

Wir lieben, was wir tun!



MUNCH

Ihr Frischepartner

www.kaesemuench.de





Ihr Frischelieferant aus der Region



Als gewachsenes Familienunternehmen sind wir bereits in der zweiten Generation tätig. Das bringt viele Vorteile für Sie als Kunde. Gemeinsam mit uns profitieren Sie von der Erfahrung und dem Vertrauen eines alteingesessenen Betriebes. Gleichzeitig sind wir so jung geblieben, dass wir mit frischen Ideen ans Werk gehen und bereit sind für innovative Veränderungen und nachhaltige Investitionen. Unsere Tradition werden wir auch in Zukunft fortführen – eben auf die moderne Art.

So haben wir uns im Laufe der Jahre von einem Großhändler für Molkereiprodukte zu einem Frischepartner, mit einer umfangreichen Produktpalette für Großverbraucher und Lebensmittel-einzelhändler, entwickelt.

Wir verstehen Frische und einen kundenorientierten persönlichen Service als unsere Kernkompetenzen. Dabei haben wir immer ein offenes Ohr für Ihre Fragen und sind Ihr Lösungsanbieter.

Trotz unserer Innovationsbereitschaft halten wir an festen Strukturen fest und arbeiten mit langjährigen, loyalen Mitarbeitern zusammen. Somit können wir unsere Flexibilität ganz unseren Kunden widmen. Wir reagieren schnell auf Veränderungen am Markt, beispielsweise mit Sortimentserweiterungen und Serviceergänzungen. Im Trend der Zeit rücken bei uns Regionalität, Ökologie sowie Nachhaltigkeit für eine gesunde Umwelt stärker in den Fokus. Wir haben für die Zukunft noch viel vor.

„Eines ist bei uns immer gleich geblieben: Im Mittelpunkt unserer Unternehmensphilosophie stehen Sie als Kunde – und damit Ihre Kunden. Das wird auch in Zukunft so bleiben.“



Innovation aus Tradition

1952

Gründung des Großhandels für Molkereiprodukte durch Bruno Münch in Bürgstadt

1974

Errichtung eines neuen Betriebsgebäudes, 400 m² Fläche

1983

Bestellung von Sohn Claus Münch zum Mitgeschäftsführer
Umwandlung des Einzelunternehmens in eine GmbH
Beginn der Sortimentserweiterung

1988

Inbetriebnahme neuer Büroräume sowie eines neuen Kühl-
lagers von 700 m² Fläche

2003

Generationenwechsel:
Ausscheiden von Bruno und Elisabeth Münch
Geschäftsübernahme durch Claus und Petra Münch
Mitarbeiter: 14
Kontinuierliche Erweiterung des Angebots

2003

Erweiterung des Sortiments mit Tiefkühlkost
Aufbau des Tiefkühlagers
Investition in Zweikammer-Kühlfahrzeuge

Flächenerweiterung des Kühlraumes auf insgesamt 1400 m²
Erweiterung des Services im Käsebereich

2005

Aufnahme von frischem Obst und Gemüse in das Programm
Ausweitung des Tiefkühlagers auf 280 m²

2009

Erweiterung des Bürogebäudes
Aufbau des Eventservices

2010

Verstärkung des Fachberaterteams
durch einen Fachberater für
Hotellerie und Gastronomie

2011

Zertifizierungen der GfRS für
glaubwürdige Öko-Lebensmittel
Zertifizierung nach den
HACCP-Richtlinien

2012

Vergrößerung des Tiefkühlagers
auf 400 m²
Mitarbeiter: 18



KLEIN, SCHNEIDER & KOLLEGEN

Vereidigter Buchprüfer • Steuerberater • Rechtsanwalt

Kompetenz

strategisch

zielstrebig

Team

Weitblick

Qualität

modern

konsequent

Erfahrung

Steuern ■ Wirtschaft ■ Recht
Vermögen ■ Vererben ■ Verschenken

Röllbacher Straße 75
Telefon 0 93 71 / 97 35 - 0
E-Mail: info@klein-schneider-kollegen.de

63920 Großheubach
Fax 0 93 71 / 97 35 - 35
www.klein-schneider-kollegen.de



„Von Montag bis Freitag sind wir von morgens früh um 5.00 bis abends um 17.00 Uhr für Sie da. Und im Notfall 24 Stunden erreichbar.“

Mit Leib und Seele dabei



Service ist die oberste Devise unseres Familienunternehmens. Hierfür stehen wir mit unserem guten Namen. Und hierfür stehen unsere Mitarbeiter.

