



Nahrung & Genuss

Fleischerei Thomas Münch

Markt 2

06485 Quedlinburg OT Bad Suderode

Tel.: 039485 50054

fleischerei-muench@t-online.de

www.fleischerei-muench.de

Gründung: 15.06.1902

Mitarbeiteranzahl: 10

Auszeichnungen: „Die besten Fleischereien Deutschlands“ (Feinschmecker 2022/23)

Geschäftsführer: Thomas Münch

„Moderne mit Tradition verbinden“

UNSERE ERFOLGSGESCHICHTE

Unser Unternehmen wurde 1902 von Louis Münch als Familienbetrieb gegründet. Bis zur Wiedervereinigung beinhaltet unser Sortiment ausschließlich Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Produktion. Danach erweiterten wir unser Angebot um besonderen Käse, selbst gemachte Salate sowie exklusive Manufakturprodukte. Im Jahr 2016 kam der erste Verkaufautomat hinzu, um die Bad Suderöder und ihre Gäste auch außerhalb der Öffnungszeiten mit unserer Qualitätsware zu versorgen. Mittlerweile haben wir 4 Automaten und bieten Pizza, Eis, Lebensmittel und Getränke an.

Ich übernahm den Betrieb im Jahr 2005 in 4. Generation und freue mich sehr, dass auch unsere Kinder bereits fleißig mithelfen, das Unternehmen mit neuen Ideen modern aufzustellen und konkurrenzfähig zu halten. Wichtig ist es uns aber vor allem unsere Traditionen zu wahren. Deshalb stellen wir auch weiterhin unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten nach alt bewährten Rezepten her.

ERFOLGSGESCHICHTEN MADE IN QUEDLINBURG

EINE INITIATIVE DER WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG
DER WELTERBESTADT QUEDLINBURG



”

„Aufgrund unser 120ig jährigen Firmengeschichte sind wir überzeugt, dass ein optimales Zusammenspiel aus Kreativität und Tradition zum Erfolg führt.“



Kontakt:

wirtschaftsfoerderung@quedlinburg.de
03946-905 517 / Markt 1, 06484 Quedlinburg



GEHEIMNISSE UNSERES ERFOLGES

Qualität, Kontinuität und Tierwohl sind für uns sehr wichtig. So stellen wir beispielsweise durch unsere Zusammenarbeit mit dem *Eichenhof Verbund* sicher, dass das von uns verarbeitete Fleisch von glücklichen Schweinen kommt. Auch bei der Auswahl unserer Gewürze sowie andere Zutaten lassen wir äußerste Sorgfalt walten. Wir sprechen damit Genießer an, die dies von uns erwarten und zu schätzen wissen.

ERFOLGREICH IN DIE ZUKUNFT

Wir sind erfolgreich, weil wir sowohl an unserer traditionellen Produktlinie festhalten als auch unserer Kundschaft immer wieder neue Kreationen, wie z.B. Holzfällerbratwurst mit Sauerkraut oder saisonale Wurstkreationen mit Gemüse, anbieten. Für die Qualität unserer Produkte hat Billigfleisch bei uns keine Chance. Um den Fortbestand verantwortungsvoller Bauern und Unternehmen wie uns langfristig zu sichern, setzen wir mit unseren Kunden konsequent auf Qualität, nicht auf Quantität.

GEMEINSAM FÜR EINEN ERFOLGREICHEN STANDORT WELTERBESTADT QUEDLINBURG

Die Welterbestadt Quedlinburg, insbesondere der Ortsteil Bad Suderode, sind unsere Heimat. Das Harzvorland ist ein optimales Anbaugelände für die Gewürze und Kräuter, die wir in unseren Produkten verwenden. Zudem freuen wir uns, dass unsere Automaten, speziell unser Eisautomat, den Bad Suderödern und ihren Gästen als Treffpunkt dienen.

DIE WELTERBESTADT QUEDLINBURG UND DIE REGION HARZ SIND EIN TOP - STANDORT, WEIL ...

... wir allein durch die Gegebenheiten der Natur und dank des Welterbetitels ein Magnet für Touristen sind, die hier den wahren Harzer Geschmack kennenlernen.

ERFOLGSGESCHICHTEN MADE IN QUEDLINBURG

EINE INITIATIVE DER WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG
DER WELTERBESTADT QUEDLINBURG



Kontakt:
wirtschaftsfoerderung@quedlinburg.de
03946-905 517 / Markt 1, 06484 Quedlinburg