

Früchtchen

DAS MAYER & GEYER KUNDENMAGAZIN

AUSGABE 12 / DEZEMBER 2023

Veränderungen als Chance sehen

Mit Zuversicht in die Zukunft

Seite 6

EINE NACHHALTIGE MONOVERPACKUNG

Becher und Platine aus PP

Seite 5

DIE NEUEN SI-SORTEN

Eine günstige Alternative

Seite 4

**DAS BRINGT
IHNEN 2024**

Seite 3

**KURZ &
BÜNDIG**

Seite 8

**UNSERE
PRODUKTE**

Seite 12

**ÄNDERUNGEN
IM TEAM**

Seite 26



„Die Zukunft war früher auch besser ...“

... sagte Karl Valentin schon vor rund hundert Jahren, wohl eingedenk der Weltwirtschaftskrise in den 1920er und der politischen Umbrüche in den 1930er Jahren. Heute würde er es wahrscheinlich auch sagen, angesichts der Kriege und politischen Umbrüche, der Umweltverschmutzung und der Ignoranz vieler, welche die Klimaveränderungen aus eigenem Interesse nicht sehen wollen. Nun, man „könnte“ es wie Herr Valentin sehen, wir meinen aber, man soll bzw. darf es nicht so sehen!

Sicher, die letzten Jahre seit Beginn der Covid-Pandemie haben gezeigt, dass wir uns nicht mehr in Sicherheit wiegen können. Davor herrschte Planbarkeit und Kontinuität, jetzt ist alles im Umbruch, unberechenbar und vieles chaotisch. Lieferketten funktionieren noch immer nicht richtig und immer öfter stellt man sich die Frage, wie Preise zustande kommen. Das zu Ende gehende Jahr war bis in den September hinein nicht einfach. Wir bekamen die Teuerungen zweifach zu spüren. In Kundengesprächen erfuhren wir, dass Konsumenten lieber beim Essen sparen als beim Urlaub und dass nicht alles, was von uns gut gemeint ist, auch als gut empfunden wird, Stichwort 10 Kilo Bags.

Dem obigen Zitat zur Folge sind wir gespannt, was 2024 bringen wird. Wir gehen jedenfalls entspannter in dieses Jahr als in das heurige. Vieles entwickelt sich gerade positiv für uns und wie Sie später lesen werden, haben sich auch einige Preise entspannt und zu den neuen SI-Sorten können wir jetzt schon sagen, dass diese ein schöner Erfolg sind.

„Wenn sich eine Tür schließt, öffnet sich eine andere“. Dieser Spruch trifft heuer auch mitarbeiterseitig zu: Einerseits freuen wir uns auf das erste „Firmenbaby“, aber leider musste uns Sarah Brandtner früher als geplant in die Karenzzeit verlassen. Andererseits haben wir mit unserer Tochter Sandra einen sehr guten Ersatz gefunden. Nach geringfügiger Mitarbeit vor einigen Jahren hat sie sich nun entschieden, alle Ebenen kennenzulernen, mitzuarbeiten und vielleicht auch in absehbarer Zeit unsere Nachfolge anzutreten.

Mit großer Freude dürfen wir heuer auch unsere treuen MitarbeiterInnen ehren. Allen voran Karin Pichlmayer, welche schon vor 20 Jahren zu uns gestoßen ist und

nach wie vor in Fakturierung und Buchhaltung alles im Blick hat. Ihr folgt Jasmin Schrank, welche vor 10 Jahren bei uns begonnen hat und im Ein- wie auch im Verkauf stets freundlich und souverän das Tagesgeschäft meistert. Barbara Reitbauer lebt seit 6 Jahren ihre Kreativität bei der Gestaltung unserer Außenauftritte (Inserate, Kundenmagazin, Newsletter, Webseite) mit großer Gewissenhaftigkeit aus und auch Thomas Garber hat seit 5 Jahren unsere Logistik bestens im Griff. Allen sei hier für die Firmentreue herzlich gedankt. Wir wissen eure Mitarbeit sehr zu schätzen, denn nur als gut eingespieltes Team konnten wir bisher erfolgreich sein und können wir in Zukunft bestehen.



Natürlich gilt es auch unseren vielen Stammkundinnen und Stammkunden für die gute Zusammenarbeit und das aufgebrachte Verständnis, auch wenn es mal nicht so rund läuft, ein großes Dankeschön auszusprechen. Wir wissen – das alles ist nicht selbstverständlich.

In Zeiten der Veränderungen müssen wir umso mehr positiv nach vorne schauen und an unsere Fähigkeiten glauben. Dann wird die Zukunft bestimmt wieder besser.

Wir wünschen Ihnen und uns allen ein erfolgreiches, gesundes und (hoffentlich bald) friedliches Jahr 2024.

Andreas und Silvia Geyer
Geschäftsführung

Ein Ausblick auf 2024

Abwarten und Tee trinken...

...mag in manchen Situationen ein guter Ratschlag sein. Wir finden, in einer ereignisreichen Zeit heißt es, die Ärmel hochzukrempeln und vieles zu hinterfragen und zu überdenken.

Genau das haben wir heuer gemacht und uns auch externe Meinungen eingeholt. Mit dem INNOLAB, einer Initiative der WKO Steiermark, haben wir uns auf Zukunftsfragen eingelassen und begonnen, unser Unternehmen mit dem Blick von außen „neu zu denken“. Wir sind zwar noch mitten in diesem Projekt, aber ein großes Thema kann vorweggenommen werden: An einer **umfassenden Digitalisierung** und ein Bedienen der jungen Hofübernehmer sowie der gut ausgebildeten landwirtschaftlichen Quereinsteiger auf vielen digitalen Kanälen führt kein Weg vorbei. Diesen haben wir heuer z.B. auf Instagram begonnen und dieser wird uns im nächsten Jahr u.a. auch zu einem neuen Webshop mit modernen Bezahlarten führen. Als Begleitmaßnahmen werden wir auf Einheiten statt Kilogramm setzen und in dem Zuge auch günstige Versandpauschalen umsatzabhängig einführen.

Hinterfragt haben wir heuer auch viele Kosten und Produkte. Ein Ergebnis daraus ist dieses neue **Kundenmagazin FRÜCHTCHEN**, welches wir, aufgrund der immensen Kosten für Gestaltung, Druck und Versand im Vorjahr, heuer etwas abgespeckt und erstmals digital per PDF verschickt haben. Wer trotzdem gerne ein gedrucktes Exemplar in Händen halten möchte, möge sich bitte melden. Eine kleine Zahl von digital gedruckten Exemplaren haben wir im Haus.

Zu einer **Sortimentsbereinigung** kommt es bei den Produkten. Die Nachfrage nach den Zubereitungen Haselnuss, Schoko kbA, Vanillekipferl und Zitronenkuchen war recht überschaubar und auch der Johannisbeer-Zitron-Sirup erfüllt unsere Erwartungen nicht mehr. Diese Produkte, so wie auch die Papiertrinkhalme, können wir nicht mehr anbieten. Wir danken für Ihr Verständnis.

An der Preisfront hat es sich etwas entspannt. Obwohl der Zuckerprijs nach wie vor sehr hoch ist, gibt es größtenteils gute Ernten und so können wir wieder vernünftige Preise, u.a. bei den Heidel- und Himbeeren, anbieten. Viele Preise konnten wir überarbeiten und gleichlassen.

Veränderungen als Chance genutzt...

... haben wir mit unseren **neuen „SI-Sorten“**. Es fiel uns lange nicht leicht, auch an eine günstigere Produktqualität zu denken, aber die Zeichen der Zeit, besonders in Slowenien und Kroatien, haben uns bestärkt, das umzusetzen. Mit diesen SI-Sorten, die wir seit September im Programm haben, bieten wir nun eine erfolgreiche Alternative zu unseren Premium-Sorten an. Manchmal muss man einfach mutig sein und alte Denkmuster verändern.

Als Team zusammenarbeiten, seine eigenen Stärken kennen und diese nützen sowie auch an die Zukunft glauben und mitunter kräftig investieren, das macht nicht nur unser langjähriger Kunde (siehe Portrait auf den folgenden Seiten), sondern das werden auch wir im nächsten Jahr!

Die wichtigsten Termine



8. – 11. März

AB HOF-Messe Wieselburg

Wir freuen uns auf Sie, auf interessante Gespräche und auf die österreichische Schulmilchtagung am ersten Messetag. Durch die neue Standanordnung finden Sie uns nun in der Mitte der Halle 3 am Stand 348. Auf Anfrage senden wir Ihnen auch diesmal gerne zwei Freikarten zu. Nähere Infos zur Messe auf www.abhof.com.



Ab dem 1. April

Als Sommersaison-Sorten sind erhältlich

403051 FZ APFEL KIWI MELONE
344362 FZ BROMBEERE ZITRONE kbA
Seite 8, 14



Ab dem 1. Oktober

Als Wintersaison-Sorten sind erhältlich

346259 FZ BRATAPFEL (Apfelstrudel)
339946 FZ BRATAPFEL (Apfelstrudel) kbA
343760 ZB ZIMTSTERN
Seite 8, 14



Betriebsurlaube

Im ruhigen Urlaubsmonat August genießen wir unseren **Sommerurlaub von 12. – 16. August**. Zusätzlich gilt: Versand nur am Montag und Dienstag, die Freitage bleiben geschlossen.

Ein verlängertes Wochenende gönnen wir uns an den **Fenstertagen: 10. und 31. Mai**

Unser **Weihnachtsurlaub** ist von **20. Dezember 2024 bis 3. Jänner 2025**

NEUE SI-SORTEN

günstigere Fruchtzubereitungen in 25 kg



Von unseren acht beliebtesten Premiumsorten haben wir heuer zusammen mit unserem slowenischen Partner-Unternehmen acht günstigere Versionen entwickelt. Diese neuen Sorten (SI-Sorten = Slowenien-Sorten) sind zusätzlich zu den Premiumsorten seit September in der 25 kg Bag-in-Box erhältlich.

Über die letzten Jahre und Jahrzehnte hinweg haben wir unsere Rezepturen ständig verbessert und sind so dank unserer treuen Stammkunden zu einer fixen Größe am Fruchtzubereitungsmarkt geworden. Seit dem Jahr 2020 ist vieles anders. Corona hat zwar der Direktvermarktung gutgetan, allerdings hat sich durch den unnötigen Ukrainekrieg das tägliche Leben verteuert und alle, vom Produzenten bis zum Konsumenten, verunsichert. Die damit verbundenen Einsparungen bei den Konsumenten spürten viele unserer Kunden und natürlich wir. Immer öfter hörten wir „Ihr habt ja eine Superqualität, aber den Preis können wir nur mehr sehr schwer weitergeben. Unsere Kunden kaufen häufiger in Supermärkten ein.“ Mit der Absicht den ausgezeichneten Geschmack unserer Premium-Fruchtzubereitungen in eine preisgünstigere Rezeptur zu verpacken, haben wir deshalb die acht SI-Sorten entwickelt.

Unterschiede zu den Premiumsorten

Bei der Qualität der Zutaten der SI-Sorten ändert sich wenig. Die Änderungen liegen im Detail und fallen vielen wahrscheinlich erst auf den zweiten Blick auf. Grundsätzlich haben wir den Fruchtgehalt leicht verringert und auch den Zuckergehalt geringfügig angepasst. Durch den Einsatz neuer bzw. anderer natürlicher Aromen konnten wir sogar eine natürliche Geschmacksverbesserung erzielen. Die Rezepturen der SI- und der Premium-Sorten können Sie in unserem Onlineshop auf www.mayergeyer.at vergleichen.

Ihre Vorteile

Durch diese neuen SI-Sorten geben wir unseren preisensiblen Kunden weiterhin die Möglichkeit ihren Kunden die gewohnte, ausgezeichnete Agrana-Qualität anbieten zu können. Gleichzeitig besteht die Möglichkeit, unsere hochwertigen Premium-Standardsorten weiterhin in den 5 und 25 kg Bag-in-Boxen bzw. manche auch in den handlichen 10 Kilo Bag-in-Boxen zu beziehen. Ob es bei allen Premiumsorten in Zukunft noch einmal eine Umstellung auf die 10 kg-Gebindeeinheit geben wird, wird sich zeigen – bis Ende 2024 werden wir sie jedoch noch in 5 und 25 kg anbieten.



Österreichischer Dirndlsirup in der 5 kg Bag-in-Box



Wir sind stolz darauf, mit dem Dirndlsirup ein rein österreichisches Produkt seit September neu in unserer Produktpalette zu haben. Die Dirndlkirsche (Kornelkirsche, *Cornus mas* L.) ist eine Kirschenspezialität aus Niederösterreich, deren fein beeriges, süß-säuerliches Aroma sich ideal für Sirup eignet. Angebaut, geerntet und verarbeitet werden die Dirndlkirschen im Pielachtal (Mostviertel/NÖ) von unserem Partnerbetrieb. Dieser konventionelle Sirup aus österreichischen Dirndlkirschen ist hochwertig, regional, wird nachhaltig produziert und enthält 40% Fruchtanteil (aus Direktsaft). Erhältlich ist er in der 5 kg Bag-in-Box mit praktischem Abfüllstutzen für eine saubere Dosierung. Er ist bei trockener Lagerung vor Licht und Wärme geschützt bis zu 18 Monate haltbar und wird 1:5 mit Wasser verdünnt. Vor dem Abfüllen in Flaschen wird eine Pasteurisierung empfohlen. Natürlich ohne Allergene und gentechnikfrei hergestellt.

