



Ihr Partner für Fleischereibedarf und Gastrotechnik

Bei uns wird Service groß geschrieben!

Schneider
Fleischereibedarf und Gastrotechnik
Technik • Service • Zubehör • Därme • Gewürze

Bei uns wird Service
groß geschrieben!

Inhalt

Inhaltsverzeichnis	2
Vorwort	3
Logos der Hersteller und Lieferanten	4 – 5
Därme und Kunstdärme	6 – 7
Gläser, Dosen, Etiketten	8
Gewürze und Mischgewürze / Marinaden / Hilfsstoffe	9 – 10
Konserven	11
Reinigungsmittel	12
Räuchermittel	13
Holz und Holzwaren	14
Verpackungsmittel / Vakuumbbeutel und Imbissbedarf	15
Berufsbekleidung / Arbeitsschutz / Hygienekleidung	16 – 17
Arbeits und Hilfsmittel / z.B. Messer, Beile, Eimer, Wurstgarne usw.	18 – 19
Maschinen, Geräte und Zubehör für die Fleischerei	20 – 24
Küchentechnik	25
Spül- und Kältetechnik	26 – 27
Einrichtung für Gastronomie und Fleischerei	28 – 30
Unser Team	31

Vorwort



*Ronny Schneider
Inhaber*

Den Grundstein für unser erfolgreiches Familienunternehmen legte am 1. April 1977 mein Vater Joachim Schneider.

Am 1. März 1985 bin ich dem Unternehmen beigetreten. Wir handelten mit Därmen, Gewürzen, Salzen und Equipment für das Fleischerhandwerk und die Gastronomie.

Ein großer Meilenstein war der 1. Juli 2006! An diesem Tag übernahm ich von meinem Vater das Unternehmen und somit eine große Verantwortung gegenüber unseren Kunden und den Mitarbeitern.

Diese Verantwortung habe ich noch erweitert durch die Übernahme des Betriebes meines Onkels Ing. Michael Schneider am 1. Oktober 2008.

Seit diesem Tag kann ich meiner Kundschaft ein stark erweitertes Angebot an Service und Fachkompetenz für alle Dinge von »A wie Anforderung« bis »Z wie Zufriedenheit« anbieten.

Kundenzufriedenheit steht für mich ganz oben auf der Prioritätenliste, aber mein Kapital sind meine Mitarbeiter. An dieser Stelle ein ganz großes Dankeschön an mein Team für die Treue und Verbundenheit.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß auf den folgenden Seiten und stehe Ihnen mit meinem Team für die Erfüllung Ihrer Wünsche gern zur Verfügung.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'R. Schneider', written in a cursive style.

Dank unseren
Lieferanten gelingt es
uns in allen Belangen,
beste Qualität zu liefern.

Unsere Lieferanten

Auf diesen Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Lieferanten, auf die wir sehr stolz sind. Dank der qualitativ hochwertigen Produkte, die wir von unseren Zulieferern beziehen, können wir unsere Kunden zur vollsten Zufriedenheit beliefern.

(Auflistung alphabetisch)





MADE IN GERMANY



Traditionsmarke der Profis



-ebro-
a xylem brand



Ernst GmbH & Co. KG
Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie



FREUND



Naturdärme - natural sausage casings - boyaux naturels



GRAEF. GRAM **günther**
FOODPROCESSING



Kahler

Kalle
Tradition Δ Dynamik Δ Zukunft

Schneider

Fleischereibedarf und Gastrotechnik

Technik • Service • Zubehör • Därme • Gewürze

Tel.: 030 - 423 02 04

info@gastrotechnik-schneider.de

HOBART**JÜRGING**
UM DIE WURST**KIG WETER**
Erfolg mit eingebaut**KOHLHOFF** **KOLBE**
FOODTEC**MA**
DO**MANEA****MAJA****MABRA**
MARTH**m**
MEIKO*Melitta***M**
KN**Naturin****Nalo****NordCap****Panasonic****Pfeuffer**
Kühlzellen - Kühlraumtüren
Brandschutztüren**RA**

Verfeinert. Veredelt. Vollendet.