In unserem Büro machen unsere Mitarbeiterinnen auch das Unmögliche möglich. Denn „geht nicht“, gibt es nicht bei uns. Mit den Erfahrungen aus ihrer langjährigen Betriebszugehörigkeit denken sie über den Tellerrand hinaus. So fallen Beratungen persönlich und zuweilen recht kreativ aus. Auch für ausführliche Gespräche nehmen sich unsere Telefonberaterinnen die Zeit. Und wenn Sie es eilig haben, werden Ihre Bestellungen kurz und knapp entgegengenommen.

„Von Montag bis Freitag sind wir von morgens früh um 5.00 bis abends um 17.00 Uhr für Sie da. Und im Notfall 24 Stunden erreichbar.“

Unsere Fachberater sind bestens ausgebildet, und für die Betreuung der Hotellerie und Gastronomie beschäftigen wir einen Spezialisten. Unsere Experten kommen zu Ihnen, und da sie mit Kühlfahrzeugen ausgestattet sind, bringen sie Ihnen gerne kleine Bestellungen mit. Vor Ort präsentieren sie Ihnen Neuheiten,





führen Verkostungen durch und besprechen besondere Events und Aktionen. Sie beraten individuell und sind sehr lösungsorientiert. Sollten Sie einmal eine Reklamation haben, wird diese unkompliziert bearbeitet.

Unsere Lageristen sind Experten der Logistik und bereiten Bestellungen fachgerecht vor. Als ausgebildete Berufskraftfahrer unterstützen sie unsere Fahrer. Ebenso besitzt jeder Fahrer fundierte Kenntnisse über die einzelnen Produkte.

Alle Fahrzeugführer sind als Berufskraftfahrer ausgebildet und haben im Jahr 2011 Weiterbildungen nach dem EU-Qualifikationsgesetz absolviert. Die Touren werden so geplant, dass Sie in der Regel auch von dem gleichen Fahrer beliefert werden. So können Sie Einzelheiten der Lieferung individuell abstimmen.





Machen Sie Ihr Fest zu einem Event

Ob Vereinsfest, Betriebsfeier oder Großveranstaltung: Wir beraten Sie gern!

Das bieten wir Ihnen:

SERVICE

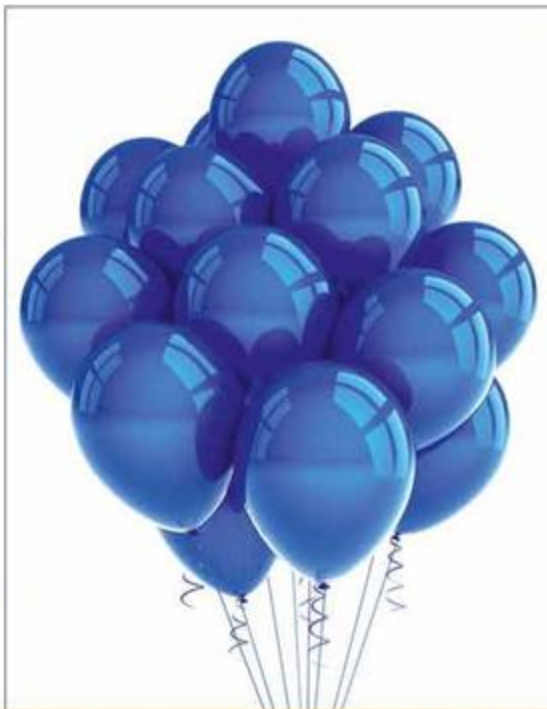
- Beratung
- Bring- und Holservice
- Werbemittel

VERLEIH

- Kühlanhänger
- Fritteusen
- Öfen
- Tiefkühltruhen
- Eistruhen
- Zubehör

AUSSTATTUNG

- Lebensmittel
- Kommissionsware
- Getränke





Das Besondere auf die Beine stellen

Mietanhänger

Frische auf Ihrem Fest. Unsere Mietanhänger sind nicht nur echte Hingucker und machen Appetit. Als kleine Raumwunder halten sie alles Notwendige vor Ort bereit. Ihre frischen Lebensmittel bleiben während des Events hygienisch sauber und gut gekühlt.

