Fleischerei Richter

HANDWERKSQUALITÄT AUS DER LAUSITZ

... ganz mein Geschmack!!

Vorwort

Fleisch ist unser Leben

Ein bekannter Werbeslogan der Fleischerei-Innung lautete „Fleisch ist ein Stück Lebenskraft“.

Für uns, die Familie Richter, ist Fleisch noch viel mehr: Seit vielen Jahren ist es unser Leben und zahlreiche Mitglieder der Familie sind aktiv im Unternehmen tätig. Mit Kathrin und Stefan Richter ist bereits die Fortführung der Tradition in der nächsten Generation gesichert. Wir sind Fleischer aus Leidenschaft und Tradition und mit großem Respekt vor diesem wertvollen Lebensmittel. Jeden Tag beweisen wir Tausenden Kunden, wie gut Fleisch von größter Frische und ausgesuchter Qualität schmeckt. Unsere enge Verbindung mit dem qualitätsbewussten Fleischerhandwerk geht zurück auf die traditionellen Hausschlachtungen in unserer Region. Mein Vater war Hausschlachter, sodass ich von klein auf das Handwerk kennen und lieben lernte.

Deswegen habe ich selbst den Beruf erlernt, ebenfalls Hausschlachtungen durchgeführt, aber auch Führungsfunktionen in Branchenbetrieben ausgeübt. 1994 entschied ich mich für die Selbstständigkeit und gründete in meinem Haus in Daubitz ein kleines Unternehmen. Von Anfang an war es ein fester Grundsatz, nur ausgewählte Tiere aus der Region zu beziehen und durch tägliches Schlachten höchstmögliche Frische und Qualität zu gewährleisten. Schon ein Jahr später wurde aufgrund der guten Geschäftsentwicklung ein Umzug in eine „richtige“ Produktionsstätte in Niesky erforderlich.

Nach und nach konnten in der Region Filialen eröffnet und das Angebot erweitert werden. 2009 übernahm die Fleischerei Richter

food solutions

- Kochpöckelwaren
- Brühwurst
- Rohwurst
- Panaden & Paniermehle
- Marinaden
- Zusatzstoffe
- Convenience-Produkte
- Ergänzende Produkte

Pacovis Deutschland GmbH | DE-71638 Ludwigsburg
Tel +49 7141 298 95 51 | Fax +49 7141 298 95 52
info@pacovis.de | www.pacovis.de

pacovis

die Produktionsstätte des ehemaligen Fleischwerks Löbau mitsamt vielen Verkaufsstätten. So entwickelte sich über die Jahre aus einem bescheidenen Ein-Mann-Betrieb ein starkes mittelständisches Unternehmen mit mehr als 100 Beschäftigten, zwei Produktionsstandorten, deutlich über 20 Filialen (viele davon mit Imbissbetrieb), mit einer Sparte für Catering und Partyservice und zahlreichen Großkunden. Wir sind ein wichtiger Abnehmer für regionale Fleischproduzenten geworden und bilden selbst aus.

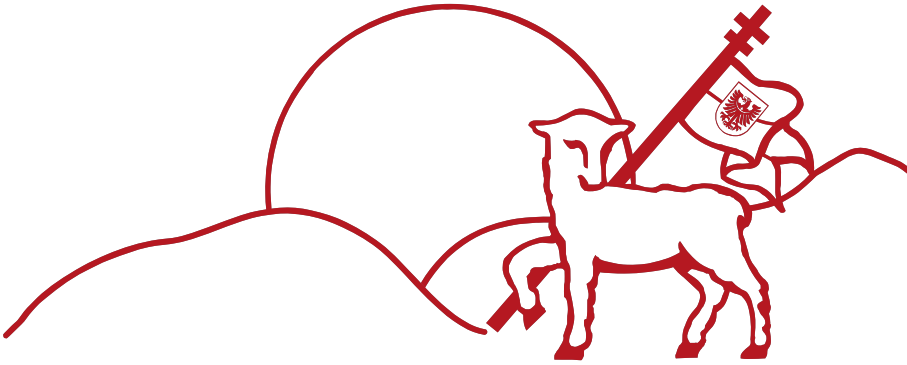
Besonders bekannt sind wir für unsere aromatischen Spezialitäten aus der Warmfleischverarbeitung, die heutzutage nur noch sehr selten praktiziert wird.