Wenn Sie jetzt auf den Dirndl-Geschmack gekommen sind, diesen aber lieber im Joghurt haben möchten, könnte vielleicht eine Fruchtzubereitung aus Dirndlkirschen genau das Richtige für Sie sein. Wenn genügend Nachfrage besteht, können wir die Dirndl-Fruchtzubereitung in konventioneller und in BIO-Qualität ebenfalls in unser Produktsortiment aufnehmen.

DIE NACHHALTIGE MONOVERPACKUNG

Becher und Platine aus nur einem Material – PP

Seit Beginn unserer Tätigkeit beschäftigt uns das Thema „Wie soll ich meine Produkte verpacken?“. In diesen 25 Jahren haben wir viele verschiedene Ansätze gesehen. Aktuell ist Glas wieder stärker im Bewusstsein, größtenteils weil man das eigene Produkt sichtbar präsentieren kann und es die Konsumenten mit Nachhaltigkeit und Umweltschutz in Verbindung bringen. Bei diesem Fokus scheiden sich ja, je nach Sichtweise, die Geister. Fakt ist, dass die Erzeugung von Glas sehr energieintensiv und mit hohen CO₂-Emissionen verbunden ist. Umweltfreundlich ist es nur bei kurzen Transportwegen und häufiger Nutzung.

Von vielen Kunden bekommen wir dabei zu hören, dass die Rückgabe der Gläser nicht gut funktioniert, der Schwund bei schönen Gläsern hoch ist, die Gläser stark verschmutzt zurückkommen und somit der Reinigungsaufwand immens ist. Falls Schimmel im Spiel ist, muss das Glas sowieso entsorgt und nachgekauft werden. So ist der Weg vom Becher zum Glas und am Ende retour zum Becher keine Seltenheit. Diesen Kunden wollen wir hier mit unserer „PP-Monoverpackung“ eine ökologisch wie ökonomisch sinnvolle Alternative aufzeigen.

In Zeiten des Klimawandels gewinnt auch die „3 R-Regel“ immer mehr an Bedeutung:

REDUCE

So wenig Verpackung wie möglich

RENEW

Nachhaltiges und erneuerbares Material

RECYCLE

Kreislauf- und recyclingfähiges Material

Darum, für eine erfolgreiche Kreislaufwirtschaft:

EIN PACKSTOFF FÜR ALLES - PP (Polypropylen).

Die Vorteile dabei:

- **Kein Trennen mehr: ein Material = eine Entsorgung**
- **Gut recyclingfähig**
- **Hohe Durchstoßfestigkeit**
- **Gut geeignet für Milchprodukte**
- **Farbintensiver Druck**

PP wird in der Großindustrie, im Lebensmitteleinzelhandel und auch von der Politik/EU immer stärker gepusht und gefördert. Wir sind überzeugt, dass über kurz oder lang die „Monoverpackung“ auch die bekannten Lösungen wie Desto, 3 K aber auch Verbund, PLA und andere Mischverpackungslösungen an den Rand drängen wird.

Wir glauben, dass Konsumenten zukünftig sehr darauf achten, wie einfach Verpackung aufgebaut und entsorgt werden kann.



Gemeinsam mit unseren Partnern ETIMARK (Schweiz) und VOLPINI (Österreich) können wir Produkte anbieten, welche mit geringen Stückzahlen sowie günstigen Preisen helfen, auch kleine Produktionsmengen professionell umzusetzen.

Die PP-Platinen von Etimark werden auf europäischer PP-Folie bis 48.000 Stk./Sorte im Digitaldruck produziert. Sie ersparen sich damit nicht nur die Druckplatten im Flexodruck (was bei 10 Sorten à 4 Farben eine Ersparnis von ca. 6.000 Euro ergibt), sondern durch die geringe Mindestabnahmemenge von nur 4.000 Stk./Sorte bleiben Sie flexibel und müssen nicht hohe Mengen einkaufen und bevorraten.

Die PP-Becher von Volpini können mit bis zu sechs Farben bedruckt werden. Verfügbar ist der 250 ml Becher mit einem Durchmesser von 75,5 mm, bei Bedarf werden weitere Größen folgen.

Für den reibungslosen Einsatz von PP in Ihrer Hofmolkerei ist natürlich die technische Ausstattung wichtig. PP benötigt eine andere Siegeltemperatur als Alu und auch auf die Beschichtung der Siegelköpfe kommt es an. Dass die Versiegelung bei richtiger Einstellung sehr gut funktioniert, zeigt das Video unter diesem QR-Code-Link:



Wenn wir jetzt Ihr Interesse für dieses Zukunftsthema geweckt haben, wenden Sie sich gerne (nach technischer Abklärung mit Ihrem Maschinenbauer) für weitere Infos und Muster an uns, an ETIMARK – Michael Rädler (+49 160 7167766) bzw. an VOLPINI – Petra Feichter (+43 4762 61161-0)

„Gemeinsam sind wir überzeugt, dass eine nachhaltige und kostengünstige Verpackung kein Widerspruch mehr sein muss.“





Interview

HOFMOLKEREI
DER FAMILIE
THALLER

WIR SIND EIN TEAM

HOFMOLKEREI THALLER – EIN VORZEIGEBETRIEB IN DER THERMENREGION

Auf dem Hof der Familie Thaller in Bad Waltersdorf fühlt man sich gleich wohl. Kein Wunder, denn er befindet sich mitten im steirischen Thermenland. Doch zum Relaxen sind wir nicht hier, wir besichtigen den Hof und die Hofmolkerei und sind neugierig, wie Familie Thaller ihre Produkte herstellt. Laut Seniorchef Alois Thaller heißt das Erfolgsrezept „Geht es den Kühen gut – passt das Produkt“. Und den ca. 65 Kühen geht es hier im modern ausgestatteten Stall mit Sonnenblenden und Ventilatoren zur Abkühlung an heißen Tagen, einem Stallboden aus Gummi zum Schonen der Hufe und einem Melkroboter sichtlich gut.

Seit Jänner dieses Jahres ist **Hannes Thaller**, der älteste Sohn der Familie, der „**Chef**“ am Hof und verantwortlich dafür, dass alles rundläuft. „Es war schon lange Zeit klar, dass Hannes den Hof übernehmen wird, **deshalb konnten wir auch investieren und den Stall ausbauen**“, erklärt Seniorchefin Elisabeth. Wie eine gute Hofübergabe gelingt? „**Indem man früh genug beginnt, alles zu besprechen und in die Wege zu leiten**“, sagt Hannes.

Alois und Elisabeth arbeiten am Hof mit, sonst wäre das alles nicht zu schaffen. Alois holt unter anderem die Fruchtzubereitungen von uns und kümmert sich um die Wartung der hochmodernen Anlagen in der Molkerei. Elisabeth hilft in der Molkerei und im Ab Hof-Laden und überall wo sonst Not am Mann bzw. der Frau ist. Hannes' Partnerin Barbara betreut die zwei gemeinsamen Kinder, verkauft im Ab Hof-Laden und richtet Kundenbestellungen vor. Auch Hannes' Geschwister sind in die Hofarbeit miteingebunden: der Bruder hat die Homepage gestaltet, die Schwester hat das HACCP-Konzept erstellt und kontrolliert die richtige Deklaration der Zutaten auf den Etiketten. Zusätzlich haben die Thallers noch acht MitarbeiterInnen, drei davon sind in Vollzeit

angestellt. Die MitarbeiterInnen sind alle aus der Region, die meisten wohnen hier in der Nähe und können sogar mit dem Rad zur Arbeit fahren.

Die mehrfach ausgezeichnete Produktpalette der Familie Thaller umfasst Vollmilch, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt (sieben Standardsorten, zwei bis drei Saisonsorten), Aufstriche, Topfen und Frischkäse-Rouladen, Käsebällchen in Öl, Fruchtmolke und Kürbiskernöl. Heuer im Sommer waren die Thallers mit ihrem Marillenjoghurt und einer Frischkäseroulade sogar Doppelländessieger bei der Milchspezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Bei einer kleinen Verkostung können wir uns selbst vom Joghurt überzeugen: neben dem mild fruchtigen Geschmack fällt sofort die vollmundige und cremige Konsistenz des Joghurts auf. Diese besonders sämige Konsistenz entsteht durch einen Verschnitt aus mehreren Kulturen, einer längeren Reifezeit und einem fettreichen Ausgangsprodukt (die Rohmilch hat einen Fettgehalt von 4,3 bis 4,4 % Fett). Hergestellt werden die Produkte in der Hofmolkerei mit Hilfe von **hochmodernen, digitalisierten Anlagen**, die von einer heimischen Firma speziell für die Thallers konstruiert und auf deren Bedürfnisse zugeschnitten wurden. **Der Bau der Anlagen hat fast ein Jahr gedauert.** Ein weiteres Jahr hat es gebraucht, bis die Maschinen optimal eingestellt waren. Doch die lange Wartezeit hat sich ausgezahlt, die **Verarbeitung läuft sehr rationell. Die Rohmilch wird vom Milchtank unterirdisch in die Molkerei gepumpt. Mit einem Plattenpasteur wird diese für Frischmilch, Topfen und Joghurt pasteurisiert.** Nach Ende der Reifezeit des Joghurts wird es naturbelassen abgefüllt und auch mit den verschiedenen Fruchtzubereitungen vermischt.



Mit der Milchdirektvermarktung begonnen haben die Seniorchefs Elisabeth und Alois in den späten 80er Jahren. Der damalige Geschäftsführer der nur fünf Minuten vom Hof entfernten Heiltherme Bad Waltersdorf wollte für die Therme frische Milch vom Bauern. Diese wurde dann von Familie Thaller geliefert. Später sind auch noch Joghurt und Molke dazugekommen. Zusammen mit anderen Bauern haben Thaller sen. anfangs auch an einem Gemeinschaftsprojekt mitgearbeitet und dafür eine Förderung bekommen. Durch diese ersten Erfolgserlebnisse wurde ihnen bewusst, dass sich die Milchdirektvermarktung auch auszahlen kann.

Den Kundenkontakt mit Familie Thaller haben unsere Firmengründer Josef und Elfriede Mayer hergestellt. Auf der Wieselburger Messe 1989 fand ein erstes Zusammentreffen statt, danach blieb man in Kontakt und irgendwann wurden die ersten Fruchtzubereitungen für Molke bei uns eingekauft.

Über die Jahre ist die Direktvermarktung schrittweise gewachsen und es sind immer mehr Gastro- und Hotelleriebetriebe sowie auch ein Krankenhaus und zwei Altersheime dazugekommen.



Neben der Direktvermarktung liefert Familie Thaller aber nach wie vor Milch an die Molkerei. In der Pandemie hat es sich ausgezahlt, breiter aufgestellt zu sein, da die Belieferung der Hotels und Gasthäuser zu 100% weggefallen ist. Diese Umsatzeinbußen konnten zum Teil dank der gestiegenen Nachfrage von Kunden aufgefangen werden und so haben die Thallers **in der Pandemie erstmals mit zwei Sorten Fruchtojoghurt begonnen. Durch das Vergrößern der Produktpalette konnten alle MitarbeiterInnen während der Pandemie arbeiten**, der Ab Hof-Verkauf ging weiter und darüber hinaus wurden erste Selbstbedienungsläden und Geschäfte beliefert.

Die Thallers waren mutig und haben viel in ihre moderne Hofmolkerei investiert, der Plan ist aufgegangen und es hat sich ausgezahlt. „Der Wert der eigenen Produkte wird durch die positiven Kundenrückmeldungen widergespiegelt und man weiß, dass man auf dem richtigen Weg ist“, verrät Hannes.

Kontakt

Hofmolkerei Thaller
8271 Bad Waltersdorf
www.hofmolkerei-thaller.at



Kurz & Bündig

Änderungen im Produktsortiment

Aus der FZ 346033 FRUCHT GEMÜSE MIX GRÜN wird die **FZ 403051 APFEL KIWI MELONE**. Details siehe Artikel Saisonsorten 2024.

Mit Einführung der neuen SI-Sorten in den 25 kg Bag-in-Boxen im September wollten wir die dazugehörigen Premium-Sorten auf 10 kg BiB umstellen. Nach einigen Kundenfeedbacks haben wir beschlossen, diese Umstellung auszusetzen und den Status quo bis auf weiteres beizubehalten. In diesem Sinne werden auch die **FZ 335677 KIRSCHKE kbA** weiterhin und die **FZ 341407 MARILLE kbA** wieder in den **5 kg BiB** angeboten.