Langnese-Events

Eiscremeverkauf mit Genuss. Wir liefern Ihnen alle gängigen Sorten und Neuheiten in den gewünschten Sortimenten. Zudem statten wir Sie mit dem erforderlichen Zubehör aus – von der Eistruhe über Preistafel zum Papierkorb, vom Sonnenschirm zum Standschild.

Flammkuchenaktion

Begeistern Sie Ihre Gäste mit einem herbstlichen Flammkuchenangebot vom Profi. Wir liefern Ihnen alles, was Sie benötigen:

- Flammkuchen als Convenienceprodukte
- fertige Flammkuchenböden
- alle Zutaten
- Verleih von Zweikammer-Elektroöfen
- Verleih von Schiebern, Schneidern und Brettern





Eine starke Gemeinschaft

Bereits seit Anfang der 1960er-Jahre sind wir Mitglied in der AFMO, Arbeitsgemeinschaft Freier Molkereiprodukte Großhändler eG. Geschäftsführer Claus Münch engagiert sich zudem als stellvertretender Aufsichtsratsvorsitzender in der Genossenschaft.

In der AFMO sind rund 70 Großhändler der Branche zusammengeschlossen, die gemeinsame Interessen verfolgen.

- Als Einkaufskooperation streben wir aufgrund des gemeinsamen großen Handelsvolumens verbesserte Konditionen an, die wir an unsere Kunden weitergeben.
- Aufgrund der hohen Anforderungen der Genossenschaft können sich ihre Mitglieder als Qualitätsanbieter am Markt positionieren.
- Als Mitglied nutzen wir das Netzwerk für einen Erfahrungsaustausch mit unseren Kollegen.
- Die zweimal jährlich stattfindende Messe dient als Branchentreffen und zum Expertenaustausch für Kunden, Lieferanten und Geschäftspartner. Von hier bringen wir neue Ideen und innovative Produkte für unsere Kunden mit.

Die AFMO

Die Arbeitsgemeinschaft freier Molkereiprodukte Großhändler eG AFMO mit Hauptsitz in Frankfurt am Main wurde bereits 1960 als Genossenschaft gegründet. Heute gehören ihr rund 70 selbstständige Unternehmen aus dem Fachgroßhandel in Deutschland an. Deren Kernkompetenzen liegen in den Bereichen Käse, Molkereiprodukte, Wurstwaren, Feinkost, Convenience, Tiefkühlkost, Obst & Gemüse, Getränke und Saft, Konserven, Backartikel, internationale Spezialitäten und Gastrozubehör.

Die AFMO steht im engen Kontakt zu der produzierenden Industrie. In Zusammenarbeit mit namhaften Herstellern aus Deutschland und Europa schafft sie erfolgreiche, innovative Vertriebslösungen, die die wirtschaftliche Stärke der angeschlossenen Unternehmen sicherstellen. Zu ihrem Leistungsspektrum gehören eine Vielzahl qualitativ-hochwertiger Handels- und Eigenmarken.



www.afmo.de



... Frische ist unser Geschäft

AFMO
Arbeitsgemeinschaft freier
Molkereiprodukten-Großhändler eG
Hanauer Landstrasse 294
60314 Frankfurt am Main
Tel.: +49 (0)69 4150 94 / 95
FAX: +49 (0)69 4250 19

Wir sind ein starkes Team
selbstständiger Fachgroßhändler
mit Kernkompetenz
im Frischebereich

Mit unseren mehr als 60
Frischdienstbetrieben sind wir
überall in Deutschland ganz
in Ihrer Nähe

Erfahrene Partner liefern ein
breites Sortiment an Frisch-
waren regionaler, nationaler und
internationaler Hersteller.







„Wir wollen unsere Kunden begeistern und haben immer ein offenes Ohr für Veränderungen und neue Trends. Dabei legen wir Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit.“



Handeln mit Weitblick



Die Sicherheit und Gesundheit Ihrer Kunden genießen bei uns oberste Priorität. Deshalb setzen wir auf geprüfte Qualität und einen sorgfältigen Umgang mit unseren Waren. Das beginnt beim Einkauf und endet mit der Zufriedenheit Ihrer Kunden.