Dass wir diese Handwerkskunst aus der Tradition der Hausschlachterei noch anbieten, hat einfach damit zu tun, dass wir bei aller Entwicklung und allem Fortschritt im Kern unverändert eines geblieben sind: ein Familienunternehmen, das seine Aufgabe liebt, in der Region verwurzelt ist und sich als Partner seiner Kunden und Lieferanten versteht. Und aus Achtung vor den Tieren für eine sorgsame, verantwortungsbewusste, qualitativ hochwertige und möglichst vollständige Fleischverarbeitung steht. Fleisch, Wurst und Schinken von Richter sind „Ganz mein Geschmack“. Ihrer bestimmt auch.

Ihr Roland Richter

Alte Tradition: Hausschlachtung

Fleischtransport anno dazumal



info@autohaus-arndt.de

Autohaus Arndt
Inhaber Bernd Budi e.K.

www.autohaus-arndt.de

02827 Görlitz
Görlitzer Str. 15 • Tel. 03581 / 74380

02906 Niesky
Jänkendorfer Str. 2 • Tel. 03588 / 2229230

Wirtschaft

Der Region und dem respektvollen Handwerk verpflichtet

Es gibt immer wieder Meldungen, die den Ruf der Fleischwirtschaft schädigen. Schlechte Haltebedingungen bei den Tieren, qualvolle Transporte, unwürdige industrielle Massenschlachtungen und -verarbeitungen. Das gibt es und ist nicht zu leugnen. Vieles, was heute angeboten wird, ist deswegen einfach billig – in jeder Hinsicht. Das war nie unser Weg. Fleisch ist wertvoll. Wenn schon ein Tier für die Lebensmittelproduktion sein Leben lassen muss, soll es vorher vernünftig gehalten worden sein und muss mit Respekt und möglichst vollständig verarbeitet werden.

Aus diesem Grund beliefern uns nur ausgewählte Erzeuger aus der Region. Wir kennen jeden von ihnen und wissen, wie sie die Rinder, Schweine und Schafe halten. Nicht selten gibt es eine direkte Abstimmung zwischen den Bauern und uns, um bestmögliche Bedingungen zu gewährleisten. Stressarme, kurze Transporte sind eine Selbstverständlichkeit, ebenso die fachgerechte Schlachtung und Zerlegung: unter zeitgemäßen technischen und hygienischen Bedingungen, aber ohne Akkorddruck, sorgsam und handwerklich geprägt durch qualifizierte Fachkräfte.

Unsere Schweine bekommen alles, was sie brauchen. Vor allem die vollwertige Fütterung und die gemeinschaftliche Haltung sowie der kurze Transportweg sind ein wichtiger Aspekt für eine hochwertige Fleischqualität.

Landwirt Reinhard Mosig

Hausmacher-Blutwurst

Semmel-Leberwürstchen

Hausmacher Leberwurst

Semmel-Blutwürstchen

Unser Markenzeichen: Warmfleischverarbeitung

Wie fest wir in der Tradition des Handwerks verankert sind, sieht man an Spezialitäten wie den Produkten aus der Warmfleischverarbeitung. Bei Hausschlachtungen ist es normal, das Fleisch direkt im schlachtwarmen Zustand zu verarbeiten, im gewerblichen Bereich dominiert üblicherweise die Kaltfleischverarbeitung. Warmfleischverarbeitung ist anspruchsvoll, bietet aber den Vorteil, dass sich fleischeigene Aromastoffe viel besser entfalten.

Deswegen können wir auf Zusätze wie künstliche Bindemittel, Phosphate oder Citronate völlig verzichten – und das schmeckt man! Das Wellfleisch, die Hausmacher Blut- und Leberwurst, die Blut- und Leberwurstfülle, die Semmelblut- und Semmelleberwürstel, die Wurst- und Fleischbrühe sowie die Produkte aus dem Gläsersortiment, die aus der Warmfleischverarbeitung entstehen, sind also von Natur aus besonders aromatisch. Nur Salz, Pfeffer und gute Gewürze kommen hinzu, um den köstlichen Geschmack zu unterstreichen.

▶ Richters gute Würste werden exklusiv eingekleidet von: Dohr Naturdärme

dohr natural casings

RAMSAY the textile casing

Dohr GmbH & Co. KG
Sorbenstraße 1 • 20537 Hamburg
Fon +49.40.25 50 75 • info@dohr.biz • www.dohr.biz

Philosophie
Qualität in jeder Phase

Der Startpunkt unserer Produktion ist der Standort Niesky, wo wir unsere hauseigene Schlachterei unterhalten. Die hohen Ansprüche, die wir an die Ausgangsqualität des Fleisches stellen, setzen sich nahtlos bei der Verarbeitung fort. Die Grob- und Feinzerlegung erfolgt nach festgelegten Standards; so erhalten wir Fleischstücke, die optimal auf die daraus herzustellenden Produkte abgestimmt sind. Im Gegensatz zu vielen industriell geprägten Verarbeitern legen wir größten Wert darauf, dass möglichst wenig Fleischabfälle entstehen.

