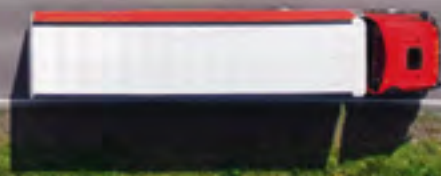


Heimat und Qualität.



Entdecken Sie den Miesbacher Gastroservice –
Ihr Partner für erstklassige Produkte und außergewöhnlichen Service.

NÄHER AM KUNDEN GEHT NICHT.

Unser Ziel ist es, Ihre Erwartungen zu übertreffen und ein maßgeschneidertes Angebot zu bieten. Wir sind offen für Feedback und nehmen Ihre Wünsche ernst, um sicherzustellen, dass wir Ihnen immer die besten Produkte und Lösungen bieten können.

Ihr



Erwin Erb, Geschäftsführer
Miesbacher Gastroservice

Miesbacher Gastroservice GmbH

Am Windfeld 44 + 46
83714 Miesbach

Tel. +49 (0)8025 7003 - 0
Fax +49 (0)8025 7003 - 50
mail@miesbacher-gastroservice.de

miesbacher-gastroservice.de



WIR MACHEN ES
IHNEN LEICHT –
RUND UM DIE UHR.



DIE LEISTUNGSBILANZ.

Gegründet von Landwirten, die die Werte von Ehrlichkeit, Fleiß und Bodenständigkeit verkörpern, sind wir stolz darauf, heute nicht nur der größte Arbeitgeber, sondern auch der Vorreiter unserer Branche im Landkreis Miesbach zu sein.

Auf diese traditionellen Eigenschaften legen wir noch heute großen Wert. Darüber hinaus ist es unser Anspruch, Innovation und Nachhaltigkeit voranzutreiben und uns damit Tag für Tag zu verbessern.



100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind mit Leidenschaft für die Gastronomie und einem leistungsstarken Service für Sie im Einsatz.



7.500 Artikel führen wir für Sie im Sortiment. Von regionalen Lieferanten bis zu Produkten aus ganz Europa, die unserem hohen Qualitätsanspruch entsprechen.



30 LKWs beliefern Sie täglich in ganz Oberbayern, angefangen vom Chiemsee im Voralpenland bis Oberammergau über den Großraum München bis nach Augsburg.



2.500.000 km sind wir jährlich für Sie unterwegs. Mit unserer detaillierten Tourenplanung sind wir immer darauf bedacht, unsere Fahrten absolut effizient zu halten.



Tägliche Lieferung. Sie arbeiten jeden Tag, also stehen auch wir mit Lieferungen tagtäglich für Sie bereit.



Qualität. Gut ist nicht gut genug. Deshalb nehmen wir nur Produkte in unser Sortiment auf, die unseren und Ihren hohen Qualitätsansprüchen gerecht werden. Dabei sind wir auf die Einzigartigkeit unserer regionalen Produkte besonders stolz.



Frisch in die Küche. Durch eine konsequente Einhaltung der Kühlkette stellen wir sicher, dass unsere Ware stets absolut frisch bei Ihnen angeliefert wird.



Trendscouts. Unsere Berater sind Gastronomieexperten und mit diesem Wissen immer an Ihrer Seite. Sie kennen Ihre Bedürfnisse und sorgen dafür, alles für Sie pünktlich verfügbar zu machen.



Regionalität steht nicht nur für eine schnelle Lieferung, sie ermöglicht eine persönliche Bindung zu unseren Kunden. Es motiviert uns immer wieder, wenn Sie uns vertrauen und wir Ihnen weiterhelfen konnten.

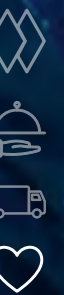


Als Mitglied des UVM (Unternehmerverband Landkreis Miesbach e. V.) übernehmen wir Verantwortung für den Landkreis, engagieren uns für den wirtschaftlichen Erfolg der Region und sind branchenübergreifend vernetzt.





NACHHALTIGKEIT
IST FÜR UNS EINE
HERZENSSACHE.
UND ZERTIFIZIERT.



NATUR PUR.

Unsere Molkereiprodukte und viele andere Lebensmittel stammen aus zertifizierten Produktionsstätten und ökologischer Erzeugung.

Unser Betrieb ist nach DE-ÖKO-003 zertifiziert und wird jährlich von der Firma Lacon kontrolliert. Ebenfalls jährlich wird unser Betrieb von der Firma Offenburg auf das HACCP-System und das Lebensmittelhygienemanagement überprüft.

Wir sind heimatverbunden und vertrauen auf Produkte aus unserer Region.

Deshalb spielen regionale Erzeuger in unserem Sortiment eine besondere Rolle. Wir sind uns unserer großen Verantwortung bewusst und achten insbesondere bei Fischartikeln auf einen nachhaltigen Fischfang und -handel.

Gefährdete Fischarten nehmen wir nicht in unser Sortiment auf.

Zudem sind wir über unsere nationale Einkaufs- und Vertriebsorganisation Tifa Pro Frisch GmbH MSC- und ASC-zertifiziert.



