

# Grotloh

*Feinste Wurst- und Schinkenspezialitäten*



*Frische für Genießer*  
[www.grotloh.de](http://www.grotloh.de)

# *Erfahrung aus drei Generationen: das Unternehmen Grotloh*

Erfahrung und Kompetenz für hochwertige Wurst- und Schinkenspezialitäten, dafür stehen wir, die Jupiter Kurt Grotloh GmbH, seit der Gründung unseres Unternehmens im Jahr 1951.

Als Hersteller erstklassiger Spezialitäten beliefern wir namhafte Handelskonzerne ebenso wie professionelle Großhändler, anspruchsvolle Gastronomen und weiterverarbeitende Unternehmen.

Dank unserer mehr als 60 Jahre umfassenden Markterfahrung, unserer Fachkompetenz und einer modernen technischen Ausstattung sind wir in der Lage, auf kundenspezifische Wünsche umfassend einzugehen.

## *Professioneller Familienbetrieb*

Von Anfang an haben wir kontinuierlich in unseren Betrieb investiert, unsere Abläufe optimiert und die technische Ausstattung modernisiert. Zugleich sind wir unserem Selbstverständnis als professioneller, kundennaher und persönlicher Familienbetrieb bis heute treu geblieben. Flache Hierarchien, eine persönliche Atmosphäre und direkter Kundenkontakt zeichnen uns daher aus. Die Geschäftsführung liegt heute in der dritten Generation bei Benjamin Grotloh sowie Julia Rother-Grotloh.





## *Verantwortungsbewusstsein der Jupiter Kurt Grotloh GmbH*

Wir, die Jupiter Kurt Grotloh GmbH, sind uns unserer Verantwortung gegenüber der Umwelt bewusst, weshalb wir uns bereits seit vielen Jahren ausgiebig mit dem Thema „Nachhaltigkeit“ beschäftigen.

Gemeinsam mit Mitarbeitern, externen Beratern und Dienstleistern arbeiten wir kontinuierlich an der Verbesserung unserer umweltbezogenen Aktivitäten.

Unsere Hauptziele liegen in der:

Reduktion des Energieverbrauchs

Schonung natürlicher Ressourcen

Unterstützung artgerechter Tierhaltung

Schadstoffreduktion

Schaffung von Transparenz und Rückverfolgbarkeit in den Bereichen Einkauf und Produktion

Reduktion der Umweltbelastung durch Verpackungsmaterialien

Zur Erreichung dieser Ziele wurde in den vergangenen Jahren eine Vielzahl an Maßnahmen eingeleitet und umgesetzt. So haben wir beispielsweise im Jahr 2014 ein Blockheizkraftwerk angeschafft, welches der eigenen Stromerzeugung durch Nutzung der Abwärme dient und somit den Energiebedarf erheblich senkt. Des Weiteren arbeiten wir mit einer Wärmerückgewinnung, die die durch Kühlanlagen anfallende Wärme zur Warmwassererzeugung gewinnt und somit ebenfalls zur Einsparung des Energieverbrauchs beiträgt.

Die Einhaltung des Tierschutzgesetzes (TierSchG) ist für uns maßgeblich. So fordern wir unsere Lieferanten tierischer Produkte und Rohstoffe dazu auf, bei Zucht, Haltung, Eingriffen, Fütterung und Transport das Tierwohl zu achten und bei Fleischprodukten die Anforderungen der deutschen Tierschutzgesetzgebung als Minimalstandard anzuwenden.

Des Weiteren setzen wir uns gegenüber unseren Lieferanten dafür ein, dass Futtermittel aus GVO-freier und verantwortungsbewusster Produktion stammen. Die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen ist ihnen untersagt.

Ein transparentes Chargenrückverfolgungssystem ermöglicht es uns, Produkte und Produktionschargen über die gesamte Liefer- und Produktionskette zurückzuverfolgen.

## Unser Warenangebot

Wenn es um die Qualität unserer Fleisch- und Wurstwaren geht, gehen wir keine Kompromisse ein. Schon bei der Auswahl der Rohstoffe achten wir auf erstklassige Zutaten und verzichten bewusst auf die Verwendung von Zusatzstoffen wie Gluten, Geschmacksverstärkern und Laktose. Stattdessen arbeiten wir mit renommierten Zulieferbetrieben zusammen, die selbstverständlich über entsprechende Zertifizierungen und Nachweise verfügen.

Wir selbst arbeiten nach dem HACCP Konzept, sind IFS-zertifiziert und werden höchsten lebensmitteltechnologischen Ansprüchen gerecht. Externe Prüflabore bestätigen uns, ebenso wie die zahlreichen Prämierungen, die wir in den letzten Jahren erhalten haben, regelmäßig die anhaltend hohe Qualität unserer Waren.