Konsequente Frische ist ein weiterer Grundsatz. „Frische Produkte kann man nur aus frischem Fleisch machen“ heißt die Devise und deswegen schlachten und verarbeiten wir täglich. Eine interne Qualitätssicherung, die sich an führenden und anspruchsvollen Systemen orientiert, gewährleistet unter Aufsicht speziell geschulter Mitarbeiter die konstante Einhaltung unserer Ansprüche.

Unsere Produktion wird unterstützt durch moderne Technik, so dass bei aller Handwerklichkeit auch eine erstklassige Hygiene, Effizienz und Wirtschaftlichkeit gewährleistet ist. Alle Verarbeitungsschritte und Veredelungen, die der Zerlegung folgen, führen wir ebenfalls im eigenen Haus durch. Wir Cuttern, Pökeln, Räuchern, Sülzen und Würzen – bis Produkte entstehen, die unverwechselbar von uns stammen und in ihren Nuancen sogar auf die Vorlieben der örtlichen Kundschaft abgestimmt sind.

Kälte-Klima-Gastrotechnik
Uwe Serafinowicz
Nimschützer Straße 1 • 02625 Bautzen • Tel.: 03591/679095 • Fax: 03591/679096 • Mail: kkg-serafinowicz@gmx.de

Hier ein Auszug aus unserem Angebot, der die große Vielfalt demonstriert:

- Teilstücke vom Schwein, Rind, Kalb und Lamm
- Kochpökelwaren
- Rohpökelwaren
- Rohwurst / rauchfrisch
- Brühwurst im Aufschnitt oder portioniert
- Kochwurst
- Gläsersortiment mit Wurst-/ Sülzerzeugnissen sowie Menügläser
- Sülzerzeugnisse
- Spezialitäten (Warmfleischerzeugnisse, ungebrühte Bratwurst, Hausmachersalate)

Nach alt hergebrachten Rezepturen und mit modernster Technologie sowie einer täglichen Produktion können wir allen Kunden eine konstante Qualität unserer Produkte garantieren.

Produktionsleiter Christoph Gläser

Versicherungsmakler
in ihrer Nähe

Partner der Firma
Fleischerei Richter
GmbH & Co KG

Wann kommen Sie zu uns ?

MARTENS & PRAHL
Versicherungskontor GmbH Görlitz

Emmerichstr. 73
02826 Görlitz

Tel.: 03581 / 64 37 51
Fax: 03581 / 64 37 50

www.martens-prahl-goerlitz.de
martens-prahl-goerlitz@t-online.de

Know-how
Hausgemachte Kompetenz

Qualifiziert: Unsere Mitarbeiter machen Gutes aus Fleisch

Gutes Handwerk braucht gute Handwerker – so einfach ist das. Wir sind stolz auf unsere Mitarbeiter in allen Abteilungen und Standorten, die jeden Tag die Philosophie unseres Unternehmens leben und gegenüber Partnern und Kunden vertreten.

Damit das auch in Zukunft so bleibt, bilden wir aus. Der Beruf des Fleischers ist natürlich ein Schwerpunkt. Wir bieten eine Ausbildung zum „Komplettfleischer“, die aufgrund unserer fast hundertprozentigen Eigenherstellung noch sämtliche Aspekte dieses vielseitigen Handwerks umfasst – von der Schlachtung bis zum verkaufsfertigen Endprodukt. Anschließend besteht die Möglichkeit, sich individuell weiterzubilden oder sich in den Bereichen Qualitätsmanagement, Anlagenbediener oder Abteilungsleiter zu qualifizieren.

Weiterhin bieten wir Ausbildungsplätze für FleischfachverkäuferInnen – ein interessanter Beruf, dessen Bandbreite vom Verkauf und dem richtigen Umgang mit Lebensmitteln über umfangreiche Produktkenntnisse bis hin zum kreativen Zusammenstellen leckerer Buffets reicht. Hier ist es ebenfalls möglich, sich nach individuellen Vorlieben weiterzubilden oder eine Fortbildung zum „Fleischerei-Verkaufsleiter/in“ zu absolvieren. Dann ist man beispielsweise für leitende Aufgaben im Verkauf, die Führung von Filialen und die Ausbildung von Lehrlingen qualifiziert.