Für einen sicheren Umgang mit den Produkten haben wir uns für Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene zertifizieren lassen und erfüllen alle Richtlinien nach dem HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept).

Unsere Produktauswahl ist von Nachhaltigkeit bestimmt. Wir beziehen zahlreiche Waren aus der Region, denn kurze Wege schonen die Umwelt. Wir bauen unser Sortiment an Bioprodukten konsequent aus und sind für den Handel mit glaubwürdigen Öko-Produkten, durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz GfRS, zertifiziert worden.

demeter

Molkereigenossenschaft
Schrozberg
Hohenlohe-Franken eG
D-74575 Schrozberg



Die Umwelt im Blick

Als zukunftsgerichtetes Unternehmen arbeiten wir daran, unser Angebot zu verbessern und die Umwelt dabei zu schonen.

Für die Energieversorgung nutzen wir die natürliche Ressource Sonnenkraft. Unsere Photovoltaikanlagen produzieren sauber und umweltfreundlich einen Großteil unseres Stroms.

Unser Fuhrpark ist nach den neuesten Umweltstandards ausgestattet und wir werden weiterhin mit dem technischen Fortschritt gehen. So planen wir die Umstellung auf Hybridfahrzeuge. Unsere Fahrer sind professionell für eine umweltfreundliche Fahrweise geschult.



Oswald & Menges GmbH

Elektro-Fachgeschäft:

Installation und Kundendienst

Hauptstraße 121 · 63897 Miltenberg

Telefon: 0 93 71 / 31 69 Telefax: 33 42

E-Mail: info@oswaldundmenges.de



Jung und Schmitt GmbH

- Sanitäre Anlagen
- Heizungstechnik
- Gas- und Wasserinstallation
- Blechverarbeitung
- Metallverarbeitung
- Solar - BHKW Heizungen

Heizung - Sanitär - Metallbau

Jung und Schmitt GmbH

Eichenbühler Str. 83 · D-63927 Bürgstadt

Tel. +49 (0)9371-2293 · Fax +49 (0)9371-3549

mail@jungundschmitt.de · www.jungundschmitt.de

enotech AG

Photovoltaik

Planung, Bau und Wartung von Photovoltaikanlagen...

Wir begleiten Sie auf jeden Schritt!

Von der Idee bis zur Inbetriebnahme Ihrer Photovoltaikanlage!
Zuverlässig, vertrauensvoll und persönlich.

Mit der enotech Gas GmbH bieten wir Ihnen außerdem die Reinigung von Industrieanlagen mit dem umwelt- und oberflächenschonenden Trockeneisstrahlverfahren an.

Im Bereich der industriellen Kühlung sind wir auf die Produktion und den Verkauf von Trockeneis und den dazu benötigten Maschinen spezialisiert.

enotech Gas GmbH

Produktion & Vertrieb von Trockeneis

- technische Gase

Ihr Lieferant für Trockeneis & technische Gase...

enotech AG

Dieselstraße 14 · 64807 Dieburg

Telefon: (06071) 49931-0

Telefax: (06071) 49931-61

E-Mail: info@enotech.de

www.enotech.de





Molkereiprodukte

Frische Molkereiprodukte werden in der heutigen Ernährung immer wichtiger. Wir bieten Ihnen alles, was Sie für eine gute Küche und den Verkauf an Ihre Kunden benötigen. Hierzu gehören Produkte namhafter Hersteller und ein großes Sortiment an unseren AFMO-Eigenmarken.



Frische ist unser Leben



Durch die ständige Erweiterung unseres Sortiments sind wir der richtige Partner für alle Lebensmittel, die gekühlt werden müssen. Und noch ein wenig mehr. Rund 4.500 Artikel sind bei uns ständig verfügbar, und sollten Sie darüber hinaus spezielle Wünsche haben, besorgen wir Ihnen Ihre Ware.



**mach dir
freude auf**



Coca-Cola, die Konturflasche und das rote Rundlogo sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company. Coca-Cola ist koffeinhaltig.



