



Herzlich Willkommen



24. Oktober 2016



Mit gutem Gewissen genießen



Mit gutem Gewissen genießen



Mit gutem Gewissen genießen

Tradition Verpflichtet!



- 178 Jahre Erfahrung in der Wurstherstellung
- 6. Generation
- Bis heute **HANDWERKSBETRIEB**
- Klasse statt Masse





Über uns :

- Produktion sämtlicher Fleisch- & Wurstwaren
- Convenience-Produkte
- 13 eigene Fleischerei-Fachgeschäfte
- Belieferung: LEH / Gastronomie / GV



Mit gutem Gewissen genießen



Über uns :

- EU-Zulassung bereits seit 1993
 - Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung, Convenience
- BIO-Zertifizierung
- Orga-Invent
- Herstellung nach IFS (freiwillig)
- QS-zertifiziert seit 2013





Über uns :

- DLG - „Preis der Besten in GOLD“
- **DER FEINSCHMECKER:**
„Eine der besten Fleischereien
in Deutschland 2015“



Mit gutem Gewissen genießen



Unsere Grundsätze :



Mit gutem Gewissen genießen

Herkunft & Tierschutz :



- Qualität von Anfang an!
- Wir schlachten das Vieh noch selbst
- Alle Bauernhöfe liegen in der unmittelbaren Umgebung
- Wir bestimmen die Bedingungen von Aufzucht und Mast
- Kurze, stressfreie Tiertransporte



Herkunft & Tierschutz :

Bei der Herkunft des Qualitäts-Fleisches gehen wir unsere eigenen Wege.
Wir schlachten unser Vieh noch selbst.

Dabei vertrauen wir ausschließlich auf Lieferanten, die ihre Bauernhöfe als Familien-Betrieb
möglichst in der direkten Umgebung von Bramsche führen.
Wir kennen Sie alle persönlich und stimmen mit ihnen die optimalen Bedingungen der Aufzucht ab.

Unsere aktuellen [Vieh-Zulieferer](#)



Mit gutem Gewissen genießen

Herkunft & Tierschutz :



Unser Schlachthanlage wurde zusammen mit dem damaligen Tierschutzbeauftragten des Landes Niedersachsen entwickelt

Herkunft & Tierschutz :

	Tiere pro Stunde	pro Woche
Industriebetrieb	1.600	280.000
Sostmann	30 *	180 *

* umgerechnet auf 2 Schlachttag in der Woche

Deutlich mehr Zeit für Tierschutz und Qualität !



Frischer geht's nicht !



- aus der Schlachtung direkt in die Herstellung
 - unübertroffene Frische des Fleisches
 - überlieferte Familien-Rezepturen
 - traditionelle Herstellung kombiniert mit modernster Technologie
- = SPITZEN-PRODUKT**

Spitzenqualität erfordert Spitzenpersonal!



- fast nur gelernte Fachkräfte
- keine osteuropäischen Zeitarbeitsfirmen
- keine Werkverträge
- keine Akkordarbeit
- 35 Beschäftigte in der Produktion
- davon 7 Fleischermeister



*Viel Erfolg mit dem Verkauf
unserer Produkte*



Mit gutem Gewissen genießen



Mit gutem Gewissen genießen