RGS TECHNIK
Mathy & Partner GmbH
Im Elbe Büro- und Gewerbezentrum
Niederauer Straße 26 – 28
01662 Meißen
Tel.: 03521/730125
Fax: 03521/730126
E-Mail: info@rgs-technik.de
www.rgs-technik.de
• Service u. Vertrieb von Fleischerei- und Vakuumverpackungsmaschinen
Vakuumkammermaschinen, Tiefziehmaschinen, Fleischereimaschinen
• Vakuumverpackungsmaterial
Tiefziehfolien, Vakuum- u. Schrumpfbeutel
• Vakuumpumpenservice
Reparatur, Verkauf, Verleih
• Teflonisieren von Heizplatten u. a.
• Gebrauchtmaschinen
Überholung, Verkauf
Unsere Außendienstmonteure sind in der Lage innerhalb kürzester Zeit beim Kunden zu erscheinen und die gewünschte Reparatur auszuführen

DUSSA® GmbH
Im Dienste der Mobilität !
• Abschlepp-, Bergungs- und Pannenhilfsdienst für PKW, LKW und Bus
• Typenfreie Werkstatten für PKW und LKW
• Reifenfachhandel PKW, LLKW, LKW
• Autovermietung
• Kranarbeiten
• Tieflader- und Spezialtransporte
• Extremschmutzbeseitigung
Notruf 0800 - 099 1000
Sitz: 02829 Hoffendorf / Görlitz, Girbigsdorfer Straße 21, Tel. (0 35 81) 7 45 30, Fax (0 35 81) 74 53 38
NL: 02894 Vierkirchen, Döbschütz 24A, An der Autobahn, Tel. (03 58 27) 7 21 20, Fax (03 58 27) 7 21 22
NL: 02708 Löbau, Laubaner Straße 39, Tel. (0 35 85) 47 07 47, Fax (0 35 85) 47 07 90
NL: 02763 Zittau, Brückenstraße 1-3, Tel. (0 35 83) 5 40 94 10, Fax (0 35 83) 5 40 94 29
NL: 02625 Bautzen, An der Hummel 5, Tel. (0 35 91) 27 07 89 -0, Fax (0 35 91) 27 07 89 -38
RAL GÜTEZEICHEN
GGVU LK1
STRASSENDIENST im Auftrag des ADAC Tel. 0 180 2 22 22 22
www.dussa.com E-Mail: Dispo@Dussa.com

Service
Erstklassiger Kundenservice

Kundenorientierung: individueller Service ist selbstverständlich

> *Unser Sortiment ist groß und in jeder Filiale etwas anders. Weil wir uns die Mühe machen, an jedem Standort die Vorlieben der Kunden zu berücksichtigen. Deswegen haben wir so viele Stammkunden.*
>
> *Viola Reinkober*

Und noch eine einfache Weisheit: Ohne das Vertrauen unserer Kunden hätte es unseren Erfolg nie gegeben. Deswegen bemühen wir uns um beste Leistungen auch außerhalb unseres Produktsortiments. Täglich Frischfleisch und ein riesiges Wurstangebot in den Filialen ist Standard. Ebenso wie die Tatsache, dass in jeder Verkaufsstelle das Sortiment in Auswahl und geschmacklicher Abstimmung auf die Vorlieben der Kundschaft abgestimmt ist. Jede Verkaufskraft kann ausführlich Auskunft zur Herkunft und Verarbeitung der Produkte oder zu Rezeptvorschlägen geben. Außerdem hat die Kundschaft die Möglichkeit, vor Ort Produkte zu probieren.

Großkunden profitieren von der Schnelligkeit und Flexibilität eines mittelständischen Familienunternehmens. An sechs Tagen in der Woche ist unsere Bestellannahme besetzt. Individuelle Wünsche, beispielsweise besondere Verpackungseinheiten, erfüllen wir gern. In der Regel innerhalb eines Werktages werden die Bestellungen vom Standort Löbau aus mit unserem Fuhrpark ausgeliefert. Die zentrale Lage von Löbau in unserem Einzugsgebiet unterstützt dabei die zeitnahe und pünktliche Auftragsabwicklung.

Schröter
LEADING QUALITY

TECHNOLOGIE VEREINT MIT TRADITION.

Die Fleischerei Richter setzt auf die Rauch- und Kochanlagen aus dem Hause Schröter.
Nur das Beste für unsere Wurst!