Da die Verkaufszahlen eine Weiterführung nicht mehr zulassen, werden **folgende Sorten aus dem Programm genommen:**

ZB 392306 HASELNUSS, ZB 388367 SCHOKO kbA, ZB 346043 VANILLEKIPFERL, ZB 344383 ZITRONEN-KUCHEN, JZS 20 SCHWARZER JOHANNISBEER-ZITRON-SIRUP und TH 195 PAPIERTRINKHALME

Bei den Papiertrinkhalmen steht geringes Interesse der großen Einkaufsmenge gegenüber, um einen konkurrenzfähigen Preis zu bekommen. Deshalb können wir auch dieses Produkt nicht mehr anbieten. Danke für Ihr Verständnis.

////////////////////



Saisonsorten 2024

Die letzten beiden Jahre haben uns beide Extreme aufgezeigt: Haben wir am Ende des Jahres 2022 nicht recht gewusst, was wir mit den übriggebliebenen Saisonsorten machen sollen, so war die Nachfrage heuer sehr hoch. Das freut uns natürlich! Um uns im nächsten Jahr bei der Bestellung zu unterstützen, wären wir sehr froh, wenn Sie uns Ihren ungefähren Bedarf bei den Sommersaisonsorten bis Mitte März und bei den Wintersaisonsorten bis Mitte September bekanntgeben würden. Vielen Dank im Voraus für Ihre Mitarbeit. Nur so können wir bedarfsgerecht einkaufen.

Aus der FZ 346033 FRUCHT GEMÜSE MIX GRÜN wird die **FZ 403051 APFEL KIWI MELONE**. Nach Kundenwünschen haben wir die Rezeptur dahingehend verbessert, dass die Zubereitung fruchtiger und (noch) weniger nach Gurke schmeckt. Die absteigende Reihenfolge der Zutaten ändert sich nicht und preislich ist sie auch attraktiver.



Vegan und vegetarisch

Diese Trends interessieren immer mehr Direktvermarkter, die einzelne Produkte auch als vegan oder vegetarisch anbieten möchten. Was ist der Unterschied? Während Veganer gar keine tierischen Produkte zu sich nehmen, essen Vegetarier lediglich kein Fleisch und keinen Fisch. Beim Thema „vegan“ wird es heikel.



Der Auszeichnung mit Logo muss eine sehr umfassende Überprüfung aller Zutaten vorausgehen. Obwohl es keine eindeutige gesetzliche Grundlage gibt, unterliegen diese natürlich den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften. Es gibt zudem verschiedene vegane Logos, die es dem Konsumenten erleichtern, diese Produkte zu erkennen. Um diese verwenden zu dürfen, bedarf es einer Lizenzierung. Bei dieser werden alle Inhaltsstoffe genau geprüft, auch Stoffe wie z.B. gewisse Aromen, die auf Hühnereiweißbasis gewonnen werden, dürfen dann nicht verwendet werden. Ein großes Thema dabei ist die Reinigung der Anlagen, in denen auch tierische Lebensmittel verarbeitet werden. Mit speziellen Reinigungsplänen muss sichergestellt werden, dass das vegane Produkt nicht verunreinigt auf den Markt kommt.

Dasselbe gilt auch für unsere Fruchtzubereitungen, welche größtenteils als nicht vegan einzustufen sind. Oft sind es aber nicht die Zutaten, sondern die fehlende vegan-konforme Reinigung der Produktionsanlagen bei den Zulieferern. Natürlich kann unser Produzent für viele Sorten auch eine vegane Alternative anbieten. Zu bedenken ist dann aber die Mindestbestellmenge von 600 Kilo und mitunter auch ein höherer Preis für die speziell lizenzierten Zutaten.

Für Milchdirektvermarkter wird wegen der Kosten und des Aufwandes einer Lizenzierung die Kennzeichnung als „vegan“ mit Logo eher nicht in Frage kommen. Trotzdem können vegetarische Produkte angeboten werden – hier gilt Vertrauen und Transparenz als bester Berater für den Konsumenten. Um dieses Vertrauen zu erhalten, empfehlen wir vor allem die Bezeichnung „rein pflanzlich“ oder „unsere pflanzliche Alternative“.



Versandkosten – Massive Mauterhöhung in Deutschland

Die deutsche Regierungskoalition hat mit dem „Modernisierungspaket für Klimaschutz“ einen CO₂-Aufschlag von 200 Euro pro Tonne zum 01.12.2023 sowie die Erweiterung der LKW-Maut auf Fahrzeuge ab 3,5 Tonnen zum 01.07.2024 beschlossen. Durch diese Maßnahmen plant der Staat in den nächsten vier Jahren mit zusätzlichen Einnahmen von 30 Milliarden Euro, welche für die Sanierung des Schienennetzes genutzt werden sollen. Die Auswirkungen sind immens: Berechnungen der Branchenverbände DSLV und BGL zeigen, dass sich die LKW-Mautsätze ab dem 01.12.2023 ungefähr verdoppeln werden! (Quelle: Dachser)

Seit Jahren versuchen wir, die ungeliebten Versandkosten neu aufzustellen. Auch diesmal war es der Plan, eine neue, einfachere Struktur in Form von Pauschalen auszuarbeiten. Durch diese Mauterhöhung ist dies nun wieder schwieriger geworden. Wir bleiben dran, brauchen aber für weitere Infos und Versanddaten noch einige Monate. So müssen wir die Preisanpassungen von 5% für Österreich und 12% für Deutschland im bestehenden System weitergeben. Danke für Ihr Verständnis.

////////////////////

bestellung@mayergeyer.at

Wir haben unsere internen Arbeitsprozesse neu gegliedert und den E-Mail-Verkehr in die zwei Bereiche „allgemeine Anfragen“ und „Bestellungen“ aufgeteilt und teilweise automatisiert. Verwenden Sie bitte für allgemeine Anfragen (Produktspezifikationen, Lieferantenauskünfte, Erstellung von Angeboten, Fragen zu unseren Produkten, usw.) wie gewohnt die Adresse office@mayergeyer.at. Für **Bestellungen** bitten wir Sie, zukünftig die bestellung@mayergeyer.at Adresse zu **verwenden**. Bestellungen an Mitarbeiter-Mailadressen können nicht automatisch zugeordnet und vielleicht übersehen werden.

Preisniveau 2024

Die letzten drei Jahre waren von Unsicherheiten geprägt. Im Jahr 2021 bemerkte man die Zerbrechlichkeit der Lieferketten und wie wir alle vom asiatischen Raum abhängig sind. Ware war plötzlich nicht mehr lieferbar und wenige konnten eine konkrete Lieferzeit nennen. Zeitweilig bezahlten wir „Fantasiepreise“, nur um genug Klebebänder für den Paketversand parat zu haben. 2022 hatte sich das wieder einigermaßen eingependelt, bis dann nach Kriegsbeginn in der Ukraine sukzessiv die Preise angepasst wurden. Dabei wurde es uns wieder bewusst, was alles mit Ukraine-Bezug produziert wird. Das wirklich böse Erwachen dann Ende 2022, als die Energiekosten und so manche Preise von Früchten in ungeahnte Höhen vorgedrungen sind.

Heuer hat es sich an der Preisfront größtenteils entspannt. Es gibt bei vielen Sorten „normale“ Ernten (außer bei heimischen Äpfeln) und wieder genug Mengen am Markt (da sich einige, die z.B. Himbeeren gehortet haben, wohl aufgrund der zurückgegangenen Nachfrage verspekuliert haben), so dass wir im kommenden Jahr vernünftige Preise anbieten können.

Mehr Sorgen machen uns die weltweit hohen Zuckerpreise. Die sind wegen „El Nino“ auf den höchsten Stand seit fast 13 Jahren gestiegen. „El Nino“ ist ein Wetterphänomen, das durch eine Erwärmung des Oberflächenwassers im Pazifischen Ozean gekennzeichnet ist, welches für Hitze sowie Dürren in einigen Regionen der Welt und schwere Regenfälle in anderen Regionen verantwortlich ist. Auch die weltweit höheren Ölpreise hätten zu den gestiegenen Zuckerpreisen beigetragen, erklärt die FAO (Welternährungsorganisation). Denn dadurch entsteht ein Anreiz für Produzenten, einen Teil ihrer Ernte zu Treibstoff zu verarbeiten, was wiederum das Angebot von Zucker verknappt und die Preise erhöht. Thailand ist nach Brasilien der zweitgrößte, Indien der drittgrößte Exporteur von Zucker weltweit. Beide Länder sind auch stark von „El Nino“ betroffen. (Quelle: ORF.at)

Übrigens, sagt Ihnen „Citrus Greening“ etwas? Bis September hatten wir davon noch nichts gehört, erst als uns die hohen Preise für Orangensaftkonzentrat erreichten, haben wir uns darüber informiert. Citrus Greening, auch HLB genannt, ist eine relativ neue Pflanzenkrankheit bei Zitrusfrüchten, welche durch Blattflöhe übertragen wird. Vereinfacht gesagt, die Früchte werden nicht mehr reif und fallen halb grün vom Baum. Die Bäume verkümmern mit der Zeit und sterben ab. Das ist neben „El Nino“, Hurrikans in Florida und leeren Lagern ein Grund, warum Erntemengen zurückgehen und die Weltmarktpreise für Orangensaft so hoch wie noch nie sind. „Innerhalb von drei Jahren hat sich der Orangensaftpreis verdreifacht“, sagt Florian Berger, Geschäftsführer des Verbands der Fruchtsaftindustrie Österreich. (Quelle: ORF.at)

Trotz allem können wir den Artikel positiv beenden: Wo es geht, belassen wir die Preise für 2024 gleich und bei einigen, u.a. Heidelbeeren und Himbeeren, können wir diese sogar senken. Einige wenige müssen wir leider anpassen. Wir bemühen uns stets um Aktualität, die letztgültigen Preise finden Sie aber immer in unserem Webshop.



Das eigene Produktsortiment kreativ aufwerten

Geschmäcker sind verschieden, das bestätigen unsere Kunden immer wieder, wenn sie uns erzählen, wie unterschiedlich ihre Produkte bei den Abnehmern ankommen. Bei Kunde A geht eine bestimmte Sorte das ganze Jahr über gut weg, bei den Endverbrauchern von Kunde B kommt die gleiche Sorte gar nicht an. Manchmal bedarf es ein bisschen Kreativität, um den Verkauf der eigenen Produkte anzukurbeln. Wie das aussehen könnte, erfahren Sie hier.

Bestehende Produkte anders benennen

Bei Fruchtjoghurt ist die Namensgebung nach dem Motto „drin ist, was draufsteht“ naheliegend. Besonders bei den klassischen Sorten wie Erdbeere, Himbeere oder Heidelbeere bietet sich natürlich der Name der Frucht + Joghurt an. Obwohl die meisten unserer Kunden es so handhaben, muss man das Endprodukt aber nicht zwingend nach der Artikelbezeichnung der Fruchtzubereitung benennen. Joghurt mit den Zubereitungen Waldbeere oder Waldfrüchte kbA könnte man auch als „Beeren- Traum“ bezeichnen oder Fruchtjoghurt mit der neuen Sommersaison-Sorte Apfel Kiwi Melone (welche die Zubereitung Frucht Gemüse Mix Grün ersetzt, siehe Seite 8) könnte man als „Alles im Grünen“ oder „Grüner Mix“ anbieten. Ein anderer Produktname weckt beim Endverbraucher vielleicht positivere Assoziationen und könnte dadurch eher zum Kauf animieren. So kann man natürlich auch bei anderen Sorten verfahren. Grundsätzlich sind bei der Benennung der Produkte der eigenen Kreativität keine Grenzen – außer die deklarationsrechtlichen – gesetzt. Es ist nur wichtig, dass der Kunde durch den Produktnamen nicht getäuscht oder in die Irre geführt wird und, dass an anderer Stelle am Produkt die korrekte Bezeichnung (z.B. Himbeer-Joghurt aus pasteurisierter Milch mit natürlichem Fettgehalt mindestens 3,5% Fett) und alle anderen Pflichtangaben (siehe FRÜCHTCHEN Ausgabe 10, Seite 26 und 27) ausgewiesen werden.

Eine andere Möglichkeit der Produktbezeichnung ergibt sich bei den Saisonsorten. Mit dem Zusatz „Apfelstrudel“ bei unseren Winter-Saisonsorten Bratapfel

konventionell und Bratapfel kbA und bei der neuen günstigeren Ganzjahres-Sorte Bratapfel SI möchten wir unseren Kunden freistellen, diese für Bratapfel-Joghurt während der Wintersaison oder für Apfelstrudel-Joghurt das ganze Jahr über zu verwenden.

Neue Sorten kreieren

Unzählige Möglichkeiten gibt es beim Entwickeln eigener Fruchtjoghurt-Kreationen. Man kann beispielsweise zwei Fruchtzubereitungen miteinander kombinieren und sie ins Joghurt mischen (z.B. Mango-Vanille, Himbeer-Vanille, Schoko-Kirsch) oder man fügt dem Joghurt mit der Fruchtzubereitung noch eine spezielle dritte Zutat hinzu (z.B. Erdbeerjoghurt mit Keimlingen, Vanillejoghurt mit Gewürzen, Marillejoghurt mit Getreideflocken).

