



Wohn- und Geschäftshaus in Bad Wörishofen. Hier wurde das Unternehmen gegründet und das erste Wildfleisch verarbeitet und vermarktet.



Einblick in die erste Produktion am Standort Leonhard-Oberhäuser-Straße 6 in Bad Wörishofen.



Einblick in den damalig modernen Verpackungsprozess.



Einblick in das TK-Lager am Standort Bad Wörishofen - Lagerung von bis zu 7.500 Paletten bei -20° C.

1973 Mit Tradition in die Zukunft

1973 Gründung des Unternehmens

Der gelernte Metzger Josef Maier gründet das Unternehmen in Bad Wörishofen.

1982 Nachfolge gesichert

Mit Sohn Thomas Maier tritt die zweite Generation ins Unternehmen ein. Thomas Maier absolvierte eine Ausbildung im Großhandel und sammelte auf diversen Stationen Berufserfahrung als er schließlich 1982 ins Familienunternehmen wechselte.

1987 Bauabschnitt 1 des Firmengebäudes

Die Räumlichkeiten in der Bad Wörishofener Innenstadt reichten schnell nicht mehr aus. So wurde ein Büro mit einer ersten Produktion im Gewerbegebiet der Kneippstadt errichtet.

1991 Bauabschnitt 2

Nur vier Jahre nach dem Einzug in die neuen Räumlichkeiten wurde der Standort um weitere Bereiche in der Zerlegung erweitert.

1995 Erschließung neuer Märkte

Josef Maier erhält als einer der ersten Betriebe Europas die EU-Zulassung für Wildfleisch.

1996 Bauabschnitt 3 - der Standort wächst

Josef Maier erweitert um die Bereiche Anlieferung, Produktion und Versand.

1998 Zertifizierte Qualität

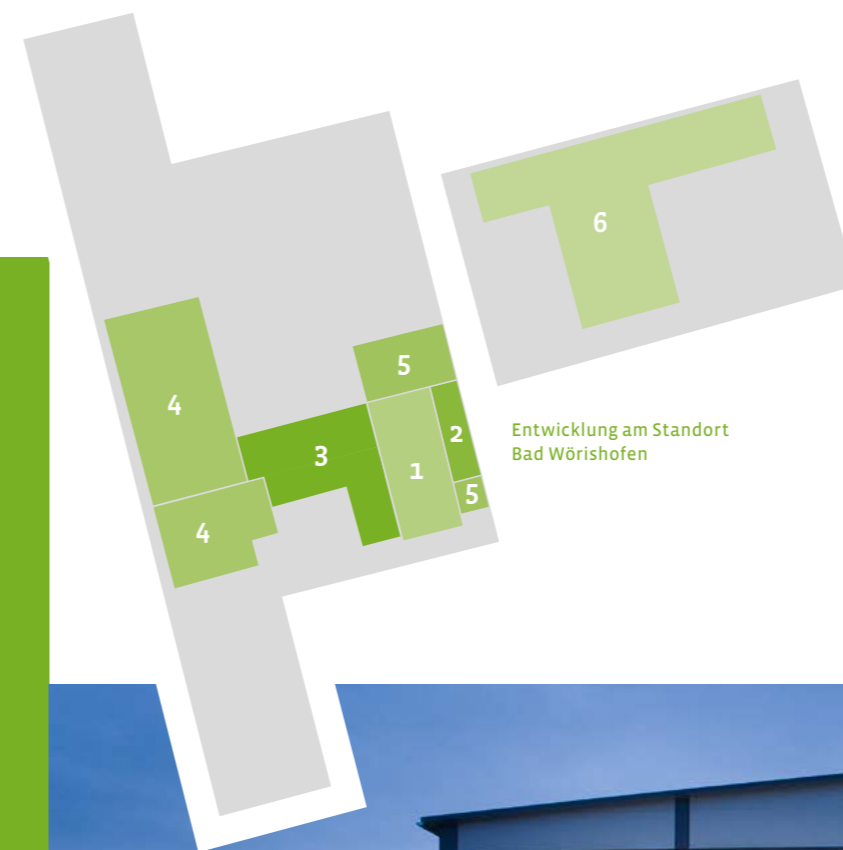
Josef Maier erhält die Zertifizierung DIN EN ISO 9002, die nach damaliger Zeit den zu beliefernden Kunden bereits hohe Standards in der Produktion garantierte.

2005 IFS Food Zertifizierung

Die IFS Food Zertifizierung wurde 2003 auf Basis des ISO Standards weiter entwickelt. Der international anerkannte Standard dient zur Qualitätsüberprüfung und richtet sich an alle produzierenden Unternehmen, die Lebensmittel verarbeiten und verpacken. Bereits zwei Jahre nach Einführung der IFS Food Zertifizierung hat Josef Maier das erste Audit erfolgreich absolviert. Seit 2005 wird jährlich zertifiziert.



Firmengründer Josef Maier
geb. 27.03.1938 | gest. 30.06.2003



Entwicklung am Standort Bad Wörishofen

2006 Bauabschnitt 4

Josef Maier errichtet ein Tiefkühlager mit über 7.500 Palettenstellplätzen.