Schröter Technologie
GmbH & Co. KG
Bahnhofstraße 86
D-33829 Borgholzhausen
www.schroeter-technologie.de

Zentralküche
Wir kochen für Sie

Durch die tägliche Belieferung mit ausgewählten Zutaten, frischem Obst, Gemüse und Fleisch sowie Gewürzen ist es uns möglich, qualitativ hochwertige, aber auch abwechslungsreiche Gerichte für unsere Filialen zu kochen.

Koch Bodo Märkel

In Niesky befindet sich nicht nur unsere Schlachterei, sondern auch ein Geschäftsbereich, der ebenfalls kontinuierlich wächst: das Zubereiten kompletter warmer und kalter Speisen. Was hier im wahrsten Sinne des Wortes ausgekocht wird, kennen bereits die Kunden unserer Filialen mit Imbissbetrieb. Hier haben wir auf wöchentlich wechselnden Speiseplänen täglich mehrere leckere und frisch zubereite Speisen im Angebot. Mehr als 100 Gerichte sind bereits erfolgreich eingeführt und immer wieder gibt es Neues zu entdecken. An dieser Stelle sollten auch unsere köstlichen Salate erwähnt werden, die wir ebenfalls hier produzieren und die in jeder Verkaufsstelle erhältlich sind. Alle basieren auf traditionellen Rezepturen von Roland Richters Mutter („Oma Gerda"). Ob Fleischsalat, Kartoffel-, Nudel-, Rindfleisch- oder Eiersalat: Einzigartiger Geschmack und beste Qualität bei den Rohstoffen und der Zubereitung sind garantiert.

Unsere Kompetenz in der Speisezubereitung bieten wir auch im Rahmen von Catering- und Partyservice-Leistungen. Die Durchfüh-

Ihr kompetenter und leistungsstarker Großhändler

PEFRI
KÜCHEN- und GASTROSERVICE

Frischware • Würzmittel • Konserven • Getränke • Dressing
Dessert/Pudding • Dessertsaucen • Öle/Fette
Brotaufstrich • Süßwaren • Genußmittel
Portionsware Molkereiprodukte • Suppen/Soßen
Bindemittel Tiefkühlprodukte
Trockennährmittel sonstige Artikel

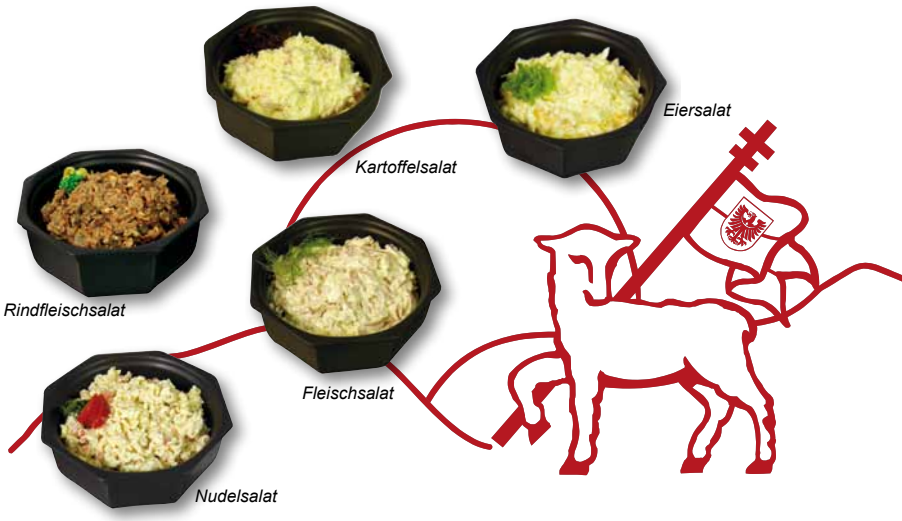
PEFRI Küchen- und Gastroservice GmbH | Oldenburger Ring 12, 02829 Markersdorf/Görlitz | Tel. 03 58 29/6 32 -0, Fax 03 58 29/6 32 50

Heute Mittag gab es die Hackfleisch-Lauchsuppe. Die hat wirklich erstklassig geschmeckt, dafür gebe ich fünf Sterne. Gleiches Lob vom Arbeitskollegen!