Ein spezieller Name für die Eigenkreation, welcher deren Besonderheit betont (z.B. Kraftjoghurt, Sommertraum), bringt noch ein zusätzliches Alleinstellungsmerkmal für Ihr Produkt und ist etwas Besonderes für den Kunden („Diese Sorte gibt es nur hier.“). Wir hoffen, Ihnen hier neue Ideen gegeben zu haben und sind gespannt auf Ihre Kreationen.

Haftungsausschluss: Dieser Artikel soll der Inspiration dienen. Wir empfehlen Ihnen, sich auf alle Fälle sorgfältig bei den zuständigen Stellen (LK, AGES) zu informieren, was auf den Etiketten Ihrer Produkte deklariert werden muss und Ihre Etiketten am besten vor dem Druck überprüfen zu lassen. Eine Liste der Lebensmittelgutachter:innen finden Sie unter https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/lebensmittelkontrolle/lm_gutachter.html

////////////////////



Ihre eigene Sorte bzw. Verpackungseinheit ab 600 kg Bestellmenge

Es kommt öfters vor, dass Kunden um spezielle Sorten bzw. eigene Rezepturen anfragen. Bei Abnahme von mindestens 600 kg ist eine eigene Sorte möglich. Weiters kann auch die Verpackungseinheit (5, 10, 25 kg BiB) ab 600 kg Bestellmenge von Ihnen gewählt werden. Bei Bedarf kontaktieren Sie uns gerne.



Digital vernetzen & vermarkten

Und wo verkaufen Sie Ihre Produkte?

Social Media ist vielschichtig. Vom Urgestein Facebook zu Instagram, Twitter (X), LinkedIn, YouTube... Der Wandel der Zeit macht auch vor der Direktvermarktung nicht halt. Durch die Veränderungen und neuen Herausforderungen in den vergangenen Jahren wird Social Media immer wichtiger. Gleichzeitig ist auch ein Wandel in der Entwicklung neuer Konzepte bemerkbar. Viele sehen darin die Chance, neue Ideen einzubringen, innovativ zu sein und über sich selbst hinaus zu wachsen.

Wir sehen diese Veränderungen auch bei Betrieben, die bewusst neue Wege gehen, mit kreativen und nachhaltigen Ideen punkten, sich mit anderen Betrieben austauschen und nach neuen Ansätzen suchen. Auch der Umwelt- und Tierschutz ist dabei ein wichtiger Aspekt, der immer mehr an Bedeutung gewinnt.

Der eigene Hofladen, in dem die Kunden selbständig und auch bargeldlos einkaufen können, ist schon mal sehr gut, aber sich zusätzlich der Öffentlichkeit präsentieren, um gesehen bzw. bemerkt zu werden, den eigenen Hof, die eigene Hofmolkerei, den eigenen Verkaufsladen transparent und interessant für Kunden zu machen, ist das Gebot der Stunde.

Regelmäßig die aktuellsten Neuigkeiten posten, Kunden über Rabattaktionen informieren oder einen kleinen Blick hinter die Kulissen Ihres Betriebes gewähren? Facebook und Instagram sind beides kostenlose Plattformen, wo es mit kreativen Ansätzen leicht ist, erfolgreiche Konzepte umzusetzen. Bekommt der Konsument durch Bilder und Beiträge einen persönlichen Bezug zu den Produkten und den Menschen und Tieren die dahinterstehen, werden damit die regionalen, hochwertigen Lebensmittel noch mehr geschätzt und der Verkauf angekurbelt. Mit persönlichen bzw. auch humorvollen Erlebnissen und durch Einblicke in die Arbeit am Hof, wirkt man greifbarer für die Kunden.



Dafür lohnt es sich sicher, das Ganze professionell gestalten zu lassen, dabei auch Geld fürs Marketing in die Hand zu nehmen und Werbung

in den sozialen Medien zu schalten. Auch wir folgen diesem Trend und sind auf Facebook und Instagram mit unserem Firmenprofil vertreten. Wir halten uns dabei an ein paar Tipps, die für diese beiden Kanäle wichtig sind: regelmäßig Bilder (Videos) posten – Beiträge können auch Wochen im Vorhinein geplant werden – und die idealen Zeiten für die Posts beachten. Außerdem ist es empfehlenswert, auf Qualität (Auflösung, gleichmäßiges Farbschema) und Ursprung der Bilder zu achten, Fotos selbst aufzunehmen bzw. bei zugekauften Bildern unbedingt den/die UrheberIn anzugeben.

Daneben ist natürlich auch die Webseite mit allen Informationen ein wichtiger Faktor. Aktuelles, Produkte, Angebote, News usw. und natürlich ein einfach zu bedienender, professioneller Onlineshop, in dem die Kunden unkompliziert einkaufen können, sollten im Vermarktungskonzept nicht fehlen.

Gut Ding braucht Weile und mutige Investitionen. Wenn man sich der Qualität seiner Produkte sicher ist und die Vermarktung breit aufgestellt ist, braucht man sich um die Zukunft keine Sorgen machen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viele kreative Pläne, gute, nachhaltig und transparent produzierte Produkte und in weiterer Folge viel Erfolg für Ihren Betrieb, damit sich die Arbeit und Mühe, die Sie investieren, auf Dauer lohnt.



Digitalisierung – neuer Onlineshop – Umstellung auf Einheiten

Obwohl im Scheinwerferlicht noch nichts sichtbar ist, arbeiten wir hinter den Kulissen schon länger am neuen Onlineshop. Neben einfacherer Bedienung mit modernen Bezahlarten werden wir den neuen Onlineshop in einem weiteren Schritt auch an unser Warenbewirtschaftungssystem anknüpfen, um schneller und effizienter Ein- und Verkaufsprozesse abbilden zu können. Ein wesentlicher Punkt dabei ist die Umstellung auf Einheiten (5, 10, 25 kg) statt der Verwaltung in Kilogramm. In dem Zuge werden wir auch die Versandkosten neu strukturieren und vereinfachen. Nach aktuellem Zeitplan sollte sich das in den ruhigen Sommermonaten 2024 umsetzen lassen.

UNSERE PRODUKTE



SCHOKOLADE ESSEN WIR
NUR AN TAGEN, DIE MIT "G" ENDEN.
... UND MITTWOCHS.

Stracciatella Schokosplits

George Clooney würde jetzt locker „What Else?“ sagen

Zum Glück bewirbt er nur einen (Kapsel)Kaffee, sonst würde der Schokoladenkonsum wohl noch mehr durch die Decke gehen. Allein der europäische Markt für Schokolade wurde im Jahr 2022 auf 40,8 Milliarden Euro geschätzt. Schokolade ist krisenresistent, die Mengen steigen leicht von Jahr zu Jahr. Ist Ihnen bewusst, dass in Österreich und Deutschland pro Kopf rund 9 kg pro Jahr vertilgt werden? In der Schweiz sind es sogar rund 11 kg! „Schokolade ist Glück zum Anbeißen“ sagt man. Das hat allerdings weniger mit den Inhaltsstoffen als mit dem Schmelzprozess im Mund zu tun. Den empfinden viele als sehr angenehm und dieses Gefühl ist mit Glückshor-

monen verbunden. Daneben spielt vermutlich auch der hohe Zuckergehalt eine Rolle. Als Treibstoff unseres Gehirns stimuliert er die Umwandlung von Tryptophan, einem Bestandteil der Schokolade, in das Glückshormon Serotonin. Aber: Sonne täte es auch und würde sogar Kalorien sparen. Aber der Schmelzprozess im Mund... ;-)

Apropos, Sie haben wieder fleißig eingekauft:
ZB 392432 **STRACC.-SCHOKOSPLITS f. Jogh.** mit 38,3 t
ZB 358729 **VANILLE SCHOKOCRISPIES f. Jogh.** mit 31,0 t
FZ 284291 **HEIDELBEERE f. Jogh.** mit 24,3 t

Übrigens, Geld allein macht nicht glücklich, man muss schon Schokolade davon kaufen! ;-)

Quelle: Div. Internet; www.ardalpha.de > Glück zum Anbeißen

FRUCHTZUBEREITUNGEN

Mit unseren Fruchtzubereitungen für die Milchdirektvermarktung werden aus wertvoller Rohmilch schmackhafte Milchprodukte wie Fruchtmilch, Fruchtmolke, Fruchtojoghurt und Desserts.

Fruchtzubereitungen sind verarbeitetes Obst, das zusammen mit Zucker oder Zuckerlösungen, Stabilisatoren und teilweise mit Säureregulatoren und natürlichen Aromen eingekocht wird. Das hochqualitative Obst wird weltweit zugekauft und tiefgekühlt verarbeitet.

Fruchtzubereitungen können dick wie ein Fruchtaufstrich mit Fruchtstücken (für Rührjoghurt) oder dünn wie Sirup (für Fruchtmilch) sein. Viele Sorten eignen sich zum Verfeinern von Cremehonig, Mehlspeisen und Torten.

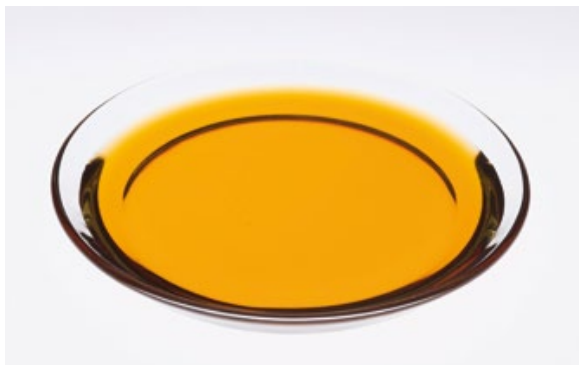
Alle Fruchtzubereitungen werden speziell für uns in der Steiermark/Österreich hergestellt und sind in konventioneller Qualität, BIO-Qualität oder naturrein erhältlich. Sie sind aseptisch abgepackt, nicht konserviert und werden in der 5 kg, 10 kg oder 25 kg Bag-in-Box geliefert.



BRJK 346259 Bratapfel (Apfelstrudel)



HBJB 341400 Himbeere Püree kbA



FRUCHTSIRUPE & KONZENTRATE

Als Alternative zu den Fruchtmilchprodukten sehr beliebt. Neu im Sortiment: Dirndlsirup aus österreichischen Kornelkirschen, angebaut und hergestellt in Niederösterreich.



MILCH- & MOLKEPULVER

Unsere Produkte verbessern die Konsistenz von Naturjoghurts und sind eine essentielle Zutat bei der Herstellung von Fruchtmolkegetränken.



JOGHURT STARTERPAKETE

Selbstgemacht schmeckts besser! Mit den Joghurt Starterpaketen können Sie leckeres Frucht- und Naturjoghurt bzw. Frischkäse selber herstellen. Diese praktischen Startersets enthalten sämtliche Zutaten und Zubehör, die man für die Joghurt- und Käseproduktion braucht und sind ideal für Einsteiger.



KÄSEREIARTIKEL

Für gutes Handwerk braucht man die richtigen Hilfsmittel, damit alles gelingt. In unserem Produktsortiment finden Sie auch Zubehör für die Topfen- und Käseherstellung: Käseformen in verschiedenen Größen (für 100, 200, 800, 1.200 und 2.000 g Käse), Topfentuch, Thermometer und Lochlöffel.



LABEXTRAKT & KULTUREN

Mit unserem Labextrakt und den Kulturen können Sie Joghurt und Frischkäse auch in Kleinmengen herstellen: gentechnikfrei und geeignet für BIO-Betriebe.



VERPACKUNGEN

Sie finden bei uns Kleingebinde (PP-Becher) für den Direktverkauf und Großgebilde (PP- sowie PE-Eimer) für den Transport Ihrer Produkte.