RATIONAL**RÄUCHER** **GOLD****Rieber** **SWIBO****TALSAF****TREIF****VAKONA**
QUALITÄT**VAMA**
The solution for vacuum packaging**VEMAG****WENGER****VISKASE****VISSMANN****Visko**
Teepak**winterhalter****Viscofan****walsroder**

Kunstdärme

Kunstdärme für Roh-, Brüh- und Kochwurst in allen Kalibern, Formen und Farben. Auf Wunsch erhalten Sie Kunstdärme mit Ihrem individuellen Firmendruck.



Kunstdärme



Eiweißdarm

- essbarer Darm aus hochwertigem Collagen
- füllfest und kalibertreu
- zart und knackig im Biss



Schäl Darm

- für hohe Produktionsgeschwindigkeiten
- aromadicht und kalibertreu

Individuelle Verpackung mit Erkennungswert

Gläser, Dosen und Etiketten auch mit Firmendruck

Wir bieten Ihnen ein umfassendes Sortiment an Gläsern und Dosen zur Verpackung Ihrer Wurstwaren. Gern bieten wir Ihnen dazu Etiketten mit Ihren gewünschten Drucken an.

Für eine zügige Lieferung halten wir ein großes Lager vor.



Haftetiketten auf Bogen (rund oder rechteckig).
Mit jedem gewünschten Text lieferbar.

Schneider
Fleischereibedarf und Gastrotechnik
Technik • Service • Zubehör • Därme • Gewürze

Tel.: 030 - 423 02 04
info@gastrotechnik-schneider.de

Gewürze, Salze, Marinaden und Hilfsstoffe

Für den besseren Geschmack!

Gewürze (Edelgewürze, Mischgewürze)

Für die höchsten Ansprüche versorgen wir Sie mit Edel- und Mischgewürzen und vielen Hilfsstoffen, die Ihre Fleischprodukte würzig und einzigartig machen.



Majoran



Raps in Tüten

Auch in Sachen Salz sind wir Ihr richtiger Partner.



Große Auswahl an verschiedenen Salzen

Hilfsstoffe und Marinaden

zur Verarbeitung und Vefinerung Ihrer Wurst- und Fleischprodukte



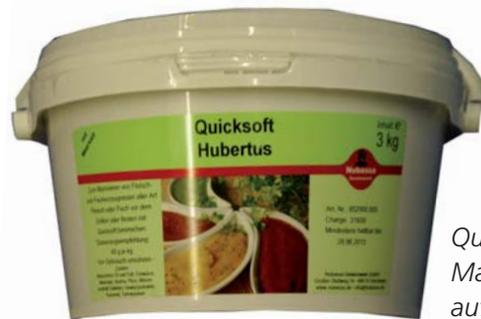
Fibrisol Kutterhilfsmittel mit und ohne Umrötung



Essig lieferbar mit 10 %, 25 % und 80 % Säuregehalt



Marinox Marinaden



Quicksoft Marinaden auf Ölbasis



Raps Hilfsstoffe

Schneider
Fleischereibedarf und Gastrotechnik
 Technik • Service • Zubehör • Därme • Gewürze

Tel.: 030 - 423 02 04
info@gastrotechnik-schneider.de

Qualitätsprodukte für Ihre Produktion

Konserven

Zur Verfeinerung Ihrer Produkte beliefern wir Sie mit einem ausgesprochen vielfältigen Konservenprogramm.



Reinigungsmittel und Reinigungszubehör

Zur Reinigung und Desinfektion Ihrer Produktionsstätte und Geräte, egal ob Fleischerei, Bäckerei oder Gastronomie, bieten wir ein umfangreiches Programm namenhafter Hersteller. Produkt- und Hygieneschulungen finden in regelmäßigen Abständen statt.