## Transparente Kennzeichnung

Um unseren – und damit auch Ihren – Kunden größtmögliche Sicherheit zu bieten, setzen wir auch bei der Lebensmittelkennzeichnung auf Transparenz und Information. Zum Beispiel führen wir Zusatzstoffe, sofern sie überhaupt verwendet werden, nicht als unkenntliche „E-Nummer“ auf, sondern benutzen die für Laien oftmals verständlicheren Verkehrsbezeichnungen.

Des Weiteren befinden sich auf unseren Verpackungen Sichtfenster, die dem Verbraucher die Möglichkeit bieten, sich buchstäblich ein eigenes Bild vom Inhalt zu machen.



**WESTCROWN**

WestCrown GmbH • 49201 Dissen • Am Bahnhof 5  
Tel. +49 (0) 54 21/ 94 95-0 • E-Mail: [info@westcrown.de](mailto:info@westcrown.de)

**SIGNAL IDUNA**   
gut zu wissen

**Ihr Versicherungsspezialist für Betriebe im Handel  
und im Handwerk.**

 

Generalagentur Thomas Knieper e.K. · Goldfinkstr. 30  
45134 Essen · Tel. 0201 8338630 · [www.ga-knieper.de](http://www.ga-knieper.de)






Tradition  
 Kontrolle  
 Vertrauen  
 Qualität  
 Kompetenz  
 Flexibilität  
 Schnelligkeit



**Wir... produzieren Ihre Kartonagen nachhaltig!**



[www.wenner-gmbh.de](http://www.wenner-gmbh.de)


Vermolder Vollpappen-Verarbeitungswerk GmbH · Im Industriegelände 29 · 33775 Versmold

## Ihr Spezialist für Gewerbeversicherungen

**M**

**Mannheimer Versicherung AG**  
**Versicherungsagentur Faltn**  
**Inhaber Philipp Severt**

Pettenkoferstr. 12 · 45470 Mülheim a. d. R.  
 Tel. 02 08. 333 92 · Mobil 01 52. 0497 83 36  
[philipp.severt@mannheimer.de](mailto:philipp.severt@mannheimer.de)  
[severt.mannheimer.de](http://severt.mannheimer.de)



*Qualität, Sorgfalt  
und Service*

Unser Produktspektrum zeichnet sich vor allem durch Vielfalt und Hochwertigkeit aus. Von Roh- und Kochpökelfleisch über Kochwurst – bis hin zu Brüh- und Rohwurstprodukten bieten wir eine Reihe erstklassiger Fleischspezialitäten an. Für Großverbraucher führen wir zudem eine breite Auswahl an Produkten, die auf die speziellen Anforderungen dieser Kundengruppe zugeschnitten sind.

## *Schinken- und Lachsschinkenwaren*

Die Kernkompetenz unseres Hauses liegt in der Anfertigung hochwertiger Schinken- und Lachsschinkenprodukte. Wir produzieren gerade in diesem Segment nach eigenen, ausgereiften Rezepturen, die speziell an die Vorlieben qualitätsbewusster Kundengruppen angepasst sind. Dabei greifen wir gezielt auf Analysen der Markt-, Trend- und Nahrungsmittelforschung zurück. Erst wenn unsere Produktionsleitung rundum zufrieden ist, geben wir ein neues Produkt für den Verkauf frei.

Zu unseren „klassischen“ Produkten zählen zum Beispiel edle Lachsrauchschinken im Netz sowie hochwertige Nusschinken. Ebenso führen wir „Pariser Lachsschinken“, „Graved Lachsfleisch“ und zahlreiche weitere erlesene Spezialitäten.

Kampermann  SEIT 1925

## Schädlingsbekämpfung

HACCP-Konzepte / IFS (International Food Standard)

Holz- & Bautenschutz • Schwammbekämpfung

Taubenabwehr • Desinfektion



Günstig und grün  
medlStrom  
aus Mülheim.



Einfach regional: Grünstrom, Gas, Wärme  
und eMobilität aus Mülheim. Für Mülheim.  
Mehr Informationen erhalten Sie unter  
0208 4501 333 oder medl.de



© stock.adobe.com/alextrixeye  
© shutterstock/stockphoto-graf

# Grotloh

*Feinste Wurst- und Schinkenspezialitäten*

**Jupiter Kurt Grotloh GmbH**

Neckarstraße 26

45478 Mülheim an der Ruhr

Telefon 0208 58899-0

Telefax 0208 58899-52

[vertrieb@grotloh.de](mailto:vertrieb@grotloh.de)

[www.grotloh.de](http://www.grotloh.de)



*Frische für Genießer*  
[www.grotloh.de](http://www.grotloh.de)