FRUCHTZUBEREITUNGEN IN KONVENTIONELLER QUALITÄT

DOSIERUNG

- für Trinkmilch süß: 10-12 Gewichts%
- für Schulmilch bei Inanspruchnahme der Förderung: 7,7 Gewichts%, dann enthält das Endprodukt insgesamt max. 35 g Zucker
- für Joghurt, Joghurt-Drinks: 18-22 Gewichts%
- für Molke: 10-13 Gewichts%
- für Buttermilch, Desserts, Topfen: lt. Zubereitungstipp, genaue Angaben siehe Produktspezifikation

MAN UNTERSCHIEDET ZWISCHEN

- pastösen bzw. stückigen Zubereitungen (für Rührjoghurt, Desserts, Topfencreme) und
- dünnflüssigen Zubereitungen (für Milch, Joghurt-Drinks, Molkegetränke)

FÜR MILCH in der 10 kg Bag-in-Box

ART.-NR.	ARTIKEL	Fruchtgehalt Wertbest. Bestandteil	Ohne Fruchtkörper	Mit Fruchtkörper	Gesamtzucker pro 100 g Zubereitung	Für Joghurt-Drinks	Für Molke	Für Buttermilch	Für Desserts, Topfen	Mit natürlichem Aroma	Ohne Aromazusatz
BAMK 251028	Banane Schulmilch	39,8%			44,9 g						
EKMK 346023	Eiskaffee	14,5%			45,5 g						
EKMK 346032	Eiskaffee Koffeinfrei	8,5%			45,5 g						
EBMK 250961	Erdbeere Schulmilch	45,0%			45,0 g						
KAMK 384559	Kakao Schulmilch Dos. 7,7%	15,6%			45,0 g						
SCMK 234460	Schoko	28,0%			47,4 g						
VAMK 247968	Vanille Schulmilch	1,8%			45,1 g						

FÜR JOGHURT in der 5, 10 und 25 kg Bag-in-Box

AKJK 258375	Ananas Kokos	50,2%			51 g						
BMJK 280063	Bircher Müesli	47,9%			49,8 g						
BRJK 346259	Bratapfel (Apfelstrudel) (Saisonsorte Winter)**	35,9%			53,4 g						
EBJK 285898	Erdbeere	50,0%			52,8 g						
EBNK 203446	Erdbeere Naturrein	54,0%			36,3 g						
AMJK 403051	Apfel Kiwi Melone (Saisonsorte Sommer)* NEU!	38,3%			49,4 g						
HEJK 284291	Heidelbeere	50,0%			50,1 g						
HBJK 268813	Himbeere	55,6%			50,1 g						
KIJK 274602	Kirsche	49,6%			50 g						
MGJK 258175	Mango	50,0%			45,5 g						
MAJK 274114	Marille	50,3%			55,2 g						
PMJK 343716	Pfirsich Maracuja	40,1%			44,2 g						
PMFK 272088	Pfirsich Maracuja fein	48,4%			50 g						
SSJK 392432	Stracciatella Schokosplits	12,0%			55,8 g						
VAJK 233546	Vanille	1,1%			56,6 g						
VSJK 358729	Vanille Schokocrispies	18,1%			52,9 g						
WBJK 281953	Waldbeere	49,1%			50,2 g						
ZSJK 343760	Zimtstern (Saisonsorte Winter)**	8,9%			49,6 g						
BRJK 394238 SI	Bratapfel (Apfelstrudel) SI *** NEU!	30,9%			47,9g						
EBJK 399572 SI	Erdbeere SI *** NEU!	31,5%			54,9g						
HEJK 394698 SI	Heidelbeere SI *** NEU!	30%			48,3g						
HBJK 394701 SI	Himbeere SI *** NEU!	40%			46,4g						
SSJK 394702 SI	Stracciatella Schokosplits SI *** NEU!	10%			51,8g						
VAJK 394240 SI	Vanille SI *** NEU!	-			51,1g						
VSJK 398776 SI	Vanille Schokocrispies SI *** NEU!	16,1%			48,9g						
WBJK 398777 SI	Waldbeere SI *** NEU!	30%			46,6g						

FRUCHTZUBEREITUNGEN IN BIO-QUALITÄT (KBA – KONTROLLIERT BIOLOGISCHER ANBAU)

FÜR MILCH in der 10 kg Bag-in-Box

ART.-NR.	ARTIKEL	Fruchtgehalt Wertbest. Bestandteil	Ohne Fruchtkörper	Mit Fruchtkörper	Gesamtzucker pro 100 g Zubereitung	Für Joghurt-Drinks	Für Molke	Für Buttermilch	Für Desserts, Topfen	Mit natürlichem Aroma	Ohne Aromazusatz
BAMB 324700	Banane Schulmilch kbA	42,0%			45,0 g						
EBMB 324706	Erdbeere Schulmilch kbA	36,1%			44,9 g						
VAMB 324711	Vanille Schulmilch kbA	0,2%			45,0 g						

FÜR JOGHURT in der 5, 10 und 25 kg Bag-in-Box

BRJB 339946	Bratapfel (Apfelstrudel) kbA (Saisonsorte Winter)**	38,2%			47,5 g						
BZJB 344362	Brombeere Zitrone kbA (Saisonsorte Sommer)*	46,5%			42,7 g						
EBJB 344140	Erdbeere kbA	54,6%			43,6 g						
HEJB 335576	Heidelbeere kbA	35,0%			43,2 g						
HBJB 341400	Himbeere Püree kbA	46,7%			38,3 g						
KIJB 335677	Kirsche kbA	47,5%			40,6 g						
MAJB 341407	Marille kbA	41,1%			44,3 g						
MOJB 158387	Mocca kbA	1,5%			44,6 g						
OMJB 341477	Orange Maracuja kbA	77,0%			49,5 g						
PMFB 346758	Pfirsich Marille fein kbA	40,0%			46,6 g						
VAJB 339959	Vanille kbA	1,1%			49,9g						
WFJB 335579	Waldfrüchte kbA	47,0%			43,2 g						

* lieferbar ab 1. April 2024 in der 10 kg Bag-in-Box, solange der Vorrat reicht!

** lieferbar ab 1. Oktober 2024 in der 10 kg Bag-in-Box, solange der Vorrat reicht!

*** nur in der 25 kg Bag-in-Box erhältlich

Andere Sorten sind mit einer Mindestabnahmemenge von ca. 600 kg auf Anfrage möglich!

VE & MAM: 1 Alu-Kunststoffbag im Karton (Bag-in-Box) mit ca. 5, 10 oder 25 kg Fruchtzubereitung

MHD: Bag-in-Box:

im ungeöffneten Gebinde
120 - 200 Tage ab Produktionsdatum,
genaue MHD-Angaben sind auf der
jeweiligen Verpackung ersichtlich
Produktmuster:

2 Monate ab Abfüllung

Lagerung: Bag-in-Box: +10° C (+/- 5° C)

Produktmuster: 0 bis +7°C



5 kg Bag-in-Box

10 kg Bag-in-Box

25 kg Bag-in-Box

FRUCHTSIRUPE & KONZENTRATE

Diese Produkte werden aus hochwertigem Obst hergestellt und - zum Teil tiefgekühlt - in Österreich verarbeitet. Zu den Sirupen kommen neben dem Obst noch Zucker und zum Teil auch Säuerungsmittel, Aromen und Vitamine dazu. Mit Wasser ausgemischt und pasteurisiert sind sie ein fruchtiger Trinkgenuss, man kann sie aber auch zu Joghurt-Drinks und Molkegetränken weiterverarbeiten. Alle Fruchtsirupe und Konzentrate sind aseptisch in der Bag-in-Box abgepackt und nicht konserviert.



SIRUPE

ART.-NR. ARTIKEL

ART.-NR.	ARTIKEL	Fruchtgehalt im Konzentrat / Sirup	Für Fruchtsaft	Für Molke	Mit Aroma	Ohne Aroma-zusatz	Konserviert	Für koscher geeignet	Verpackungseinheit
DIS 5	Dirndlsirup*** aus österreichischen Kornelkirschen, angebaut und verarbeitet in Niederösterreich Mischung 1:5 trinkfertig NEU!	40,0%							BB
HBS 25	Holunderblütensirup * (auf Anfrage, keine Lagerware!) aus österreichischen Holunderblüten, verarbeitet in der Steiermark Mischung 1:6 trinkfertig	-							BB
MFS NEU 20	Mehrfruchtsirup ACE Neu aus Zitronen-, Orangen-, Pfirsich- und Apfelsaftkonzentrat, mit Vitamin C, E und β -Carotin Mischung 1:6 trinkfertig	39,4%							BB

KONZENTRATE

ANSK 25	Ananassaftkonzentrat, trüb ** (auf Anfrage, keine Lagerware!) mit eigener Zuckerzugabe und Wasser je nach Geschmack ausmischen	429,1%							BB
AP 25	Apfelsaftkonzentrat ** aus österreichischen Äpfeln, verarbeitet in der Steiermark Mischung 1:6 trinkfertig	616,1%							BB
JBSK 25	Johannisbeersaftkonzentrat schwarz, blank * (auf Anfrage, keine Lagerware!) mit eigener Zuckerzugabe und Wasser je nach Geschmack ausmischen	551,7%							BB
OSK 25	Orangensaftkonzentrat, trüb * (auf Anfrage, keine Lagerware!) mit eigener Zuckerzugabe und Wasser je nach Geschmack ausmischen	571,4%							BB

VE & MAM: 1 Alu-Kunststoffbag im Karton
(Bag-in-Box = BB) mit 5 Liter, 20 oder 25 kg Sirup/Konzentrat

MHD: 15 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde, ausgenommen * 6 Monate, ** 12 Monate, *** 18 Monate

Lagerung: Sirupe/Konzentrate sind gekühlt zu lagern = Lagerung bei 0 bis +7° C im ungeöffneten Gebinde



JOGHURT- & FRISCHKÄSE STARTERPAKETE

In unseren Starterpaketen finden Sie neben vielen Tipps und Vorschlägen zur Zubereitung alle Hilfsmittel, um aus Ihrer wertvollen Rohmilch hochwertige und schmackhafte Milchprodukte wie Joghurt, Topfen, Frischkäse und Fruchtmolke einfach selbst herzustellen.

- Sie entscheiden, was Sie aus Ihrer Milch machen
- Natürliche Produkte ohne weitere Zusatzstoffe
- Frischere Produkte ohne lange Transportwege
- Höhere Wertschöpfung durch geringeren Zukauf
- Nachhaltig – für Sie, Ihre Familie & Ihre Kunden
- Sauerrahm als Zusatzprodukt



JOGHURT- & FRISCHKÄSE STARTERPAKET

Art.-Nr.: J&F START

- 1 Pkg. Yo-Mix 401, 50 DCU**
für mildes Joghurt mit geringer Nachsäuerung
- 1 Pkg. Probat 222, 100 DCU**
für Topfen, Frischkäse, Sauermilchprodukte und Sauerrahmbutter
- 1 Flasche Naturlabextrakt, 100 ml**
für Topfen & Frischkäseproduktion
- 1 Stk. Lochlöffel**
aus Kunststoff
- 1 Stk. Joghurtthermometer**
- 4 Stk. Käseformen**
für 100, 200, 800 und 1.200 g Frisch- und Weichkäse
- 1 Stk. Mehrwegeimer 10 l**
als Transport- und Maßgefäß
- 4 Stk. PP-Becher**
in den Größen 210, 240, 365 & 520 ml als Verpackungsmuster
- 1 Stk. Topfentuch**
aus 100% Baumwolle, Größe 75 x 75 cm
- 4 Stk. Produktmuster (je ca. 0,5 kg)**
nach eigener Wahl

Weiters im Starterpaket:

Zubereitungsvorschläge für Joghurt, Topfen, Frischkäse & Fruchtmolke; Kundenmagazin & Preislisten

JOGHURT STARTERPAKET

Art.-Nr.: J START

- 1 Pkg. Yo-Mix 401, 50 DCU**
für mildes Joghurt mit geringer Nachsäuerung
- 1 Stk. Lochlöffel**
aus Kunststoff
- 1 Stk. Joghurtthermometer**
- 1 Stk. Mehrwegeimer 10 l**
als Transport- und Maßgefäß
- 4 Stk. PP-Becher**
in den Größen 210, 240, 365 & 520 ml als Verpackungsmuster
- 4 Stk. Produktmuster (je ca. 0,5 kg)**
nach eigener Wahl
- Weiters im Starterpaket:**
Zubereitungsvorschlag für Joghurt, Kundenmagazin & Preislisten

DIESE MILCHMENGEN KÖNNEN SIE VERARBEITEN:

1 Liter Milch	=	1 Liter Joghurt, Sauermilch
5 Liter Milch	=	ca. 1 kg Topfen und 4 Liter Molke
7 Liter Milch	=	ca. 1 kg Frischkäse und 6 Liter Molke
25 Liter Milch	=	ca. 1 kg Butter und Buttermilch

KULTUREN

Direktstarterkulturen sind spezielle Mikroorganismen, die bei fermentativen Prozessen der Lebensmittelherstellung Verwendung finden. Wir haben sie speziell für Hofmolkereien und Direktvermarkter für eine einfache und sichere Anwendung ausgewählt.

Unsere Direktstarterkulturen sind gefriergetrocknete Mehrstammkulturen, die in der EU produziert werden und sich für die Herstellung von Joghurt, verschiedenen Käsearten, Sauermilch, Butter, Joghurt-Drinks und Fruchtmolke eignen.

Die Schutzkultur erhöht den Frischecharakter und die Haltbarkeit des Produkts, sie kann in Kombination mit allen anderen Kulturen verwendet werden. Die Kulturen sind gentechnikfrei und auch für Biobetriebe unbedenklich anwendbar.