**In Sachen Reinigung
und Hygiene sind
wir Ihr zuverlässiger
Partner!**



Reinigungsmittel Superol



Reinigungsmittel Steril



Fliesen- und
Edelstahlreiniger

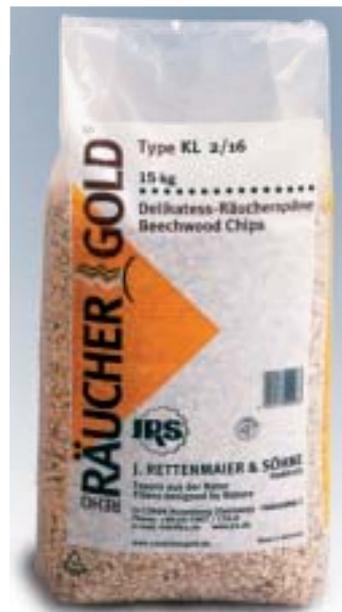
Schneider
Fleischereibedarf und Gastrotechnik
Technik • Service • Zubehör • Därme • Gewürze

Tel.: 030 - 423 02 04
info@gastrotechnik-schneider.de

Räucherspäne und Flüssigrauch

Räucherspäne: Unser Räucherspäneprogramm umfasst Kantholz (Reiberauch), Sägemehl, Hackspäne und Flüssigrauch für das perfekte Wurstaroma.

**Delikates Aroma durch
Naturprodukte**



Räucherspäne



Hackspäne



Flüssigrauch

Holz und Holzwaren

Zur individuellen Präsentation und Verarbeitung Ihrer Produkte erhalten Sie bei uns eine reichhaltiges Sortiment an Holzspeiler, Flaggenspieße, Holzbretter und vieles mehr.

Für tolle Optik und perfekte Handhabung



Holzspiesse



Holzgabeln



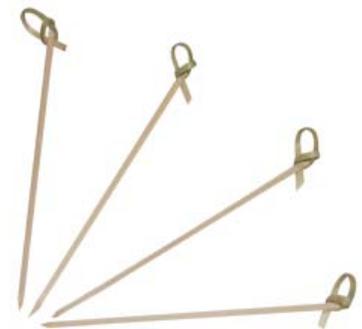
Holz-Rührstäbchen



Bambus-Fingerringe



Bambus Fingerfood FLAG



Bambus Fingerfood LOOP



Schneidebrett

Schneider
Fleischereibedarf und Gastrotechnik
 Technik • Service • Zubehör • Därme • Gewürze

Tel.: 030 - 423 02 04
info@gastrotechnik-schneider.de

Verpackungsmittel, Vakuumbbeutel und Imbißbedarf

Gut verpackt ist halb verkauft

Ein breitgefächertes Warenangebot an Folien, Einschlagpapieren, Bechern, Schalen und weiteren Einwegartikeln erwartet Sie.



Einweg-Bestecke



Trinkbecher



Hamburger-Boxen



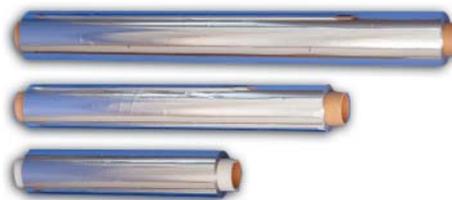
Pappteller rund



Pappteller rechteckig



Pappschalen



Alufolien



Frischhaltefolien



*Dosierspender
hängend*



Senf- und Ketchup-Flaschen



Vakuumbbeutel

Berufsbekleidung / Arbeitsschutz / Hygienebedarf

Wir statten Sie und Ihre Mitarbeiter mit passender Berufsbekleidung aus. Auch in Sachen Arbeitsschutz und Hygienebekleidung sind wir der richtige Ansprechpartner.

**Funktional und sicher
ausgestattet**



Schildmütze mit Haarschutz



Astrohaube mit Mundschutz



Stechschutz-Schürze



Berufsstiefel



Gummihandschuhe Classic



Halbstiefel



Clogs mit Fersenriemen

Schneider
Fleischereibedarf und Gastrotechnik
Technik • Service • Zubehör • Därme • Gewürze

Tel.: 030 - 423 02 04
info@gastrotechnik-schneider.de



Kärcher / Hochdruckreiniger



Haarnetzspender



Seifen-
Desinfektionsspender



Überschuh Standard



Wolfsbürste



Kutterbürste



Wasserschieber



Molkereibürste



Stiefelwäsche



Schrubber

Arbeits- und Hilfsmittel

Für den täglichen Gebrauch liefern wir zum Beispiel:

