



**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



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

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



Verfeinert. Veredelt. Vollendet.



## Natur- und Kunstdärme

Wir liefern Natur- und Kunstdärme in höchster Qualität und in allen Kalibern für Ihren vielseitigen Einsatz in allen Bereichen.

Auf Wunsch sind viele Kunstdärme mit Ihrem Firmendruck lieferbar.

Lassen Sie uns wissen was Sie benötigen, wir gehen auf Ihre Wünsche ein!

### Wir verpacken Ihre Wurst!



#### Naturdärme

Wir liefern Naturdärme vom Rind, Schwein und vom Schaf wahlweise gesalzen, füllfertig oder getubt.



*Naturdarm lose*



*Naturdarm in kleinen Dosen*

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

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



## 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



Schäldarm

- 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



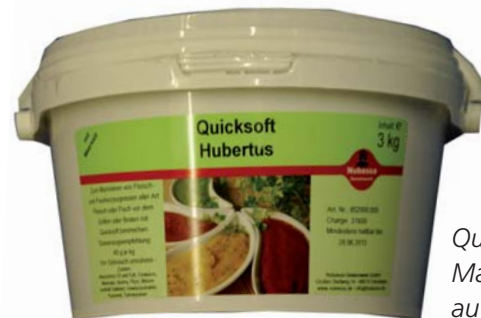
Fibrisol Kutterhilfsmittel  
mit und ohne Umrötung



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

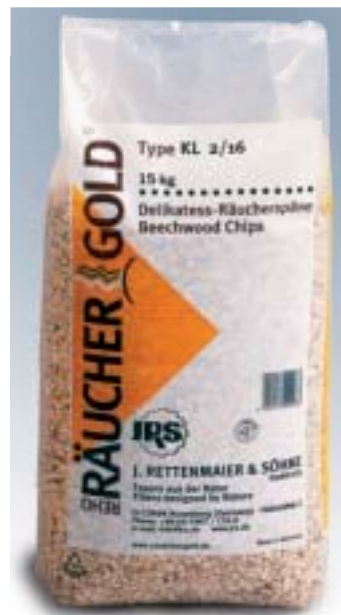
**Tel.: 030 - 423 02 04**  
**info@gastrotechnik-schneider.de**



## 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*



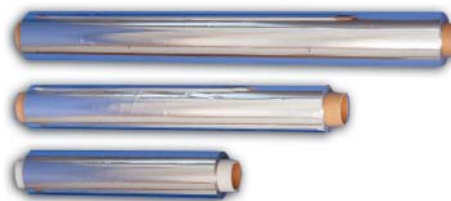
*Pappteller rund*



*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

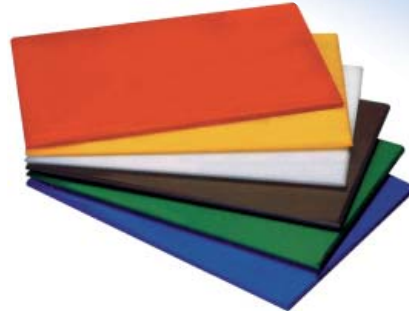
Von A – Z,  
Ausstattungsmaterial  
für Ihren Betrieb



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

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

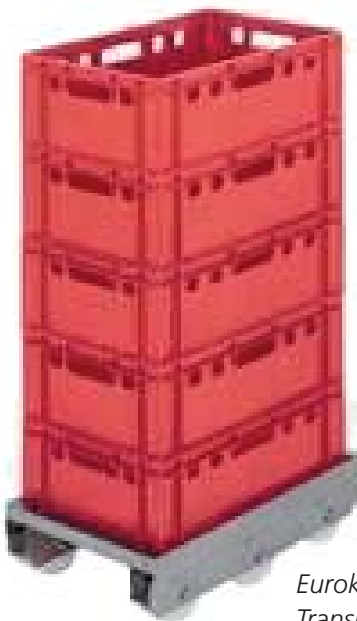




*Schneidbretter in div. Farben  
und Größen*



*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 Treif*



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 vom Profi für den Profi*



*Aufschnittmaschinen auch als Halb- und Vollautomaten*



## 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 • Dämme • 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*

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

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



## 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



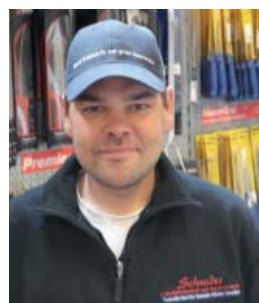
**Torsten Bremert**  
Mechatronik /  
Elektrik /  
Rauchanlagen



**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](mailto:info@fleischereibedarf-gastrotechnik.de)

Internet: [www.fleischereibedarf-gastrotechnik.de](http://www.fleischereibedarf-gastrotechnik.de)

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

**Tel.: 030 - 423 02 04**

**[info@gastrotechnik-schneider.de](mailto:info@gastrotechnik-schneider.de)**