ECHT. ACHTSAM.

Nachhaltigkeit bedeutet Verantwortung zu übernehmen. Für unsere Umwelt, für unser tägliches Handeln, für die Menschen, die bei uns arbeiten.

Bereits im Jahr 2009 haben wir auf unserem Gelände Photovoltaikanlagen für den täglichen Energiebedarf installieren lassen.

Wir verfügen über ein zertifiziertes Recyclingverfahren für Papier/Pappe/Karton, Glas und Leichtverpackungen und arbeiten mit Spezialisten im Bereich „Zero Waste“ zusammen.

Lebensmittelabfälle versuchen wir unter Einhaltung der Hygienerichtlinien stets zu vermeiden.

Wir wollen auch für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen.

Deshalb gibt es bei uns Maßnahmen zur Gesundheitsvorsorge, ergonomische Arbeitsplätze und ein wertschätzendes Miteinander auf Augenhöhe. Übrigens: Immer mehr unserer Kollegen hinterlassen mit ihrem JobRad einen grünen Fußabdruck.



Wir gewinnen und nutzen Ökostrom aus einer hauseigenen Photovoltaikanlage.



Wir achten auf ressourcenschonende, optimierte Tourenplanungen.

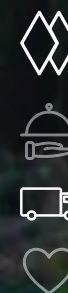


Die Kälteanlagen unserer Fahrzeuge sind alle auf umweltfreundliche Kühlmittel umgerüstet.



Nicht mehr zu verkaufende Lebensmittel durch beschädigte Verpackungen übergeben wir an soziale Einrichtungen.

REGIONAL UND
AUS ALLER WELT.



VON NAH UND FERN.

Italienische Produkte

Die mediterrane Küche Italiens ist und bleibt die Lieblingsküche der Deutschen. Seit über 30 Jahren beliefern wir unsere Kunden mit einer exquisiten Auswahl an besonderen Produkten aus dieser Region. Wir sind stolz auf dieses gepflegte Sortiment auf höchstem Niveau.

Regionale Spezialitäten

Durch unsere regionalen Partner bieten wir Ihnen eine große Vielfalt an Produkten, die speziell für unsere Region typisch sind. Entdecken Sie lokale Spezialitäten und unterstützen Sie damit auch die regionale Kultur. Die hohe Individualität der Produkte überrascht auch uns immer wieder aufs Neue. Dieses Sortiment wird von uns mit Sorgfalt gepflegt und ständig ergänzt.

Bioprodukte

Gut für unsere Umwelt und die Gesundheit. Wir erweitern die Auswahl um immer mehr BIO-Produkte: zur Unterstützung einer nachhaltigen Landwirtschaft, zum Erhalt der Artenvielfalt und nicht zuletzt für mehr Vielfalt in Ihrem Angebot. Dabei setzen wir auch hier auf Regionalität, um das Versprechen „BIO“ mit Mehrwert halten zu können.

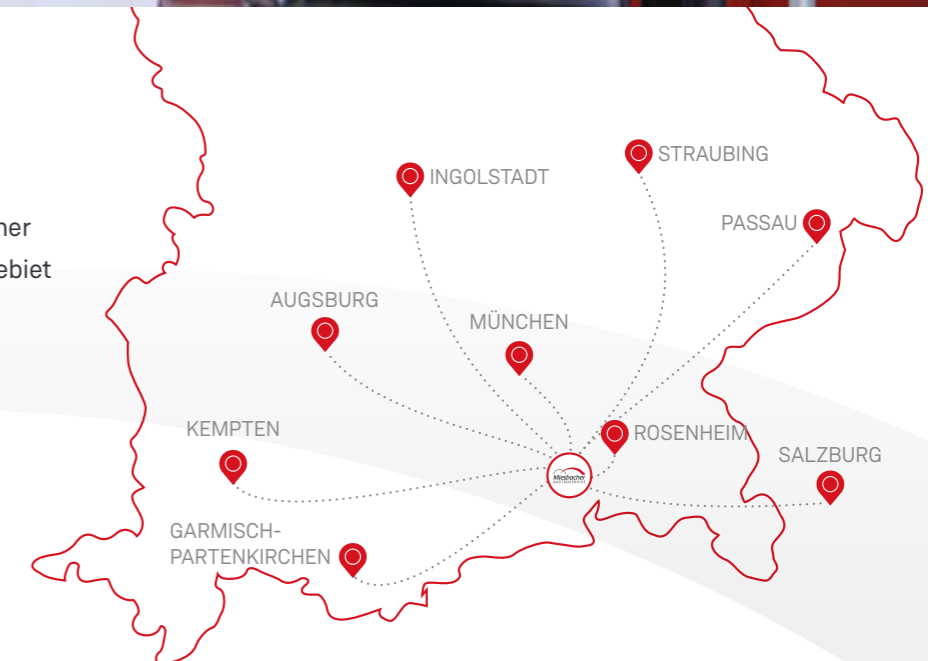
Besondere Kostformen

Unser Sortiment ist darauf ausgerichtet, die Bedürfnisse aller Kunden zu erfüllen, einschließlich derjenigen mit besonderen Ernährungsansprüchen. Wir sind stolz darauf, eine breite Palette von Produkten anzubieten, die laktosefrei, glutenfrei, vegan oder vegetarisch sind.