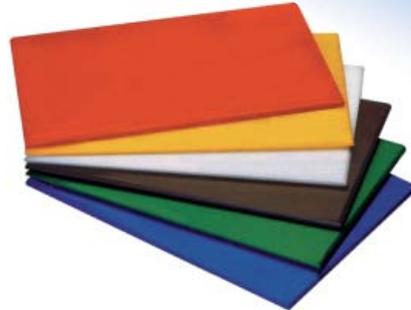
- Schneidwaren aller Art
- Wurstgarne, Einziehnetze und Clips
- Schneidbretter und Hackblöcke
- und vieles mehr

Von A – Z,
Ausstattungsmaterial
für Ihren Betrieb



Schneider
Fleischereibedarf und Gastrotechnik
Technik • Service • Zubehör • Därme • Gewürze

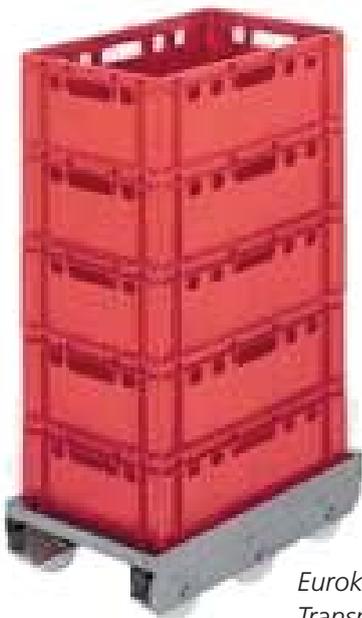
Tel.: 030 - 423 02 04
info@gastrotechnik-schneider.de



*Schneidbretter in div. Farben
und Größen*



*Hackblöcke
in verschiedenen
Ausführungen*



*Eurokisten und
Transportmittel*



*verschiedene
Transportbehälter*

Maschinen, Geräte und Zubehör für die Fleischerei

**Alles für den
optimalen
Produktionsablauf**



*Smart 500 von Bastra der
Garant für Frische, Vielfalt
und Qualität*



Bei uns erhalten Sie aus einer Hand die passenden Rauch- und Brühanlagen, sowie sämtliche Maschinen für Ihre Produktion, ob Schneiden, Mengen, Füllen, Verpacken, Lagern.



Rauchanlagen und Kessel für höchste Ansprüche



Glyzerinbadkessel



*Klimadeckengeräte
für die perfekte Reifung*

Schneider
Fleischereibedarf und Gastrotechnik
Technik • Service • Zubehör • Därme • Gewürze

Tel.: 030 - 423 02 04
info@gastrotechnik-schneider.de



Schneidmischer / Kutter



*Entschwarten und
Entvliesen leicht
gemacht mit MAJA*



*Kolbenfüllmaschinen für den
kleineren Handwerksbetrieb*



Vemag Wurstfüllmaschinen für Handwerk und Industrie



*Fleischwölfe für ein perfektes
Schnittbild*



Schneiden und Würfeln mit Trief



Portioniermaschinen



Pökelboy



Misch- und Mengmaschinen



Tischkutter



Mengmaschinen in verschiedenen Ausführungen

Schneider
Fleischereibedarf und Gastrotechnik
 Technik • Service • Zubehör • Därme • Gewürze

Tel.: 030 - 423 02 04
info@gastrotechnik-schneider.de



Zerlegesägen



Halbierungssägen



Stich- und Halbierungssägen für hohe Ansprüche



Betäubungszange



Betäubungsgerät
nach geforderten
Normen



Pökelinjektoren



Eismaschinen



Tumbler



Vakuumverpackungsmaschinen für vielseitige Aufgaben



Fleischwölfe



Bandsägen als Tischmodell und Standgerät



Ladenfleischwölfe



Aufschnittmaschinen auch als Halb- und Vollautomaten



Aufschnittmaschinen vom Profi für den Profi

Küchentechnik für den Profi



Kombidämpfer



Kombidämpfer für den Profi



Rational Kombidämpfer



MKN Flexi Chef



Kaffeeautomaten

Spül- und Kältetechnik

Wir liefern und installieren hochwertige Spültechnik, namenhafter Hersteller, für alle Belange und Bereiche in Ihrer Produktionsstätte oder Gastronomie.

