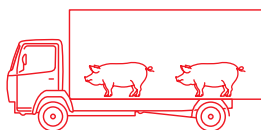


Vom Bauernhof auf den Teller – alles aus einer Hand

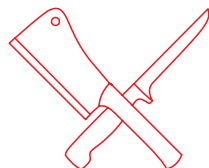
1. Aufzucht

Tierwohl hat für uns oberste Priorität: Unsere Schweine stammen aus langjährigen, zertifizierten und familiären Erzeugergemeinschaften. Die Rinder direkt aus der Region.



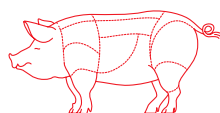
2. Transport

Wir legen Wert auf kurze Transportwege, klimatisierte Fahrzeuge und fachkundige Transporteure zur Stressvermeidung der Tiere und für beste Fleischqualität.



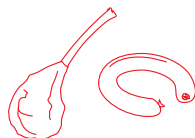
3. Schlachtung

Tiergerechte Betäubung, größte Sorgfalt im Schlachtprozess und Einhaltung strenger Qualitätskriterien im Göppinger MetzgerSchlachthof.



4. Zerlegung

In unserem EU-zugelassenen und IFS-zertifizierten Fleischwerk in Stuttgart. Portionierung von Fleisch- & Wurstwaren nach Ihren Wünschen.



5. Fleischveredelung

In unserer MEGA Wurst- & Schinkenmanufaktur veredeln wir das Fleisch zu hochwertigen Spezialitäten!



6. Verkauf

Alle Fleisch- und Wurstwaren erhalten Sie in unseren C&C-Märkten in Stuttgart, Stockach, Göppingen, Nürtingen, Dresden und Chemnitz.

7. Zufuhr

Wir beliefern Sie zuverlässig mit unserem Vollsortiment aus 50.000 Artikeln unter strenger Einhaltung der Kühl- und Tiefkühlkette.



Wir sind **MEGA** **MEGA** für Sie!

Wir sind führender Vollsortimenter für das Ernährungsgewerbe.

Ob Gastronom, Hotelier, Metzgerei, Bäcker oder Großverbraucher – wir haben das Passende für Sie!

Die MEGA wurde 1937 als Fleischergenossenschaft von Stuttgarter Metzgern gegründet. Heute beschäftigen wir über 500 Mitarbeiter in unseren Cash & Carry-Märkten mit angeschlossenen Zustell-Lieferdiensten an folgenden Standorten:

- › Stuttgart
- › Stockach am Bodensee
- › Göppingen
- › Nürtingen
- › Dresden
- › Chemnitz

Darüber hinaus betreiben wir einen hochmodernen **IFS-zertifizierten, EU-zugelassenen Fleischzerlege- und Produktionsbetrieb** in Stuttgart und einen eigenen EU-„MetzgerSchlachthof“ in Göppingen. Seit vielen Jahren ist die MEGA **DER** Spezialist in Sachen Fleisch.

Das umfangreiche Vollsortiment mit über **50.000 Fachartikeln** bietet nicht nur dem Metzgerhandwerk sondern auch dem Gastgewerbe, Partyservice und der Gemeinschaftsverpflegung die komplette Produktvielfalt.

Die eigenen, regionalen Premium-Marken **StaufenFleisch®**, **Stauerico®**, **SachsenGlück®** und **MENÜPLAN** finden dabei großen Zuspruch in der Metzgerei und Gastronomie.

Vom Gemüse über Molkereiprodukte bis hin zum Fleisch hat die **MEGA** einen hohen Anteil an frischen Waren im Portfolio – regional erzeugte Produkte liegen im Trend. Viele Kunden mit kulinarischem Anspruch legen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit.

Die optimale zusätzliche Unterstützung für Ihre Küche bieten **MENÜPLAN** Produkte, die in der Stuttgarter Kochmanufaktur hergestellt werden. Smart convenience food – klassisch gekochte, qualitativ hochwertige Menükomponenten bieten eine bessere Kostenübersicht, eine exakte Kalkulationsbasis und sind zeit- und ressourcensparend.

Die meisten wissen, dass die Herkunft, die nachhaltige artgerechte Aufzucht, Haltung sowie die besondere Fütterung der Tiere einen wesentlichen Einfluss auf die Qualität des Fleisches haben. Auch Liebhaber des besonderen Fleischgenusses kommen auf ihre Kosten: **StaufenFleisch®** und **Stauerico®** werden auch in Form besonderer Teilstücke, amerikanischer Zuschnitte und als Dry Aged-Varianten angeboten.



