

70 JAHRE

METZGEREI **PALM BERGER** SEIT 1954



Ein großes Dankeschön:
*an unsere Kunden, denn ohne Sie
wäre dieses Jubiläum gar nicht möglich!*



Eine erfolgreiche Unternehmerfamilie: Renate und Ernst Palmberger mit ihrem Sohn Andreas und dessen Frau Christina (v.l.)

Die Metzgerei Palmberger ist eine der renommiertesten Adressen im Rosenheimer Raum, wenn es um Fleisch und Wurstwaren geht. Heuer feiert das traditionsreiche Familienunternehmen seinen 70. Geburtstag. Neben Privatkunden in den Ladengeschäften versorgt die bekannte Metzgerei auch Kunden aus Hotellerie, Gastronomie und dem Lebensmittelhandel mit ihren Spezialitäten. Geliefert wird im Umkreis von 150 Kilometern rund um Rosenheim. Dort begann im Jahr 1950 auch die Geschichte des erfolgreichen Unternehmens.

Firmengründer Ernst Josef Palmberger (geboren 1930) kommt mit einem Rucksack ohne Geld, aber dafür voller Ideen und Fleiß aus Au bei Bad Aibling nach Rosenheim. Eine Arbeit fand er als Metzgermeister bei der damaligen Metzgerei Sandner. Dort lernte er auch seine Frau Dorothea kennen. Nach der Hochzeit gründeten die beiden ein eigenes Geschäft: 1954 eröffnete das Ehepaar seine „Metzgerei Palmberger“ in der Merianstraße 7 in Rosenheim. Schnell machten sie sich mit ihren feinen Wurstwaren und der hochwertigen Fleischqualität einen guten Na-

men in der Stadt. Der Betriebswuchs schnell und bald wurden die Räumlichkeiten in der Merianstraße zu klein. Mit Ernst Palmberger junior (geboren 1957) ging die zweite Generation an den Start. Schon als kleiner Bub war Ernst Palmberger junior beim Vieheinkauf und in der Metzgerei mit dabei. Schnell war klar, dass er den Weg seines Vaters weitergehen will. Als Innungsbester bei der Gesellenprüfung im Jahr 1975 und Kammersieger beim Landeswettbewerb für Bayern legte auch er als Lehrgangsbester im Jahr 1979 die Meisterprüfung ab.

70 JAHRE

Metzgerei Palmberger Seit 70 Jahren Qualität Traditionsreiches Rosenheimer Fa



Mit den feinen Fleisch- und Wurstwaren machte sich die Metzgerei schnell einen guten Namen in der Stadt.



Ernst Palmberger senior eröffnete den Metzgereibetrieb in den 1950er-Jahren, Palmberger steht seitdem für Qualität



Wurst- und Fleischspezialitäten gibt es bei der Palmberger seit Jahrzehnten in höchster Qualität



Bis in die 80er Jahre war der Betrieb in der Merianstraße 7 in Rosenheim angesiedelt.

Juli 1981 neue Geschäftsräume

Als Ernst Palmberger Senior sah, dass sich sein Sohn zu einem Vollblutmetzger entwickelt hatte, entschloss er sich zum Bau eines neuen Metzgereibetriebs nach den damals neuesten hygienischen, technischen und wirtschaftlichen Standards. Im Juli fand die Eröffnung der neuen Geschäftsräume in der Schmucken 12, in Rosenheim, statt. Die Metzgerei Palmberger wurde als modernste Metzgerei Rosenheims gefeiert. Ab da ging es für das Unternehmen steil bergauf und Ernst Palmberger Junior übernahm in den folgenden Jahren mehr und mehr die Leitung des Betriebs.

Großhandel weiter ausgebaut

1989 übernahm er zusammen mit seiner Ehefrau Renate die

alleinige Geschäftsführung und baute neben dem Ladengeschäft den Großhandel systematisch weiter aus. Die Großhandelsstrategie erforderte zwei Maßnahmen: 1994 einen Anbau und 1996 die EU-Zulassung. Diese Zulassung war die Grundvoraussetzung für das Großhandelsgeschäft und damit für den Erhalt von mehr als 100 Arbeitsplätzen.

Staatspreis für 3. Generation

Mit dem 1980 geborenen Andreas Palmberger stieg die dritte Generation ins Unternehmen ein. Wie bereits sein Vater war auch er schon als Bub ständig in der Metzgerei und hat dort mit Begeisterung geholfen. Nach Fachabitur und Wehrdienst begann er dann im Jahr 1999 eine Metzger-Ausbildung

und legte 2001 als Innungsbesten die Gesellenprüfung ab. 2002 bestand er als Lehrgangsbester die Meisterprüfung und wurde mit dem Staatspreis ausgezeichnet. Danach absolvierte er 2004 die Prüfung zum Betriebswirt des Handwerks mit Bravour und leitet seitdem die Metzgerei gemeinsam mit seinem Vater.