Ein Kunde per E-Mail

rung einer Veranstaltung ist immer mit viel Aufwand verbunden. Essen, Ausstattung, Technik, vielleicht noch ein Unterhaltungsprogramm: Da gibt es viel zu planen und zu organisieren. Zumindest über das leibliche Wohl der Gäste brauchen sich Privatpersonen, Firmen, Behörden, Vereine etc. bei ihrem Event aber keine Gedanken mehr machen, wenn sie diesen Bereich an uns übertragen. Unsere guten Fleisch-, Schinken- und Wurstwaren in Verbindung mit den kreativen Fachleuten unserer Küche ermöglichen individuell komponierte warme und kalte Gerichte, die jeden überzeugen.

Lecker:
In den Imbissen stehen täglich mehrere Gerichte zur Wahl



Maßgeschneiderte Einrichtungen kommen von AICHINGER.

Ihr Ansprechpartner in der Region:
Steffen Pohl
AICHINGER GmbH
Planungsbüro Dresden-Kesselsdorf
Tel.: + 49 35204 / 703-33
Mobil: + 49 171 / 625 36 03
Email: s.pohl@aichinger.de
www.aichinger.de

AICHINGER
Erfolg lässt sich einrichten.

Wir bedanken uns ans bei allen Partnern der Region, die zu dieser Broschüre beigetragen haben!

Fleischerei Richter
Schlachtung, Warmfleischverarbeitung und zentrale Küche:
02906 Niesky
Fichtestr. 13
Tel.: 03588 204321
Fax: 03588 259656

Zerlegung, Produktion und Verwaltung:
02708 Löbau
Breitscheidstraße 1
Tel.: 03585 8674-0
Fax: 03585 8674-44

E-Mail:
sekretariat@fleischerei-richter.de
www.fleischerei-richter.de

Milchland Schönau GbR
Obere Straße 15
02899 Schönau-Berzdorf,
OT Kiesdorf
Tel. 035823/86591
Fax 035823/86592
E-Mail AEZG@gmx.de

Markersdorfer Agrar GmbH

Am Schöps 49 • 02829 Markersdorf
Tel.: 03 58 29 / 60 246 oder 60 340 • Fax: 03 58 29 / 64 639
E-Mail: kontakt@markersdorfer-agrar-gmbh.de

Landwirt Mosig
Schweinemast in Löbau / Sa.
Bei mir genießen die Schweine Licht, Luft und Sonne.
QS - zertifiziert mit Höchstpunktzahl.
Tägliche Belieferung der Fleischerei Richter.

Schweinezucht Thomas Schneider
Weicha, Hauptstraße 5
02627 Weißenberg
Tel. 035876-42394
Fax 035876-46925
Funk 0162-4617345
Mail schneider-weicha@t-online.de
Eigenes Futter + Einheimische Genetik = Beste Qualität
Jungsauenproduktion für den Mitteldeutschen Schweinezuchtverband
Durch Hochgesundheitsstatus und geschlossenes System weitgehend antibiotikafreie Aufzucht!
Ab-Hof-Verkauf von Mastferkeln, Schlachtschweinen, Zuchtsauen und Futterrüben

Joachim Pietschmann
Im Städtel 7
D-02785 Olbersdorf
Tel: 03583 / 790 291
Fax: 03583 / 790 294
Mobil: 0171 / 64 55 703
PIETSCHMANN
WAAGEN GEWICHTE MASCHINEN SOFTWARELÖSUNGEN
zertifizierter Fachhandel+Servicebetrieb
www.WAGEMASOFT.de
eMail: Waagen-Pietschmann@t-online.de
Waagen, Gewichte, Maschinen, Softwarelösungen
für
Fleischer, Bäcker, Handel, Industrie und Labor
Fachhandel, Service, Reparatur, Eichvorbereitung und Eichvorstellung

Ihr IT-Partner.
InfoTech
Flexible, maßgeschneiderte IT-Lösungen
Melanchthonstr. 19 | 02826 Görlitz | 03581 309300 | www.infotech-gmbh.de

ETL | Freund & Partner
Steuerberatung in Niesky
„Wir sind eine mittelgroße Steuerberatungsgesellschaft des ETL-Verbundes und betreuen Mandanten vieler Branchen, Größenklassen und Rechtsformen."
Freund & Partner GmbH
Steuerberatungsgesellschaft
Niederlassung Niesky
Görlitzer Straße 12
02906 Niesky
Tel.: 03588 / 2 56 20
Fax: 03588 / 20 70 89
fp-niesky@etl.de
www.etl.de/fp-niesky

SÜDOST FLEISCH
GmbH

JS DEUTSCHLAND • Concept: JS Media Tools A/S • 44818 • www.jsdeutschland.de