BIO-Molkereiprodukte/BIO-Käse

Wir sind stolz darauf, dass wir in der Region der einzige Anbieter von Bioprodukten für Großverbraucher sind. Selbstverständlich sind wir für den Handel mit den kontrolliert-biologisch-erzeugten Produkten zertifiziert. Unsere BIO-Molkereiprodukte/BIO-Käse sind tagess frisch. Wir holen sie mit unseren Kühlfahrzeugen beim Erzeuger ab und liefern sie schnell und sicher aus.



Internationale Käsespezialitäten

Mehr als 300 Sorten Käse und unsere Fachkompetenz auf diesem Gebiet, machen uns zu einem Spezialisten für Käse. Als einziger Großhändler in unserem Gebiet betreiben wir eine Käseschneide, mit der wir Laibe für unsere Kunden auf praktische Größen zuschneiden. Hygienisch und haltbar verpackt. Für mehr Sortimentsvielfalt in Ihrer Käsetheke. Gerne bieten wir Ihnen unsere Hilfe beim Schnittkäsesortiment an.



Feinkost

Bei uns finden Sie alle gängigen Feinkostartikel. Unsere Feinkostsalate werden sorgfältig und größtenteils ohne Konservierungsmittel erzeugt. Wir unterstützen Sie bei der Auswahl Ihrer Wurst- und Schinkenspezialitäten.



Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. KG
Korbacher Straße 5-34477 Berndorf
Fon + 49 (0) 56 31 / 9 73-0

E-Mail: info@wilke-wurst.de
www.wilke-wurst.de







Wilke-Wurst... weil's besser schmeckt!



Arte di Viva

Premium Antipasti. Made in Germany.








Genuss aus Frische und Finesse

Erläuben Sie die Genießervielfalt aus Deutschland: raffiniert komponierte Vorspeisen mit knuspriger Frische und dem besonderen Anspruch an Gourmet-Qualität.

Frische und Service GmbH | Luder Straße 2a | 97357 Fischlammfeld
Telefon +49 (0) 93 82 - 90 19 79 | Telefax +49 (0) 93 82 - 90 19 719
info@frische-und-service.de | www.frische-und-service.de



GASTRONOMIE- UND EISBEDARF

Glescher Straße 126
50126 Bergheim
Tel. 02271-5688-0
info@gebas24.de
www.gebas24.de

Ihr Spezialität für Eiscafes und Gastronomie



Tiefkühlkost

Wir liefern aus Hunderten von tiefgekühlten Artikeln, Ihre Bestellung direkt in Ihre Tiefkühlräume.

- Geflügel
- Fleisch
- Wild
- Convenience
- Kartoffelprodukte
- Gemüse
- Obst
- Eiscreme

Convenience

Fertig zubereitet, halbfertig vorbereitet oder vorgeschnitten: Im Kühl- und Tiefkühlbereich finden Sie Produkte, die Ihnen die Arbeitsvorbereitung erleichtern.

„Konsequente Kundenorientierung ist das A und O unseres Unternehmens.“

Obst und Gemüse

Täglich eingekauft, täglich geliefert: Unser Angebot an Obst und Gemüse ist marktfrisch. Ob einheimisch oder exotisch.

KÜHLMANN
Gutes für Gourmets

Mediterraner Genuss...
direkt aus Ostwestfalen!

www.kuehlmann.de

Entdecken Sie die Vielfalt unseres Sortimentes
Antipasti - Feinkostsalate - Dressings - Desserts



Zott
Bayerntaler **NEU!**

Zott Bayerntaler nussig-mild -
Das Beste vom Laib!

Zott Bayerntaler kräftig-würzig -
herzhafter Käsegenuss aus Bayern!
Aus bester Allgäuer Bergbauernmilch.

Zott Die Genuss-Molkerei



Vielfalt ist unser Geschäft

Wir beliefern das Gastgewerbe, Eiscafés, Bäckereien, Metzgereien, Cateringbetriebe, Großküchen, soziale Einrichtungen, das Lebensmittelhandwerk, regionale Veranstaltungen und vieles mehr. Für die einzelnen Branchen haben wir Kernsortimente aufgebaut. Zudem bieten wir Ihnen maßgeschneiderte Lösungen für Ihre individuellen Anforderungen.



Hinzu kommen viele Artikel, die Ihren Bedarf abrunden.