Perfekt gereinigt



Haubenspülmaschinen



Spülmaschinen



Spültische

Schneider
Fleischereibedarf und Gastrotechnik
Technik • Service • Zubehör • Därme • Gewürze

Tel.: 030 - 423 02 04
info@gastrotechnik-schneider.de

Optimal gekühlt



Wandkühlregale



Kühlschränke mit Glastüren



Tiefkühltruhen



Frischwaretheken
für eine tolle Optik
im Verkaufsraum



Kühl- und Gefrierzellen in vielen
Maßen und Ausführungen



Kühlregale fahrbar



Kühl- und Tiefkühlschränke

Einrichtungen für Gastronomie und Fleischerei

Zur Gewährleistung eines organisierten Arbeitsablaufes richten wir Sie mit jeglicher Art von Edelstahlmöbeln ein. Des weiteren bieten wir Ihnen ein breites Repertoire an Verkaufsmöbeln, Ablaufrinnen, Wärmetheken und vieles mehr.

Alles nach Ihren Wünschen und Vorstellungen – sprechen Sie uns an!



Hygieneschleusen auf Ihre speziellen Ansprüche zugeschnitten



Spültische



Hygienecenter



Handwaschbecken-Ausgußkombination



Handwaschbecken



Händetrockner

Schneider
Fleischereibedarf und Gastrotechnik
 Technik • Service • Zubehör • Därme • Gewürze

Tel.: 030 - 423 02 04
info@gastrotechnik-schneider.de



Lager- und Umkleideschränke



Wandregale



Lagerregale für verschiedene Zwecke



Eurokasten Regalsystem



Abhängewagen



Stiefeltrockner



Arbeitstische



Arbeits- und Vorbereitungstische



Arbeits- und Zerlegetische



Mengwannen in vielen Größen



Wandregale



Transportwagen



Müllsackhalter

Vorstellung unseres Teams

Verkauf / Planung / Beratung



Dirk Müller
Planung / Beratung /
Verkauf Technik



Ralf Dumdei
Fachberater /
Fleischermeister



Wolfgang Stahr
Verkauf / Beratung
im Innendienst



Arnold Müller
Verkauf / Beratung
im Innendienst



Thomas Glatthaar
Verkauf /
Kommissionierung

Service / Werkstatt



Enrico Hartmann
Service / Ersatzteil-
beschaffung /
Organisation



Torsten Bremert
Mechatronik /
Elektrik /
Rauchanlagen



Horst Lange
Meister
Maschinenbau /
Mechanik



Robert Heine
Mechatronik / Elektrik



Daniel Wedekind
Schweiß- und
Metallarbeiten /
Elektrik

Transport- und Lieferservice



Dirk Bogè
Lieferservice /
Kommissionierung



Ralf Lorenz
Lieferservice /
Kommissionierung



Maria Tobisch
Büro / Buchhaltung



René Wolff
Internetpräsenz

Büro und Verwaltung



Um unsere Kundschaft schnellstens und lückenlos beliefern zu können, unterhalten wir einen modernen Fuhrpark!

Fleischereibedarf und Gastrotechnik Schneider e.Kfm.

Liebermannstr. 17-25, D-13088 Berlin

Tel. Büro: 030 / 920 48 7 - 0

Tel. Verkauf: 030 / 920 48 7 - 22

Tel. Service: 030 / 920 48 7 - 12

Fax: 030 / 425 41 10

E-Mail: info@fleischereibedarf-gastrotechnik.de

Internet: www.fleischereibedarf-gastrotechnik.de

Schneider
Fleischereibedarf und Gastrotechnik
 Technik • Service • Zubehör • Därme • Gewürze

Tel.: 030 - 423 02 04

info@gastrotechnik-schneider.de