



WILLY EU-SCHLACHTHOF
SIEMES
UND SOHN GRÜND. 1874

Qualitätsfleisch vom Niederrhein

AUS DER REGION, FÜR DIE REGION



VIEHHANDEL, GROSSSCHLACHTEREI, VERARBEITUNG, LIEFERUNG – ALLES AUS EINER HAND

WEIL LEBENSMITTEL VERTRAUENSACHE SIND

DAS TRADITIONSUNTERNEHMEN

Wir, die heutige Willy Siemes und Sohn GmbH & Co. KG, können auf über 160 Jahre Tradition zurückblicken. Hervorgegangen ist unsere Firma aus einem von Jakob Siemes im Jahr 1850 gegründeten Viehhandelsunternehmen. Der heutige Geschäftsführer Johannes Siemes und seine drei Söhne Martin, Peter und Wim, die das Unternehmen gemeinsam leiten, sind Nachfahren des Gründers. Zusätzlich zum reinen Handel haben sie sich der Erzeugung und dem Vertrieb von Frischfleisch verschrieben. Tradition verpflichtet. Vor allem verpflichtet sie dazu, sich modern aufzustellen, um aus der Tradition Zukunft werden zu lassen. Daher haben wir für unser Familienunternehmen mit

derzeit etwa 60 Mitarbeitern ein Geschäftsmodell gewählt, das auf dem Grundsatz der Partnerschaft aufgebaut ist. Wir sind Partner für die Landwirte vom Niederrhein, die uns mit Vieh aus kontrollierter Züchtung und Erzeugung beliefern. Und wir sind Partner für den Lebensmitteleinzelhandel sowie mittelständische Fleischverarbeitungsbetriebe, die sich auf Frische, Pünktlichkeit und die Erfüllung kundenspezifischer Wünsche verlassen. Denn Lebensmittel sind Vertrauenssache.

DIE GROSSSCHLACHTEREI

Qualität, Frische und Hygiene sind in unserem Schlacht- und Zerlegebetrieb die wichtigsten Grundregeln. Mit großer Sorgfalt produzieren wir Qualitätsfleisch aus der Region für die Region. Woche für Woche werden bei uns etwa 3.000 Schweine und 40 bis 50 Stück Großvieh geschlachtet. Geliefert werden die Tiere durch die Landwirte vom Niederrhein, mit denen wir zum großen Teil langjährig im persönlichen Kontakt stehen. Schlachtung und Verarbeitung liegen in den Händen von Fachkräften. Dafür bilden wir auch selbst im Metzgerhandwerk aus. Bei unseren Frischfleischprodukten gehen wir auf die Anforderungen der Abnehmer ein. Fleischzuschnitte werden dem Kundenwunsch entsprechend hergestellt. Die Größe der Bestellmenge spielt dabei keine Rolle.



Die Willy Siemes und Sohn GmbH & Co. KG verfügt über folgende Zertifikationen:

Nachweis über Einhaltung der QS-Kriterien für Fleisch und Fleischwaren in der Stufe „Schlachtung und Zerlegung“

Zerlegung von Schweinen und Rindern gemäß IFS Food Standard

Nachgewiesene Einführung und Anwendung eines durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung genehmigten Systems zur Etikettierung von Rindfleisch



DAS HANDELSHAUS

Der Viehhandel ist unser ältester Geschäftsbereich. Seine Tradition reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück. Nicht nur im Import, sondern auch in der Ausfuhr, wo viel Know-how gefragt ist, sind wir leistungsstark: Unser Betrieb fungiert als so genannte EU-Sammelstelle, wo alle zoll- und veterinärrechtlichen Formalitäten zuverlässig abgewickelt werden. Heute handeln wir nicht nur mit Lebendvieh, sondern auch mit Fleischerzeugnissen, die entweder aus unserer eigenen Schlachtung stammen oder ihren Ursprung außerhalb unseres Betriebs haben. Dazu gehören zum Beispiel Geflügel, Lammfleisch, Rindfleisch aus Südamerika – hauptsächlich der Marke Quickfood – oder auch „US Beef“, also Rindfleisch aus den Vereinigten Staaten.



DER LOGISTIKPARTNER

Als Lieferpartner für den Lebensmitteleinzelhandel bedienen wir die Regionen West-, Nord- und Ostdeutschland. Weil wir ausschließlich eigene Kühlfahrzeuge einsetzen, es also selbst in der Hand haben, unsere Routen zu optimieren, können wir auch in diesem ausgedehnten Vertriebsgebiet die Transportwege kurz halten. Dies entspricht unserem Anspruch an Frische und Qualität ebenso wie unserem Motto „Aus der Region für die Region“. Wir unterhalten einen modernen Fuhrpark, um unsere Kunden stets pünktlich und zuverlässig zu beliefern. Alle Fahrzeuge sind mit Trucknavigation und Fleetboardsystem ausgestattet, um jeden Kunden möglichst effizient zu

erreichen. Die Fahrzeuge verfügen über eine Temperaturlaufzeichnung, die das lückenlose Einhalten der Kühlkette dokumentiert. Über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus unterziehen wir unseren Fuhrpark regelmäßig strengen technischen Kontrollen. Alle unsere Fahrer besitzen die Qualifikation gemäß Berufskraftfahrergesetz.





Qualitätsfleisch vom Niederrhein

AUS DER REGION, FÜR DIE REGION.

Willy Siemes und Sohn GmbH & Co. KG
 Gerberstraße 29-32
 41748 Viersen

Telefon: 021 62/5011 90
 Telefax: 021 62/5011 929
 E-Mail: info@siemes-viehundfleisch.de



Direktlink zu unserer Homepage www.siemes-viehundfleisch.de



Wir organisieren Ihren Erfolg

SLA ERP-Office, die branchenspezifische IT-Lösung für Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung und Vermarktung

live erleben unter www.sla.de/fleisch

Wir machen Energie effizient !

GOUDYN®	Blockheizkraftwerke	15 – 250 kW
GOUMAX®	Anthrazitkohlekessel	12 – 2500 kW

www.goumans.de
 02834-93340




Genau. Richtig.

Ihr Partner für

- Neutrale Klassifizierung und Verwiegung von Schlachtierkörpern
- Rindfleischetikettierung
- OS und GLOBALG.A.P. System Audits
- Markenfleischprogramme
- Internationale Warenkontrolle

Akkreditiert nach DIN EN ISO 45011 und 17025



Luxcontrol
 GmbH

Luxcontrol GmbH • Sternstraße 108 • 20357 Hamburg
 Tel: 040 - 37 86 71-0 • Fax: 040 - 37 86 71-99
www.luxcontrol.de