

Neueröffnung Werkverkauf Fleischmarkt Donautal

Am 27.11.2019 wurde der neue „Fleischmarkt Donautal“ in der Steinbeisstraße 15 eröffnet. Nach nur 11-monatiger Bauzeit entstand eine neue, moderne Werkverkaufsfläche für das hochwertige Fleisch- und Wurstwarenangebot. Mit eigener Zufahrt und genügend Parkplätzen direkt vor der Ladentür, können die Kunden nun außerhalb des Werkgeländes bequem vorfahren, ohne dem LKW-Anlieferungsverkehr in die Quere zu kommen.

Bereits in den frühen Morgenstunden bildeten sich lange Schlangen vor der Ladentüre. „Wir wurden buchstäblich überrollt“, berichtet Rolf Michelberger, Geschäftsführer bei Ulmer Fleisch begeistert. „Aber unsere ganze Mannschaft packte mit an, vom Fleischmarktteam, Verwaltung, EDV, Technik, Betriebsleitung bis zu den Azubis, alle halfen mit, den Ansturm zu bewältigen“. Er selbst musste zur offiziellen Schlüsselübergabe auch erst die Metzgerkleidung gegen das Jackett tauschen.

Der symbolische Schlüssel wurde von Simone Falkenstein vom Planungsbüro Falkenstein übergeben. „Es war ein spannendes Projekt mit einer zweieinhalb jährigen Planungsphase. Entstanden ist nun ein Gebäude, welches allen Anforderungen entspricht und alle technischen Voraussetzungen erfüllt“. Doch nicht nur ein Schlüssel wurde an diesem Tag übergeben – dieser feierliche Anlass wurde zugleich noch für die jährliche Spendenscheckübergabe in Höhe von 5000 Euro an den Förderkreis für tumor- und leukämiekranken Kinder e.V. genutzt. Seit über 10 Jahren spendet Ulmer Fleisch diese Summe, die vorher für Weihnachtsgeschenke ausgegeben wurde. „Wir können das Geld sehr gut gebrauchen und werden es für die psychosoziale Nachsorge verwenden“, so Elvira Weckerle, 1. Vorsitzende und Geschäftsführerin des Förderkreises.

Großes Sortiment

Neben den eigenen Produkten an Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, sowie Innereien, steht auch Geflügel und Wild auf der Angebotspalette. Das umfangreiche Wurstangebot stammt von regionalen Metzgereikunden, wie auch von internationalen Abnehmern der Ulmer Fleisch GmbH. „Durch die gute Mischung an Eigenprodukten und Handelswaren erhält unser Kunde alles rund um Fleisch und Wurst aus einer Hand, so Rolf Michelberger. „Unsere Schlachttiere beziehen wir von landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region/Süddeutschland, so sind kurze tierschonende Anlieferungswege garantiert. Und durch die tägliche Schlachtung erhalten unsere Kunden stets frische Ware in Top-Qualität“.



Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 7.30 - 17.00 Uhr
Sa: 7.00 - 13.00 Uhr

► **Dry-Age** Dieser Spezialschrank ist sozusagen die Schatzkammer im Verkaufsraum. Selektiertes Rindfleisch im Knochen wird darin bei 4 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 82% in Ruhe gereift, um die gewünschte Zartheit zu erreichen und den nussig aromatischen Geschmack zu bekommen. Auch Kunden können diesen Service in Anspruch nehmen und ihr gekauftes Stück Rindfleisch darin reifen lassen.

► **Kobers Bester** Das erste Produkt aus eigener Herstellung durfte bei der Eröffnung Premiere feiern. „Kobers Bester“ - ein Leberkäsebrät, das Marktleiter Wilfried Kober eigens dafür kreiert hat. Dieses wird auch weiterhin im Angebot bleiben und seinen Platz als erstes eigenes Verarbeitungsprodukt von Fleischmarkt Donautal besetzen. Am Eröffnungstag wurde der Leberkäs im Semmel für 1 € verkauft und der Erlös noch auf die Spendensumme an den Förderkreis mit draufgepackt.



v.l.n.r.: Klaus Werz (Bauleiter), Elisabeth Nisi (Ulmer Fleisch) Rolf Michelberger (Geschäftsführer Ulmer Fleisch) Gerd Hiller (Bauleiter) Simone Falkenstein (Planungsbüro Falkenstein) Patrick Beck (Bauleiter) Ulrich Beck (Planungsbüro Falkenstein)



Wir bedanken uns für die große Resonanz zur Neueröffnung unseres Werkverkaufs

FLEISCHMARKT
Donautal

Steinbeisstraße 15
89079 Ulm-Donautal

und wünschen unseren Kunden ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr 2020!



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Team vom Fleischmarkt Donautal



Wir suchen ab sofort engagiertes

Kassen- und Thekenpersonal (m/w/d)

in Teilzeit und in geringfügiger Beschäftigung auf 450,- €-Basis.

Interessiert? Dann bewerben Sie sich!
Nähere Informationen finden Sie auf www.ulmerfleisch.de



Wir gratulieren zum Neubau
und bedanken uns für die
langjährige Zusammenarbeit!

ARCHITEKTEN
INGENIEURE
TECHNOLOGEN