- Nahrungsmittel
- Konserven
- Backartikel
- Fette und Öle
- internationale Spezialitäten
- Getränke und Säfte
- Verpackungsmaterial
- Gastrozubehör



Komplettlösungen

Planen Sie bestimmte Aktionen? Dann erhalten Sie von uns nicht nur alle Zutaten, sondern auch das professionelle Equipment. Wir beraten Sie gerne.



*Beste Qualität für den
besonderen Geschmack!*

Alles Gute. Natürlich von





*„Wir liefern Tag für Tag.
Pünktlich und zuverlässig.
Für Ihre Planungssicherheit.“*

Abgemacht, alles gebracht

Unsere Lagerkapazitäten und die enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten, stellen eine ständige Verfügbarkeit unserer Warensortimente sicher. Unsere Logistik ist fix und gut organisiert. Sie erhalten alles Bestellte schnell, sicher und vor allem pünktlich.

Eine Flotte aus acht Fahrzeugen ist rund um die Uhr für Sie unterwegs, sodass wir eine tägliche Lieferung sicherstellen. Durch regelmäßige Wartungen sind die Lkws stets einsatzbereit.





In unserem Fuhrpark nutzen wir die neueste umweltfreundliche Technologie nach Euro 4-Standard. Für die Zukunft planen wir eine Umstellung der gesamten Flotte auf Hybridfahrzeuge. Unsere Fahrer haben das Eco-Training absolviert. Dabei wurden ihnen die optimale Ausnutzung der modernen Motorkennzahlen und damit eine sichere und wirtschaftliche Fahrweise mit dem Lkw vermittelt. Auch die Hygiene beim Transport unserer temperaturgeführten Lebensmittel ist eine wichtige Zutat unserer Logistik. Im Sinne der HACCP-Grundlagen haben wir strenge Reinigungs- und Verfahrensweisungen zur Fahrzeughygiene entwickelt. Da Vorsorge besser als Nachsicht ist, inspizieren und reinigen wir unsere Flotte häufiger als gesetzlich vorgeschrieben.

IHR MERCEDES -BENZ NUTZFAHRZEUG-SPEZIALIST

ULLRICH
 — Alois Ullrich GmbH —

63897 Miltenberg - Breitendiel
 Odenwaldstr. 4 • Tel. (09371) 97 80-0

Autorisierter Mercedes-Benz Service und Vermittlung
 Autorisierter Servicepartner der EvoBus GmbH






Service Service SEAT Nutzfahrzeuge

**BERRER
 HIRTSCH** GmbH
AUTOHAUS ///

Elterweg 1 63928 Eichenbühl Tel.: 0 93 71 / 60 86



Kontinuität in der Kühlkette

Von der Anlieferung über die Zwischenlagerung bis zum Transport in Ihre Lagermöglichkeiten werden alle Produkte sicher behandelt. In allen Bereichen gewährleisten wir durch optimale Kühl- und Tiefkühltemperatur eine Kontinuität in der Kühlkette.

Unsere Lager und unsere Fahrzeuge sind mit Temperaturfühlern ausgestattet, die regelmäßig kontrolliert werden. Unsere Lkws und die Fahrzeuge unserer Außendienstmitarbeiter sind mit modernsten Kühlsystemen ausgestattet. Unsere Zweikammer-Fahrzeuge sind zudem für den Transport von Waren in unterschiedlichen Temperaturbereichen gerüstet.

Autohaus
ERFTAL
Auto

Seit über 10 Jahren Ihr zuverlässiger Vertragspartner am Untermain

AUTOHAUS
ERFTAL
Eichenbühler Straße 85
63927 Bürgstadt
www.auto-erftal.de
Tel.: 09371/9488 0

HEICO
SEIT 1980

VOLVO
SEIT 1998

Volvo macht glücklich!

REINHEIT
REINHEIT

FAHRSCHULE
GROSSKINSKY

Mit uns kommen Ihre
Lebensmittel sicher an!



Mainzer Straße 35 • 63897 Miltenberg • Tel: 09371/1224 • www.fahrschule-grosskinsky.de



MUNCH



Unser Liefergebiet



MUNCH

Ihr Frischepartner

Munch Frischdienst GmbH
Eichenbühler Straße 77
63927 Bürgstadt

Tel.: 09371 2431
Fax: 09371 80233

E-Mail: info@kaesemuench.de
www.kaesemuench.de