Das Liefergebiet.

Wir sind für unsere Kunden immer ganz in der Nähe. Unser Liefergebiet umfasst ganz Oberbayern sowie das gesamte Allgäu.



20
23



50 JAHRE SCHAFFT MAN NUR GEMEINSAM.

► 100 Mitarbeiter betreuen über 3.500 Kunden.



UNSERE HISTORIE.

20
22



- ▶ Erweiterung des Frischfleisch- und Frischfischsortiments. Aus der neuen Fischzelle beliefern wir unsere Kunden nun täglich mit einer noch größeren Auswahl an frischem Fisch.

20
21



- ▶ Andreas Königsreuter verlässt nach 20 Jahren den Miesbacher Gastroservice und geht in den Ruhestand. Zum 1. Januar 2022 übernimmt Erwin Erb die Geschäftsführung.

20
15



- ▶ Erweiterung des Frischfleischsortiments mit hochqualitativer Ware aus den USA/Südamerika/Irland und der Region.

20
14



- ▶ Erweiterung unseres Frische-sortiments mit Obst und Gemüse sowie Frischfisch.

20
12



- ▶ Nochmalige Erweiterung der Tiefkühlfläche auf 1.600 m², 83 Mitarbeiter betreuen über 2.000 Kunden, Aufstockung der Lagerfläche um weitere 800 m² für nicht kühlpflichtige Ware.

20
11



- ▶ Erhebliche Vergrößerung des Sortiments italienischer Weine, Ausbreitung des Liefergebietes ins Allgäu und nach Augsburg.

20
09



- ▶ 65 Mitarbeiter, Bau einer Photovoltaikanlage mit 167 kW auf dem Dach des Betriebes.

20
04



- ▶ Erweiterung der Tiefkühlfläche von 300 auf 1.200 m².

19
98



- ▶ Umzug in das neue Gebäude Am Windfeld 44 + 46, 5.000 m² Gesamtfläche.

19
85



- ▶ Direktimport von italienischen Lebensmitteln.

19
77



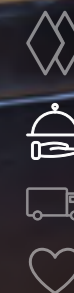
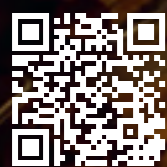
- ▶ Einzug in das neue Lagergebäude in Miesbach, Breitensteinstraße, 1.000 m² Lagerfläche.

19
73



- ▶ Gründung in Dürnbach, Gemeinde Gmund, mit acht Mitarbeitern.

WIR SIND AN IHRER
SEITE. JEDEN TAG.



WAS DAS HERZ BEGEHRT.

Molkereiprodukte

Milch in allen Variationen
Butter, Butterzubereitung
Käse aus aller Welt

Fleisch- und Wurstwaren

Frische Fleisch- und Wurstwaren
Schinken, Salami
Italienische Spezialitäten

Frische Fische

Ganze Fische und Fischfilets
Muscheln

Obst und Gemüse

Geputzte, frische Salate
Obst und Gemüse
Fruchtsalate
Steigenware

Eier und Eiprodukte

Schaleneier
Pasteurisierte Eiprodukte
TK-Eiprodukte

Feinkost

Antipasti
Mayonnaise, Ketchup,
Senf und Meerrettich
Dressings
Frische Kartoffelprodukte
Frische Teigwaren

Trockensortiment

Gemüsekonserven
Fruchtkonserven
Fischkonserven
Konfitüre und Honig
Kaffee und Tee
Trockenfrüchte
Cerealien
Backzutaten

Nährmittel

Mehl, Zucker und Salz
Gewürze
Reis, Grieß und Nudeln

Eisdielenprodukte

Eiswaffeln
Basisprodukte für die
Eisherstellung
Eispasten
Toppings

Süßwaren

Riegel
Gebäck
Schokolade, Kaffeebeilagen

Essig, Öl und Fette

Öle und Pflanzenfette
Essige in unterschiedlichen
Variationen
Butter und Butterfett

Wein, Spirituosen und Getränke

Frischsäfte und Smoothies
Pasteurisierte Säfte,
Fruchtsaftgetränke
Weine, Sekt und Prosecco
Champagner
Spirituosen

Tiefkühlprodukte

Obst und Fruchtpüree
Gemüse, Pilze und Kräuter
Backwaren, Kuchen, Strudel
und Torten
Fleisch, Geflügel und Wild
Fisch
Schalen- und Krustentiere
Suppeneinlagen
Eiscreme
Süßspeisen und Desserts

Verpackungszubehör, Reinigungsmittel

Becher und Schalen für das
Außerhaus-Geschäft
Pizzakartons
Geschirreiniger
Handspülmittel
Spülmaschinenmittel
Müllsäcke
Servietten
Brennpaste
Hygieneartikel





miesbacher_gastroservice