



BESTES WILDFLEISCH

und viel mehr

Qualität aus Tradition





Qualität hat einen Namen: Josef Maier

Seit über vier Jahrzehnten der Garant für bestes Wildfleisch

Josef Maier, das inhabergeführte Traditionsunternehmen aus dem Allgäu, ist der Garant für bestes Wildfleisch. Eine eigene Beschaffungsstruktur, qualifiziertes Personal und die Erfahrung aus über vier Jahrzehnten machen uns zu dem Experten in Sachen Wildfleisch und zum Marktführer unserer Branche.

Qualität, Verlässlichkeit und faire Preise: Seit über 40 Jahren ist Josef Maier als Lieferant von bestem Wildfleisch ein verlässlicher Partner des Handels, der Gastronomie und der Hotellerie. Auch die private Küche und die Profis der Gemeinschaftsverpflegung schätzen den hohen Standard. Sie alle erhalten hochwertige Ware in gleichbleibender Spitzenqualität.

Weitere Informationen rund um Josef Maier und um bestes Wildfleisch finden Sie unter www.josef-maier.com

Natur ist Trend Trend ist Wild

Immer mehr Gäste wollen verantwortungsbewusst genießen. Reh, Hirsch und Wildschwein werden nicht in Massentierhaltung gezüchtet, sondern wachsen in freier Wildbahn auf und liefern natürliches Fleisch ohne Zusatz von Kraftfutter oder Wachstumsförderern. Wildfleisch ist einzigartig im Geschmack und in seiner nachhaltigen Beschaffung. Natürliche Ernährung liegt im Trend, fettarmes, gesundes Wildfleisch bietet Genuss mit gutem Gewissen. Dafür steht Josef Maier.



Hightech und Handwerkskunst

Qualität. Qualität. Und nochmal Qualität! Das ist die Basis unseres Erfolges. Hier setzen wir Maßstäbe – Tag für Tag. Unsere Qualitätskontrolle knüpft ein engmaschiges Netz zahlreicher, aufeinander abgestimmter Kontrollstufen von der Erlegung des Wildes bis zur Auslieferung an den Kunden.

Unsere Mitarbeiter sind qualifizierte und speziell auf Wild geschulte Metzger. Sie arbeiten in der modernsten Wild-Zerlegeanlage Europas und setzen gleichzeitig auf traditionelle Handwerkskunst.

Einmal zertifiziert ist gut, doppelt natürlich besser. Deshalb ist die Zertifizierung durch IFS Food bei uns ebenso selbstverständlich wie die Wahrung der Lebensmittelsicherheit entlang der gesamten Kette mittels Food Safety System Certification (FSSC).



Vielfalt und Liefersicherheit

Als Marktführer verfügen wir über ein einzigartiges Angebot. Über 180 Artikel aus bestem Wildfleisch belegen die Tiefe unseres Sortimentes, für welches wir das Fleisch nach strengsten Kriterien beschaffen. Die eigene Produktion, unser eigenes Lager und unsere eigene Logistik sichern an 365 Tagen im Jahr die Versorgung mit bestem Wildfleisch. Josef Maier ist die Nummer 1 bei Reh, Hirsch und Wildschwein.



Josef Maier in Zahlen und Fakten

Gründung des
Unternehmens im Jahr 1973



Inhabergeführt
in zweiter Generation



Anzahl an festen Mitarbeitern am
Firmensitz in Bad Wörishofen:

100



FSSC 22000

Doppelt zertifiziert nach
IFS und FSSC22000



Verarbeitungsmenge
pro Jahr:

5.800 t



Eigene LKW-Flotte ermöglicht
flexible und zeitnahe Belieferung



Eigenes Tiefkühlager mit

7.500
Stellplätzen



Anzahl an Ländern, in welche die
Produkte geliefert werden:

10



Josef Maier GmbH & Co. KG
Leonhard-Oberhäußer-Str. 6
86825 Bad Wörishofen

Tel +49 (0)8247 9600-0
Fax +49 (0)8247 9600-69
info@josef-maier.com