Für cremiges, mildes Joghurt

YO-MIX 401

Art.-Nr.: YO 401 5u, YO 401 10u

Thermophile Kultur, mild säuernd, hohe Viskosität, geringe Nachsäuerung (nicht unter pH 4,4), zur Herstellung von gerührtem und stichfestem Joghurt geeignet

VE & MAM

Brief f. Liter 50 DCU (500 l), 100 DCU (1.000 l)

Für Joghurt mit Bifido- & Acidophilusbakterien

YO-MIX 215

Art.-Nr.: YO 215

Thermophile Kultur, mild säuernd, polysaccharidbildend, **mit Bifido- und Acidophilusbakterien**, hohe Viskosität, Milchsäure überwiegend L(+) Typ - zur Herstellung von gerührtem und stichfestem Joghurt geeignet

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 l)

Für Topfen, Käse, Frischkäse, Sauermilch & Butter

PROBAT 222

Art.-Nr.: P 222

PROBAT 322

Art.-Nr.: P 322

Rotationskultur zur Probat 222

Mesophile Kultur, schnell säuernd, robust, kräftiges Aroma bildend, schnelle Citratvergärung, Milchsäure überwiegend L(+) Typ

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 l)



INFO:

MHD: 12 Monate ab Produktionsdatum

Lagerung: Kulturen sind tiefgekühlt zu lagern = Lagerung bei mind. -18° C oder darunter

Für cremiges, mildes Joghurt

YO-MIX 495

Art.-Nr.: YO 495

Thermophile Kultur, mild säuernd, hohe Viskosität, geringe Nachsäuerung, zur Herstellung von gerührtem und stichfestem Joghurt und als Rotationskultur zu YO-MIX 401 geeignet

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1000 l)

Für kräftiges Joghurt, Joghurtdrink & Fruchtmolke

YO-MIX 601

Art.-Nr.: YO 601

Thermophile Kultur, schnell und kräftig säuernd, hohe Viskosität, kräftiges traditionelles Joghurtaroma

VE & MAM

Brief f. Liter 50 DCU (500 l)

Für Schnitt- & Hartkäse

CHOOZIT ALP D

Art.-Nr.: ALP D

Mesophile Kultur, mittelschnell bis schnell säuernd, langsame Citratvergärung, Milchsäure überwiegend L(+) Typ

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 l)

Für Camembert und Brie

CHOOZIT PC SAM

Art.-Nr.: PC SAM

Reifungskultur bestehend aus *Penicillium candidum* Sporen. Durch PC SAM wird das Aussehen des Käses optimiert, die Enzymproduktion und die Hemmung von Kontaminanten gefördert. Durch diese Kultur wird eine weiße Oberfläche erzeugt sowie gute Stabilität unter der Verpackung, ein schnelles Schimmelwachstum und Stabilität während der Lagerzeit und Aromabildung erreicht.

VE & MAM

Brief f. 10 D (10 Dosen)

Für längere Haltbarkeit – Schutzkultur

HOLDBAC YM-B

Art.-Nr.: HO YM-B

Sehr langsam und schwach säuernde Schutzkultur. Bildet Milchsäure L(+)-Typ, Essig- und Propionsäure. Wirkt auf biolog. Wege nachweislich gegen unerwünschte Mikroorganismen wie z.B. Hefen, Schimmel u. heterofermentative Laktobazillen - erhöht den Frischecharakter

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 l)

LABEXTRAKT

Lab ist ein Enzym aus dem Magen junger Rinder, welches das Kasein in der Milch fermentiert und sie schnittfest macht.

Unser Flüssiglab wird ohne Beimischung anderer Dicklegungsmittel aus dem extrahierten Enzym aus Kälbermägen hergestellt und zur Herstellung von Topfen, Käse und Frischkäse verwendet. Es ist auch für Biobetriebe unbedenklich anwendbar – gentechnikfrei.



NATURLABEXTRAKT 1:15.000

Art.-Nr.: LAB 100

Art.-Nr.: LAB 500

VE & MAM: 100 ml

VE & MAM: 500 ml

MHD: 12 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde

Lagerung:

Naturlabextrakt ist gekühlt zu lagern = Lagerung bei 0 bis +7° C

KÄSEREIARTIKEL



Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk.
TT 75	Topfentuch naturfarben, aus 100% Baumwolle, 75 x 75 cm, bei 70°C waschbar	1
LL	Lochlöffel weiß, aus hitzebeständigem Kunststoff, ca. 30 cm, geschmacks- & geruchsneutral	1
JT	Joghurtthermometer analog, weiß, 20 cm, Anzeige bis 100°C, auch zum Umrühren zu verwenden	1
KF D74	Käseform für 100 g Käsegewicht Ø 74 mm, Höhe 90 mm, weiß, gelocht, zylinderförmig, aus Kunststoff	1
KF D96	Käseform für 200 g Käsegewicht Ø 96 mm, Höhe 92 mm, weiß, gelocht, zylinderförmig, aus Kunststoff	1
KF D120	Käseform für 800 g Käsegewicht Ø 120 mm, Höhe 135 mm, weiß, gelocht, zylinderförmig, aus Kunststoff	1
KF D145	Käseform für 1.200 g Käsegewicht Ø 145 mm, Höhe 140 mm, weiß, gelocht, zylinderförmig, aus Kunststoff	1
KF D200	Käseform für 2.000 g Käsegewicht Ø 200 mm, Höhe 156 mm, weiß, gelocht, zylinderförmig, aus Kunststoff	1

Lagerung: trocken und bei Raumtemperatur lagern

MILCH- & MOLKEPULVER



Magermilchpulver wird beim Herstellen von Joghurt verwendet, um die Trockenmasse zu erhöhen und um ein sämigeres oder stichfesteres Joghurt zu erhalten. Molkepulver wird zur Produktion von Fruchtmolkegetränken und Joghurt-Drinks verwendet, wenn zu wenig oder gar keine Molke aus eigener Produktion vorhanden ist. Beide Produkte werden aus pasteurisierter Milch und aus frischer Süßmolke (ein Nebenprodukt der Käseherstellung) durch schonenden Wasserentzug im Sprühtrocknungsverfahren in Österreich hergestellt.

MAGERMILCHPULVER

Art.-Nr.: MMP K_A

MOLKEPULVER

Art.-Nr.: MOP K_A

MAGERMILCHPULVER BIO

Art.-Nr.: MMP B_A

VE & MAM: 1 Sack mit 25 kg Pulver

MHD: 12 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde

Lagerung: Milch- & Molkepulver sind trocken bei Raumtemperatur zu lagern.

IMPRESSUM

Herausgeber, Medieninhaber und für den Inhalt verantwortlich: Mayer & Geyer GmbH
 Geschäftsführer Andreas Geyer
 Rupert-Gutmann-Straße 6
 A-8200 Albersdorf/Gleisdorf
 Telefon: (+43) 03112 / 62333-0, Fax: -20
 Mail: office@mayergeyer.at
 Web: www.mayergeyer.at
 Auflage: 150 Stück, Digitalversand
 Produktion und Texte: Andreas, Silvia und Sandra Geyer, Barbara Reitbauer

PP-BECHER

VERPACKUNGSARTIKEL | EINWEG-SYSTEM



Die transparenten PP-Becher (Einweggebinde) sind zur Abfüllung von Joghurtprodukten, Frischkäse etc. geeignet. Ihr Originalitätsverschluss ist 100% flüssigkeitsdicht. Becher und Deckel sind lebensmittelecht, mikrowellenfest, tiefkühlfähig, formstabil und hitzebeständig bis +120° C.

PP-BECHER TRANSPARENT, IM KOMBIPACK

mit Deckel. rund. Deckeldurchmesser 95 mm

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	20 Kt./Pal. = Stk./Pal.
BE A210KP	PP-BECHER 210 ml	500	10.000
BE A240KP	PP-BECHER 240ml	500	10.000
BE A365KP	PP-BECHER 365 ml	456	9.120
BE A520KP	PP-BECHER 520 ml	430	8.600

Lagerung: Lichtgeschützt, bei Raumtemperatur (15-25°C), trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

Layout: Icono Werbeagentur, Weiz
 Druck: Medienfabrik, Graz
 Fotos: Adobe Stock, Bernhard Bergmann, Etimark, Fotolia, Hofmolkerei Thaller, iStock, Lowa, Mayer & Geyer GmbH, Messe Wieselburg, Netzwerk Kulinarik Mias Photoart, Shutterstock, veganeo.de, Volpini

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird oft nur die männliche Form verwendet. Gemeint sind natürlich beiderlei Geschlechter. Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten. © Dezember 2023 – Mayer & Geyer GmbH

PP-EIMER

VERPACKUNGSARTIKEL | EINWEG-SYSTEM



Die weißen PP-Eimer (Einweggebinde) sind zur Abfüllung von Milch- und Joghurtprodukten bzw. für den Transport geeignet. Ihr Originalitätsverschluss ist 100% flüssigkeitsdicht. Eimer und Deckel sind lebensmittelecht, mikrowellenfest, tiefkühlfähig, formstabil und hitzebeständig bis +120° C.

PP-EIMER WEISS, RUND, IM KOMBIPACK

mit Deckel. Kunststoffbügel

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk./Pal.
BE U1180KPHE	PP-EIMER 1.180 ml Ø 133 mm (auf Anfrage, keine Lagerware!)	-	2.760
EIM J5700KP	PP-EIMER 5.700 ml Ø 225 mm	10	1.080
EIM J10800KP	PP-EIMER 10.800 ml Ø 268 mm	10	600

Lagerung: Lichtgeschützt, bei Raumtemperatur (15-25°C), trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

PP-Becher und PP-Eimer: Mengen ab einer Palette werden von uns direkt ab Werk verschickt. Planen Sie daher eine Lieferzeit von ca. 2 Wochen ein. In Österreich ist die PP-Ware ARA entpflichtet (unsere ARA-Lizenznummer: 80494).

PE-EIMER

VERPACKUNGSARTIKEL | MEHRWEG-SYSTEM



Die naturfarbenen PE-Eimer (Mehrweggebinde) sind ideal für den Transport von Milch- und Joghurtprodukten. Sie sind rund, haben ein beinahe dichtes Verschlusssystem, sind lebensmittelecht und formstabil. Mengen ab einer Palette werden direkt ab Werk verschickt. Planen Sie eine Lieferzeit von ca. 2 Wochen ein.

PE-EIMER NATUR, RUND, IM KOMBIPACK

mit Deckel. Kunststoff- bzw. Metallbügel

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk./Pal.
EIM T1250KP	PE-EIMER 1.250 ml Ø 140 mm, Kunststoffbügel	20	1.800
EIM T2500KP	PE-EIMER 2.500 ml Ø 175 mm, Kunststoffbügel	10	1.440
EIM T3300KP	PE-EIMER 3.300 ml Ø 190 mm, Kunststoffbügel	10	960
EIM T5000KP	PE-EIMER 5.000 ml Ø 230 mm, Metallbügel	10	800
EIM T10000KP	PE-EIMER 10.000 ml Ø 290 mm, Metallbügel	10	480
EIM T13000KP	PE-EIMER 13.000 ml Ø 295 mm, Metallbügel	10	360

Lagerung: Lichtgeschützt, bei Raumtemperatur (15-25°C), trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

GLOSSAR



Aromen

Als Aroma wird der typische Geruch oder Geschmack in Lebensmitteln bezeichnet. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen „Aromen“ (früher in naturidentische und künstliche Aromen unterteilt) und „natürliche Aromen“, wobei bei Letzteren noch zwischen vier Arten differenziert wird: natürliches „Frucht“-Aroma, natürliches „Frucht“-Aroma mit anderen natürlichen Aromastoffen, natürliche Aromen und natürliche Aromastoffe. Das natürliche Aroma muss das teure Fruchtextrakt enthalten, kann aber durch andere Aromastoffe verändert werden.

Brix

Die Einheit Grad Brix (Symbol: °Bx) wird zum Bestimmen des Massenverhältnisses von Zucker und Wasser verwendet, wenn eine bestimmte Menge Zucker in der Lösung enthalten ist. Gemessen wird entweder mit einem Saccharimeter, das die Dichte der Flüssigkeit bestimmt, oder einfach mit einem Refraktometer. 25 °Bx bedeuten beispielsweise, dass in 100 g Zuckerlösung 25 g Zucker und 75 g Wasser enthalten sind.

Gewichtsprozent (Neu: Massenanteil)

Anteil eines Stoffes in einem Gemisch, der in Gramm je 100 g Mischung gemessen wird z.B.: Ausgangsprodukt: 1 kg Naturjoghurt = 82 % bei 18 %iger Dosierung; Berechnung: 1000 g dividiert durch 82 multipliziert mit 18 = 219,5 g Fruchtzubereitung.

Glucose-Fructose-Sirup

Diese süße Flüssigkeit besteht meist aus einem größeren Anteil an Glucose (Traubenzucker) und einem kleineren Anteil an Fructose (Fruchtzucker), sie sorgt für ein sehr gutes Geschmacksprofil und erzeugt ein „volleres Mundgefühl“. Glucose-Fructose-Sirup ist auch unter den Namen Isoglucose und Maissirup bekannt und wird günstig und produktionsfreundlich aus Maisstärke gewonnen.