Palmberger Vertriebs GmbH für den Raum München

Seine Schwester Kathrin Palmberger (geboren 1978) gründete im Jahr 2004 ihren eigenen Betrieb, die „Palmberger Vertriebs GmbH“ in München. Seitdem beliefert sie ihre Kunden mit eigenem Fuhrpark im Münchner Stadtgebiet und Umland exklusiv mit Palmberger Fleisch- und Wurstwaren.

r:

t im Fleischerhandwerk

amilienunternehmen feiert Jubiläum

Höchster Hygienestandard der Branche

Neben Geschmack hatten bei der Metzgerei Palmberger auch Qualität und Hygiene immer schon oberste Priorität. Im Jahr 2012 ließ sich der Betrieb deshalb zum ersten Mal IFS - (International Food Standard) zertifizieren.

Die Anforderungen dafür sind hoch, die Zertifizierung hat immer nur ein Jahr Gültigkeit und muss dann im Rahmen einer umfangreichen Zertifizierung erneut abgenommen werden.



Vater und Sohn sind seit Jahren ein eingespieltes Team und Tochter Kathrin Palmberger führt in München die Palmberger Vertiebs GmbH



Besondere Auszeichnung der Stadt Rosenheim

Im Jahr 2015 bekam die Metzgerei Palmberger den Wirtschaftspreis der Stadt Rosenheim verliehen. Eine Auszeichnung, die Familie Palmberger und ihre Mitarbeiter mit Stolz erfüllt und die als Anerkennung gesehen wird, dass die Metzgerei ihre schmackhaften und gesunden Fleisch- und Wurstwaren nicht nur in der Region, sondern auch bundesweit vertreibt und damit die Stadt Rosenheim mit bayerischen Spezialitäten repräsentiert.

Qualität ist Teamarbeit

Besonders stolz ist die Familie Palmberger auf ihre Mitarbeiter, von denen viele schon seit langen Jahren dem Betrieb die Treue halten. Jubilarehrungen gehören darum im Rahmen der Weihnachtsfeiern immer selbstverständlich dazu. „Ohne zuverlässige und gewissenhafte Mitarbeiter könnte die Metzgerei nicht existieren“, so Familie Palmberger, und weiter: „Tag für Tag stellen sie sich den Anforderungen und Ansprüchen der Kunden und produzieren beste Metzgerhandwerksqualität.“

Alle Wurstwaren bei der Metzgerei Palmberger kommen nach wie vor aus eigener Herstellung und werden weitestgehend ohne Soja, ohne Gluten, ohne Glutamat und ohne Laktose produziert. Beste Fleischqualität als Grundlage ist eine Selbstverständlichkeit und auch bei der Verarbeitung werden in puncto Qualität keine Kompromisse eingegangen. Jährliche Preise bei der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung bestätigen dies immer wieder aufs Neue.



Seit 1981 hat die Rosenheimer Metzgerei Palmberger ihren Firmensitz in der Schmucken

70 JAHRE

Metzgerei Palmberger: 70 Jahre Qualität – 70 Jahre Leidenschaft fürs Handwerk



Qualität, die man schmeckt: feine Fleisch- und Wurstwaren werden im Einzelhandels-Laden in der Schmucken angeboten

Bundesweit vertreten

Im Umkreis von rund 150 Kilometer werden die Fleisch- und Wurstspezialitäten mit den eigenen Kühlfahrzeugen ausgeliefert. Bundesweit übernehmen namhafte Kühlspeditionen die Versorgung der Kunden. Mit ihren regionalen Lieferanten und Handwerkern arbeitet das Rosenheimer Unternehmen seit 70 Jahren vertrauensvoll und eng zusammen. Auch Krisen wie „BSE“ und „Corona“ bewältigte die Metzgerei Palmberger. Alle Mitarbeiter, Lieferanten und Handwerker konnten sich während dieser schwierigen Zeiten auf eine pünktliche Bezahlung ihrer erbrachten Leistungen verlas-

sen, alle Arbeitsplätze blieben erhalten und auch die Versorgung der Kunden mit frischen Fleisch- und Wurstwaren war stets sichergestellt.

Der Blick in die Zukunft ist bei Familie Palmberger voller Zuversicht: „Gestärkt durch die Erfahrungen der Vergangenheit und mit Unterstützung unserer zuverlässigen Mitarbeiter stellen wir uns motiviert den Herausforderungen der Zukunft. Dabei setzen wir weiter auf qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstwaren, Stärkung der Region, innovatives Denken und umweltbewusstes Handeln, um so für unsere Kunden weiterhin die geschätzten Schmankerln herstellen zu können.“



Hier scannen
und einen
Arbeitstag in
der Metzgerei
sehen!



METZGEREI
PALM SEIT 1954
BERGER

Metzgerei Palmberger GmbH & Co. KG
In der Schmucken 12
83022 Rosenheim
Tel 080 31 - 37 087
Fax 080 31 33 958
www.metzgerei-palmberger.de
info@metzgerei-palmberger.de