MEGA für Sie!
Ihr starker Partner des modernen Ernährungsgewerbes im Südwesten.

MEGA

Für Metzgerei und Gastronomie

Schlachthofstr. 6 | 70188 Stuttgart

Reichenauring 1 | 78333 Stockach

www.mega-stuttgart.de

info@mega-stuttgart.de

Metzgerstr. 47 | 73033 Göppingen

Mühlstr. 19 | 72622 Nürtingen

www.staufenfleisch.de

StaufenFleisch®

STAUFERICO®
DAS ORIGINAL!

MENÜPLAN

Steakery



MEGA Kompetenz

- 50.000 Fachartikel in den Warenbereichen „Food“ und „Non Food“
- Eigene Schlachtung im modernen Göppinger „MetzgerSchlachthof“ (BW-ES104)
- Eigene, regional erzeugte Premium-Fleischmarken StaufenFleisch®, Stauferico® und SachsenGlück® sowie Dry Aged Premium Beef
- Frischfleisch-Zerlegung mit individuellem Zuschnitt und Herstellung von Wurst-, Schinken- und Salamispezialitäten im modernen, IFS-zertifizierten und EU-zugelassenen Fleischzerlege- und Produktionsbetrieb in Stuttgart (BW 01071)
- Größte Vielfalt internationaler Fleisch-Spezialitäten aus aller Welt, auch Special Cuts
- Herstellung frischer Convenience-Produkte in der MENÜPLAN Kochmanufaktur
- FrischFisch- und RäucherFisch-Spezialitäten
- Marktfrisches Obst und Gemüse
- Über 2.000 Tiefkühlprodukte
- Internationale Delikatessen und Feinkost
- Getränke, Weine und Spirituosen aus aller Welt
- Über 1000 regionale und internationale Molkereiprodukte und Käse-Spezialitäten
- Gastronomiegläser und -bestecke, Hotelporzellan, Tischwäsche, Tischdekoration
- Große Auswahl an Berufskleidung, Berufsschuhen, Logo-Stickerei und Näherei
- Großkücheneinrichtungen, CAD-Planung, Profigeräte und Fleischereimaschinen
- Verkaufsverpackungen und Profi-Reinigungsbedarf
- Naturgewürze, Därme und Fleischereibedarf
- „SeminarService“

MEGA Sortiment



Maschinen



Gastronomiebedarf



Stickerei



Seminar-Service



Tiefkühlprodukte



Trockensortiment



Fleisch



Molkereiprodukte



Getränke



Wein

MEGA Marken

StaufenFleisch®

Regionaler Genuss aus nachhaltiger Erzeugung

StaufenFleisch steht in der Verantwortung für eine ehrliche nachhaltige Landwirtschaft und für beste Fleischqualität. Die Saftigkeit, Zartheit und der natürliche Geschmack von StaufenFleisch steht für „das Fleisch des guten Gewissens“. Nur ausgesuchte langjährige bäuerliche Familienbetriebe sowie zertifizierte Erzeugergemeinschaften sorgen für eine gewissenhafte Züchtung und vorbildliche Haltung der Tiere.



Die regional erzeugte Delikatesse für Fleischgourmets und die Spitzengastronomie.

Mit dem aus eigener Züchtung stammenden Stauferico®-Schwein garantiert MEGA durch die Kreuzung eines deutschen Mutterschweins mit dem halbwilden Iberico-Eber die regionale, kontrollierbare Aufzucht in bäuerlichen Familienbetrieben. Das Stauferico®-Fleisch verbindet beste Fleischqualität mit den Vorteilen regionaler Erzeugung.

MENÜPLAN

smart convenience food

Das Ü-Tüpfelchen auf Ihrem Teller

DIE Marke gesunder und frisch gekochter Convenience-Produkte: MENÜPLAN. Wir kochen Menükomponenten von Suppen über Saucen, Dips und Dressings, schwäbische Klassiker, Hauptgerichte, Streetfood und Beilagen. Durch die langjährige Erfahrung in der Sterneküche kreiert Küchenmeister Helmut B. Schulz viele traditionelle Gerichte, die neben der Zeitersparnis für Sie durch Frische und Qualität überzeugen.



Grillfleisch und Grillwurstspezialitäten aus aller Welt



Der größte Werbering regionaler Metzgerfachgeschäfte