GMO und GMO-Bestätigung

GMO (= gentechnisch modifizierter Organismus) bezeichnet einen Organismus, dessen genetisches Material nicht natürlich (wie es z.B. durch Züchtung oder bei der Kreuzung passiert), sondern im Labor durch innerartliche oder artübergreifende Neukombination der DNA verändert wird. Die EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 legen fest, wann Lebensmittel und Futtermittel unter „gentechnisch verändert“ fallen bzw. dass GMO und daraus hergestellte Lebensmittel kennzeichnungspflichtig sind. Die GMO-Bestätigung ist der Nachweis,

dass ein Erzeugnis nicht aus oder durch GMO hergestellt wurde und das Erzeugnis somit nach den für Gentechnik geltenden EU-Verordnungen nicht gekennzeichnet werden muss. Keine unserer Fruchtzubereitungen muss laut EU-Verordnung als gentechnisch verändert gekennzeichnet werden.

Johannisbrotkernmehl*

Ist ein Verdickungsmittel und Ballaststoff (E 410; in der EU uneingeschränkt auch für Bio-Produkte zugelassen), kann zwischen dem 80- und 100-fachen seines Eigengewichts an Wasser binden (5-fach quellfähiger als Stärke), stabilisiert Emulsionen und verhindert Kristallbildung.

Lab

Fermentiert das Kasein und macht Milch schnittfest (Trennung Käsebruch und Molke), wobei Milchfett in der Käsemasse verbleibt. In der Molke befindet sich nur mehr 0,1-0,3 % Fett.

Lebensmittelzusatzstoffe

Diese Stoffe werden Lebensmitteln zugesetzt, um deren Beschaffenheit zu verändern bzw. zu beeinflussen oder eine bestimmte Wirkung zu erzielen. Sie helfen die gewohnten, charakteristischen Eigenschaften eines Produkts (Geschmack, Konsistenz, Farbe etc.) über die Mindesthaltbarkeit konstant zu erhalten. Lebensmittel-Zusatzstoffe werden selbst nicht als Lebensmittel verzehrt und sind grundsätzlich keine Zutat eines Lebensmittels. Sie werden verschiedenen Klassen zugeordnet (z.B. Stabilisatoren, Säuerungsmittel) und sind für alle Länder der EU einheitlich mit E-Nummern gekennzeichnet.

MAM

Mindestabnahmemenge

Mesophile bzw. Thermophile Kulturen

Mesophile Kulturen entwickeln sich am besten im Temperaturbereich zwischen 20 und 30°C (z.B. Topfen- und Frischkäsekulturen). Das Temperaturoptimum für thermophile Kulturen (z.B. Joghurtkulturen) liegt bei 38-42°C.

MHD

Mindesthaltbarkeitsdatum

Milcheiweiße

Die häufigsten Eiweißarten in der Milch sind Kasein,

Albumin und Globulin. Je nach Milchart variiert die Zusammensetzung, weshalb auch nicht jede Milch für die Verarbeitung, etwa zu Käse oder Joghurt, geeignet ist (z.B. Pferdemilch).

Milchsäurebakterien

Haben die Fähigkeit Milchzucker in Milchsäure umzuwandeln (Fermentation) und befinden sich in unseren Direktstarterkulturen.

Modifizierte Stärke*

Grundstoff für die Herstellung von modifizierter Stärke ist natürliche Stärke (vorwiegend gewonnen aus Mais, Weizen und Kartoffeln). Sie wird durch physikalische, enzymatische oder chemische Verfahren gewonnen und hat bessere Hitze-, Säure und Scherstabilität sowie besseres Gefrier- und Auftauverhalten als natürliche Stärke.

Naturrein

Unter „Naturrein“ versteht man (lt. österr. Lebensmittelbuch) Fruchtzubereitungen, die ohne Aromazusatz und anstelle von Zitronensäure mit Zitronensaft sowie mit Zucker oder Fructose hergestellt sind und die zur Stabilisierung ausschließlich Pektin enthalten. Zugelassene, färbende Frucht- und Pflanzenstoffe können je nach Notwendigkeit hinzugefügt werden.

OGT-Zertifizierung nach deutschem Gesetz oder österreichischem Codex

OGT = ohne Gentechnik, OGT-zertifizierte Lebensmittel sind Lebensmittel, die gemäß Codex Richtlinie zur Gentechnikfreien Produktion erzeugt wurden. Eine Bestätigung über die Gentechnikfreiheit gemäß österreichischem Codex umfasst zusätzlich die Fütterung der Nutztiere und bedeutet, dass höchstens 0,9% Verunreinigung durch gentechnisch veränderte Organismen enthalten sind, welche zufällig bzw. technisch unvermeidbar (z.B. durch Verunreinigungen der Luft) sind. Das deutsche Gesetz ist hierbei strenger, denn es sieht eine Nulltoleranz (< 0,1%) für technisch unvermeidbare und zufällige Verunreinigungen vor. Jede Bio Zubereitung (kbA) ist nach österreichischem Codex gentechnikfrei.

Pasteurisieren (thermische Behandlung)

Bezeichnet ein Erhitzungsverfahren wobei Milch und Milchprodukte teilentkeimt werden, um die Lebensmittelsicherheit zu verbessern und die Haltbarkeit zu erhöhen. Verschiedene Arten beim Erhitzen: Dauererhitzung (65°C, 30 Min.) wird meist im Behälterpasteur gemacht, Kurzzeiterhitzung (72-74°C ca. 40 sec.) im Plattenpasteur oder Durchlaufpasteur. Bei der Joghurtherstellung spricht man ab 85°C von Hoherhitzung (erforderlich bei Rahm, Schlag).

Pektin*

Wird als Bindemittel verwendet und ist der Oberbegriff für eine Gruppe von löslichen Ballaststoffen. Gewonnen werden Pektine (E 440) aus Orangenschalen und Pressrückständen bei der Herstellung von Apfelsaft/ Apfelwein.

Rotationskultur

Eine Rotationskultur hat die gleichen Eigenschaften (z.B.

mild säuernd, geringe Nachsäuerung) wie eine bestimmte Kultur, nur dass sie andere Bakterienstämme hat. Sie wird verwendet, um die mögliche Entwicklung von Bakteriophagen (Viren, die sich die Joghurtbakterienzellen als Wirt nehmen, sich so vermehren und die Zelle dann absterben lassen) vorzubeugen oder eine bereits erfolgte Infizierung zu bekämpfen. So haben wir beispielsweise die YO-MIX 495 als Rotationskultur zur YO-MIX 401 bzw. die PROBAT 322 als Rotationskultur zur PROBAT 222 im Sortiment.

Säureregulatoren*

Erlauben es, den Säuregehalt eines Lebensmittels – je nach Bedarf wird dieser erhöht oder gesenkt – auf einen exakten Wert einzustellen z.B. Zitronensäure, Trinatriumcitrat, Trikaliumcitrat, Natriumcarbonat, Zitronensaftkonzentrat und Milchsäure.

Stabilisatoren*

Sind Substanzen, die die Konsistenz oder die Zusammensetzung von Lebensmitteln erhalten und eine größere Stabilität und Formgebung ermöglichen (Kennzeichnung mit „Stabilisator“ + E-Nummer).

Wachsmaisstärke

Wachsmais ist eine von vielen verschiedenen Maissorten. Er besteht zu 99 Prozent aus Amylopektin, einer besonders stark verzweigten Stärke. Dadurch hat er spezielle Eigenschaften, welche vor allem in der Lebensmittelindustrie sehr geschätzt werden. Wachsmais wird auch in Österreich angebaut, er wird bei der Gewinnung von Stärke nicht chemisch verändert.

Zuckerarten bzw. Zuckergehalt

Man unterscheidet zwischen Saccharose (Haushalts- oder Kristallzucker, gewonnen aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr), Glucose (Traubenzucker) und Fructose (Fruchtzucker). Der Gesamtzuckergehalt (Fruchtzucker und zugesetzter Zucker) der Zubereitung ist auf den jeweiligen Spezifikationen unter den „Nährwertangaben (davon Zucker)“ zu finden. z.B. Erdbeere Naturrein: 36,1 g Zucker in der Zubereitung (laut Nährwertangabe) x 22% Dosierung = rd. 7,9% Gesamtzuckergehalt der Zubereitung im fertigen Produkt.

* sog. Lebensmittelzusatzstoffe, die kennzeichnungspflichtig (E-Nummern) sind und zugelassen werden müssen

Quellen:
www.wikipedia.de; www.lebensmittellexikon.de; www.duden.de;
www.das-ist-drin.de/glossar; www.bfr.bund.de; <https://help.orf.at/stories/2877190/>; www.zuckerersatz-info.de; www.sozialministerium.at; www.lebensmittelbuch.at
Stand Glossar: 06.12.2023



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN



Mayer & Geyer GmbH

Rupert-Gutmann-Straße 6, A – 8200 Albersdorf/Gleisdorf
Telefon: (+43) 03112 / 62333-0 | Fax: (+43) 03112 / 62333-20
Mail: office@mayergeyer.at | Web: www.mayergeyer.at

FN: 395893 x | LG f. ZRS Graz | UID-Nr.: ATU 67870912 | EORI-Nr.: ATEOS1000053624
Die von uns gelieferten Verpackungen sind unter der ARA-Lizenznummer 80494 entpflichtet.

Bankverbindungen:

DIE STEIERMÄRKISCHE SPARKASSE, Kto. 12500012906, Blz. 20815 | IBAN: AT16 2081 5125 0001 2906, BIC: STSPAT2G
RAIFFEISENBANK WEIZ, Kto. 13680, Blz. 38187 | IBAN: AT48 3818 7000 0001 3680, BIC: RZSTAT2G187

1.) ALLGEMEINES

Diese Geschäftsbedingungen gelten für alle gegenwärtigen und zukünftigen Geschäfte zwischen uns und dem Käufer, auch wenn wir abweichenden Bedingungen und Gegenbetätigungen, die wir hiermit ausdrücklich ablehnen, nicht widersprechen. Mündliche Nebenabreden und nachträgliche Vertragsänderungen haben nur dann Gültigkeit, wenn sie von uns schriftlich bestätigt werden. Gerichtsstand ist das Landesgericht f. Zivilrechtssachen Graz. Für alle Verträge ist österreichisches Recht ausschließlich maßgebend. Sollten einzelne Teile dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, wird hierdurch die Wirksamkeit der übrigen Bedingungen nicht berührt. An Stelle der unwirksamen Bedingungen tritt in diesem Falle die gesetzliche Regelung. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird oft nur die männliche Form verwendet. Gemeint sind natürlich beiderlei Geschlechter.

2.) AUSKÜNFTE UND BERATUNG

Alle mündlichen und schriftlichen Angaben über Eignung, Anwendungs- und Etikettierungsmöglichkeiten der verkauften Waren erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen und stellen unser geistiges Eigentum dar. Sie stellen jedoch nur Erfahrungswerte dar, die regelmäßig nicht als zugesichert gelten; sie begründen keine Ansprüche gegen uns und unsere Lieferanten. Der Käufer wird insbesondere nicht davon befreit vor der Verwendung sich selbst durch eigene Prüfung von der Eignung der Ware für den von ihm vorgesehenen Verwendungszweck zu überzeugen.

3.) DATENSCHUTZ

Ausführliche Informationen zum Datenschutz finden Sie unter www.mayergeyer.at/datenschutz.

4.) LIEFERBEDINGUNGEN

Wir liefern unsere Produkte ausschließlich auf Grund unserer AGB, letzte Fassung. Durch Bestellung von Waren aus unserer Preisliste erkennt der Kunde diese AGB automatisch an. Bestellungen können mündlich, telefonisch, schriftlich, mittels Fax, per E-Mail und im Onlineshop abgegeben werden. Bestellungen per E-Mail und im Onlineshop werden von uns bestätigt. Von uns genannte Liefertermine sind generell unverbindlich. Sie stellen eine ungefähre Angabe nach bestem Wissen dar. Wir sind berechtigt, Waren in zumutbarem Umfang in Teillieferungen zu erbringen. Die Versandkosten für Vorauslieferungen von Waren vor dem von uns genannten Liefertermin sind vom Kunden zu tragen. Wir behalten uns vor, die Versandkosten für Nachlieferungen von zum Bestellzeitpunkt nicht verfügbaren Waren an den Kunden zu verrechnen. Schadensersatzansprüche infolge von Lieferverzögerungen stehen dem Käufer nicht zu.

5.) MÄNGEL UND REKLAMATIONEN

Der Käufer hat die Ware unverzüglich nach Empfang zu untersuchen und wenn sich ein Mangel zeigt, ihn uns bis spätestens drei Tage nach Erhalt der Sendung schriftlich und mit Begründung bekannt zu geben. Für die weitere Bearbeitung der Reklamation sind alle relevanten Daten wie z.B. Artikelnummer, Chargennummer, Mindesthaltbarkeitsdauer (MHD) sowie Fotos, auf welchen der Mangel klar ersichtlich ist, bekannt zu geben bzw. vorzulegen. Bei einem begründeten Qualitätsmangel ist eine Probe, luftdicht abgepackt, so rasch wie möglich gekühlt an uns zu übergeben bzw. zu senden. Bei akzeptierten Mängeln sind wir berechtigt, innerhalb angemessener Zeit entweder eine Ersatzlieferung vorzunehmen, die Mängel auszubessern oder dem Käufer einen angemessenen Rabatt auf den Verkaufspreis einzuräumen. Mangelhafte Ware ist sachgemäß zu behandeln und bis zur Klärung des Mangels zu lagern. Rücksendungen können nur mit unserem Einverständnis erfolgen. Im Übrigen wird gegenüber Unternehmen gemäß Produkthaftungsgesetz keine Haftung übernommen.