2007 Bauabschnitt 5

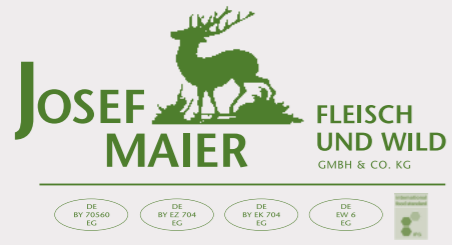
Das Unternehmen erweitert die Zerlegung und verfügt nun über Europas größte und modernste Wildzerlegung.

2007 Erwerb Sárrét-Vad in Ungarn

Josef Maier erwirbt den Wildsammelbetrieb Sárrét-Vad in Ungarn und baut damit die Fellwarenbeschaffung in Europa aus. Josef Maier hat den Trend zu europäischem Jagdwild aus freier Wildbahn frühzeitig erkannt und die richtigen Schritte, auch in Richtung Nachhaltigkeit, eingeleitet.



Umzug in die neuen Büroräume in der Leonhard-Oberhäuser-Straße 6 in Bad Wörishofen mit Errichtung des neuen TK-Lagers, das über 7.500 Stellplätze hat.



**IBESTES
WILDL
FLEISCH!**

Im Jahr 2016 überarbeitet Josef Maier den Unternehmensauftritt. Die neuen Farben und das neue Logo strahlen Frische und Dynamik aus.



Die Bayernstube schafft eine besondere Konferenzatmosphäre in unserem neuen Werk in Landsberg am Lech.



Einblick in die moderne Grobzerlegung im neuen Werk in Landsberg am Lech.

2008 Weitere Zertifizierung

Josef Maier erhält die Zertifizierung DIN EN ISO 22000:2005. Die ISO 22000 ist der einzige stufenübergreifende, weltweit ausgelegte und zertifizierbare Standard für Lebensmittelsicherheits-Managementsysteme.

2009 Erwerb von Weles in Polen

Durch den Erwerb von Anteilen an der Firma Weles konnte Josef Maier die Fellwarenbeschaffung auch in Polen ausbauen. Über die Jahre wächst der Marktanteil auf über 50% im Bereich der Fellwarenbeschaffung in Polen.

2010 Erwerb von Anteilen an Agno

2010 wurden Anteile am Schwesterunternehmen der Weles, Agno in Brodnica erworben. Agno ist ein eigenständiger Produktionsbetrieb, der sich auf die Klassifizierung, Qualitätskontrolle aber auch Verarbeitung von Wildfleisch spezialisiert hat.

2011 Weiteres Wachstum in Ungarn

Josef Maier kauft den ungarischen Wildsammelbetrieb Agrogreen

Partnerschaft mit Geti Wilba

Josef Maier vereinbart eine strategische Partnerschaft mit Geti Wilba.

2012 Räumliche Erweiterung

Erwerb der Räumlichkeiten der Kneipp Werke Bad Wörishofen

2015 Zurück zu den Wurzeln

Die Partnerschaft mit Geti Wilba wird im Jahr 2015 beendet. Als Familienbetrieb setzt Josef Maier wieder eigenständig den Fokus auf die Weiterveredelung von hochwertigem Wildfleisch bis hin zu Produkten mit hohem Convenience Grad.

2018 Es wird weiter investiert

Der Erwerb von Sárrét-Vad und Agrogreen in Ungarn wird vollständig abgeschlossen.

2019 Dritte Generation im Unternehmen

Mit Christina Maier-Rösch, Tochter von Thomas Maier, steigt bereits die dritte Generation in das Familienunternehmen mit ein.



Im Rahmen des Rebranding wurden Messeständen und Produktverpackungen und der gesamten Außenkommunikation ein neuer frischer Auftritt verpasst.

2020 Erwerb Fleischwerke Landsberg am Lech

Nach zahlreichen erfolglosen Versuchen die Erweiterung der Produktionskapazitäten in Bad Wörishofen zu vollziehen, hat sich im Jahr 2020 – mitten in der ersten Corona-Welle – die Möglichkeit ergeben, die ehemaligen Lutz Fleischwaren von der Tönnies Gruppe zu erwerben. Josef Maier nutzt die Chance und kauft.

2021 Erwerb Produktionsanlagen der Firma Steakmeister

Nicht nur durch die Herausforderungen während der Corona-Pandemie wurde klar, dass sich der Fokus in den Verkaufsmärkten ändern muss. Wild als klassisches Außer-Haus-Produkt wird immer mehr zum Inhouse-Produkt – auch aufgrund des hohen Convenience-Grades und der damit verbundenen Gelingsicherheit. Josef Maier reagiert und investiert in die Produktion.

2022 Produktion in Landsberg startet

Bereits Ende 2021 werden die ersten Produkte für den Lebensmitteleinzelhandel produziert. Im Juni/Juli 2022 ist der Umzug der Produktion nach Landsberg am Lech abgeschlossen.

2023