6.) LAGERUNG UND VERARBEITUNG

Sämtliche Produkte sind fachgerecht zu lagern. Fruchtzubereitungen sind bei +10°C (+/- 5°C) zu lagern. Fruchtsaftkonzentrate, Fruchtsirupe und Naturlabextrakt sind gekühlt zu lagern = Lagerung im Kühlschrank oder in Kühlzellen bei einer Temperatur von 0 bis + 7°C. Fruchtzubereitungen im selbst abgefüllten 5 kg Vacbeutel sowie Produktmuster sind lichtgeschützt und gekühlt zu lagern = Lagerung im Kühlschrank oder in Kühlzellen bei einer Temperatur von 0 bis +7° C und nach dem Öffnen innerhalb von 2 Tagen zu verbrauchen. Kulturen sind tiefgekühlt zu lagern = Lagerung in einem entsprechenden Tiefkühlgerät bei mindestens -18° C oder darunter. Milch- und Molkepulver sind trocken bei Raumtemperatur zu lagern. Verpackungsmaterial ist lichtgeschützt, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt zu lagern.

Die angegebene Mindesthaltbarkeitsdauer (MHD) ist zu beachten, sie gilt nur für ungeöffnete Gebinde! Geöffnete Gebinde sind gekühlt bei 0 bis +7°C zu lagern und so rasch wie möglich zu verbrauchen (ausgenommen Fruchtzubereitungen im selbst abgefüllten 5 kg Vacbeutel

tel sowie Produktmuster innerhalb von zwei Tagen). Die Grundsätze des HACCP, der guten Herstellungs- und Hygienepraxis sind unbedingt zu beachten. Für Schäden infolge unsachgemäßer Lagerung, Behandlung bzw. Verarbeitung leisten wir keinen Ersatz.

7.) VERRECHNUNG

Unsere Produkte werden in der auf der Preisliste bzw. der im Kundenmagazin angeführten Verpackungseinheit geliefert. Bei den Fruchtzubereitungen gibt es produktionsbedingt Gewichtsschwankungen, das Nettogewicht ist auf der jeweiligen Verpackungseinheit ersichtlich und wird dementsprechend verrechnet. Unsere in der jeweils gültigen Preisliste angeführten Preise sind Nettopreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 10 bzw. 20%. Die Preise sind Euro-Preise, zahlbar lt. den derzeit gültigen Zahlungsbedingungen innerhalb von 20 Tagen netto ohne jeden Abzug.

Bei Neukunden behalten wir uns vor, den Rechnungsbetrag per Vorkasse zu verlangen. Nach Einlangen der Bestellung wird diese zusammengestellt und danach die Rechnung dem Kunden geschickt. Sobald wir den fälligen Rechnungsbetrag erhalten haben, verschicken wir die Ware. Sollte innerhalb von sieben Werktagen keine Zahlung auf unserem Konto eingehen, werden wir die Bestellung stornieren.

Bei Zahlungsverzug des Käufers sind wir berechtigt, Verzugszinsen in der Höhe von 10% p.a. und Mahngebühren ab € 10,- zu verlangen sowie die Forderung zur Beitreibung an ein Inkassobüro zu übergeben. Der säumige Käufer ist verpflichtet, uns alle unsere Mahnspesen und die für die Inanspruchnahme des Inkassobüros anfallenden Inkasso-, Erhebungs- und Rechtsanwaltskosten zu ersetzen bzw. zu tragen. Alle gewährten Rabatte, Skonti oder sonstige Vergütungen werden hinfällig. Ferner können wir weitere Lieferungen ganz oder teilweise zurückhalten oder ablehnen und die sofortige Zahlung aller Lieferungen sowie Vorkasse verlangen.

Zahlungsverzug, Zahlungsunfähigkeit und die Einleitung eines Insolvenzverfahrens machen alle unsere Forderungen sofort fällig. Eingehende Zahlungen werden zur Tilgung der jeweils ältesten Schuld verwendet. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Zugriffe Dritter auf die unter Eigentumsvorbehalt gelieferten Waren oder auf allfällig abgetretene Forderungen sind uns sofort mitzuteilen.

Treten nach Vertragsabschluss Fracht-, Steuer-, Zollerhöhungen, Erschwerungen im Einkauf oder die Vertragserfüllung erschwerende Fälle höherer Gewalt auf, sind wir berechtigt ohne Ersatzleistung vom Abschluss teilweise oder ganz zurückzutreten oder, wenn eine Verrechnung unsererseits noch nicht erfolgt ist, einen entsprechenden Aufschlag zu berechnen. Preiskorrekturen bei Änderung der Rohstoffkosten bleiben vorbehalten.

Stand: 01.01.2023

Das Mayer & Geyer Team



ANDREAS GEYER
Geschäftsführung

Ein zahlenaffiner Bauplaner und Fruchtzubereitungen, passt das zusammen? Ja natürlich, denn so kennt Andreas nicht nur die Kennzahlen des Betriebes sehr gut, mit seiner Bauerfahrung gelang auch der Firmenneubau im Jahr 2014 ausgezeichnet. Seinen ursprünglichen Beruf hat er Ende 2001 an den Nagel gehängt, seit 2006 leitet Andreas nun schon mit viel unternehmerischem Gespür den Betrieb.



SILVIA GEYER
*Prokuristin,
Produktberatung*

Silvia ist praktisch mit dem Milchgeschäft aufgewachsen. Ihr Vater, Seniorchef Josef Mayer, war Betriebsleiter der Weizer Molkerei und so stand Silvia zum Beispiel schon als Kind für neue Verpackungen der Weizer Molkerei Modell. Sie kennt unseren Betrieb schon von Anfang an. Als Prokuristin unterstützt sie Andreas bei wichtigen Entscheidungen und ihre beiden Hunde Cooper und Sam sind dabei treue Begleiter.



JASMIN SCHRANK
*Ein- und Verkauf,
Produktberatung,
Reklamationen*

Herzlichkeit und Kompetenz zeichnen Jasmin aus, die schon 10 Jahre lang im Unternehmen tätig ist. Sie berät Kunden professionell, nimmt Bestellungen entgegen und wickelt – wenn notwendig – auch Reklamationen ab. Mit vollem Engagement kümmert sie sich auch um den reibungslosen Ablauf von Ein- und Verkauf unserer Produkte.

Liebe Jasmin, ein großes DANKE für die tolle Arbeit, die du leistest und deinen unermüdlchen Einsatz für das Unternehmen.



BARBARA REITBAUER
*Webseite, Marketing,
Kundenbetreuung*

Mit Engagement und Freude hält Barbara unsere Webseite und den Onlineshop auf dem neuesten Stand, ist für die Datenschutzgrundverordnung im Betrieb zuständig und betreut maßgeblich das Kundenmagazin FRÜCHTCHEN. Außerdem ist sie für das Verfassen und Korrigieren von sämtlichen Texten und für die Kundenbetreuung verantwortlich.



KARIN PICHLMAYER
Buchhaltung, Fakturierung

Karin gehört seit 2003 zum Team - sie feiert heuer ihr 20-jähriges Betriebszugehörigkeitsjubiläum und ist aus dem Unternehmen nicht mehr wegzudenken. Verantwortlich für die gesamte Buchhaltung und Fakturierung, kommt ihr ihre Genauigkeit sehr zu gute.

Liebe Karin, hab Dank für deine Loyalität und die großartige Arbeit, die du in diesen ganzen Jahren geleistet hast und noch immer leistest.



THOMAS GARBER
*Logistik, Versand,
Lagerverwaltung*

Seit Mitte 2018 im Betrieb ist Thomas für Logistik und Versand verantwortlich. Daneben kümmert er sich noch um die Wartung des Firmengebäudes. Und wenn es im Lager zwischen Paletten und Paketen, beim Verpacken der Ware, Versandstatistiken erstellen und Wareneingang machen hektisch wird, schafft es Thomas trotzdem mit seiner ruhigen Art den Überblick zu behalten.



SANDRA GEYER

*Marketing, Social Media,
Versand*

Seit Februar ist die Tochter von Andreas und Silvia Geyer ein Teil unseres Teams und unterstützt die Firmentätigkeiten in vielen Bereichen: in der Weiterentwicklung des Unternehmens, im Bereich Social Media sowie beim Versand der 5- und 10 kg Bag-in-Boxen. Nachdem die ausgebildete Damenkleidermacherin vom Ausseerland wieder in die Oststeiermark zurückkam, hat sie der Gedanke, im Familienunternehmen zu arbeiten und vielleicht einmal die Nachfolge zu übernehmen, nicht mehr losgelassen. Der Fokus auf hochwertige Produkte und die Förderung der regionalen Landwirtschaft ist für Sandra besonders wichtig. In ihrer Freizeit verbringt sie viel Zeit in der Natur, geht Eisbaden oder kocht für Familie und Freunde. Man findet sie oft auf regionalen Bauernmärkten, wo sie immer auf der Suche nach qualitativen Schmankerln ist.



SARAH BRANDTNER

*Logistik, Versand,
Produktberatung*

Sarah hat uns von Juni 2021 bis September 2023 in der Logistik, der Lagerverwaltung und der Kundenberatung unterstützt. Ihr Austritt aus dem Unternehmen geschieht aus einem schönen Anlass: für sie geht es in die Karenzzeit, wo sie sich ganz um ihre kleine wachsende Familie kümmern und sich ein wenig Ruhe gönnen kann. Aber wie wir sie kennen, wird es mit dem Ausruhen wohl nicht viel werden, denn Sarah ist immer sehr aktiv.

Liebe Sarah, wir bedanken uns für deine Mitarbeit, deinen unermüdlichen Einsatz, dein selbstgemachtes Joghurt, deinen leckeren Grillkäse und für deine wertvollen Milchverarbeitungstipps, die immer heiß begehrt sind, sowohl bei den Kunden als auch bei uns. Auf diesem Wege wünschen wir dir alles Gute für euer Baby und gutes Gelingen bei deinen weiteren Lebensplänen.

Blick hinter die Kulissen

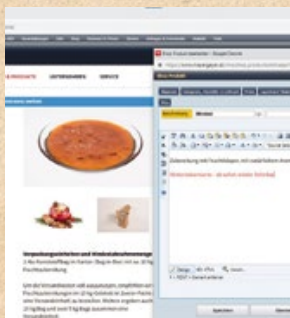
Ein typischer Donnerstag oder was bei einer Warenanlieferung passiert

Im Laufe des Vormittags trifft die Fruchtzubereitungslieferung von unserem Produzenten ein.



Wareneingang

Thomas lädt die bestellten Paletten vom LKW ab, beklebt jedes Paket mit unserem eigenen Nummerncode und scannt danach jede einzelne Fruchtzubereitung mit einem Handscangerät ein. Die eingescannten Daten kommen automatisch in unser Warenbewirtschaftungsprogramm und somit können wir die verfügbaren Lagerstände jederzeit abrufen. Nach der Kommissionierung wird die Ware ins Kühlager gestellt.



Waren in den Online-shop einpflegen

Barbara kontrolliert, ob die gelieferten Waren auch im Onlineshop aktiv sind, ob Rabattaktionen korrekt eingepflegt sind oder ob einzelne Produkte, die gerade nicht lagernd sind, auf inaktiv gesetzt werden müssen.

Rechnungskontrolle

In der Buchhaltung vergleicht Karin die gelieferte Menge und die Rechnungssummen der einzelnen Zubereitungssorten mit den Bestellmengen. Sind alle Positionen korrekt, legt Karin die Rechnungen im Dokumentenablagensystem zur Freigabe ab.



Einkauf für die nächste Warenlieferung

Jasmin sieht sich die Vorjahresmengen durch und berechnet die Warenmenge, die im laufenden und nächsten Monat voraussichtlich benötigt wird. Danach bestellt sie die erforderlichen Paletten für die Donnerstagslieferung in zwei Wochen. Diese verantwortungsvolle Aufgabe ist oft eine große Herausforderung und verlangt viel Fingerspitzengefühl, damit von allen Sorten genügend – aber aufgrund der beschränkten Mindesthaltbarkeitsdauer auch nicht zu viel – Mengen auf Lager sind.





MAYER & GEYER GMBH

Rupert-Gutmann-Straße 6
 A - 8200 Albersdorf/Gleisdorf
 ☎ (+43) 03112 / 62333-0
 ✉ office@mayergeyer.at



www.mayergeyer.at



Wir sind gerne für Sie da:

Montag: 8 – 12 und 13 – 17 Uhr
 Dienstag, Mittwoch, Donnerstag:
 8 – 12 und 13 – 15 Uhr
 Freitag: 8 – 12 Uhr

SO FINDEN SIE UNS:

