



WIMMER

Anton Wimmer

BESTE FLEISCH- & WURST-QUALITÄT

DAFÜR STEHEN WIR

Familie Wimmer

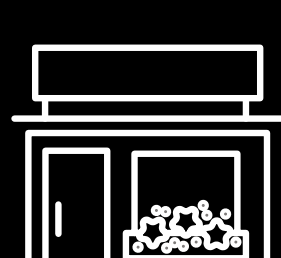
EST. 1963

MIT DEM GUTEN GESCHMACK IST ES GANZ EINFACH:
MAN NEHME VON ALLEM NUR DAS BESTE.

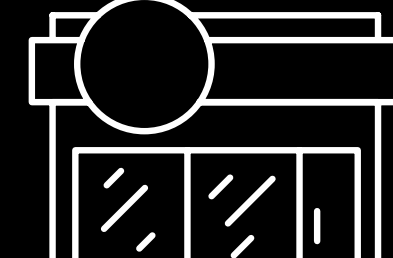
Oscar Wilde

An diesem Leitspruch orientiert sich unser familiengeführter Fachbetrieb für qualitativ hochwertige Fleisch- und Würstzeugnisse seit jeher – mit Erfolg, was der permanente Zuwachs an Kunden aus Gastronomie, Metzgereien, Einzelhandel, Hotels, Kliniken und Wiederverkäufern bestätigt.

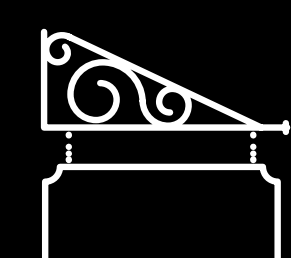
Auch die bereits in den Startlöchern stehende 4. Generation vertraut auf den hohen Anspruch sowie unser eigenes Serviceversprechen, alle Kundenwünsche bestmöglich zu erfüllen. So wird das neue „Frauenpower-Team“ unser Bio-zertifiziertes Unternehmen traditionsbewusst, aber mit Weitblick für moderne Innovationen in eine ebenso erfolgreiche Zukunft führen.



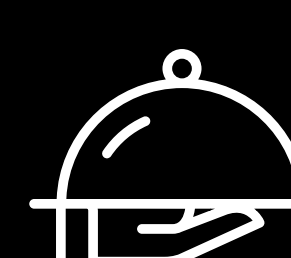
METZGEREI



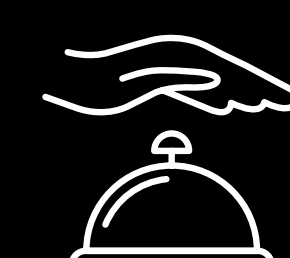
HANDEL



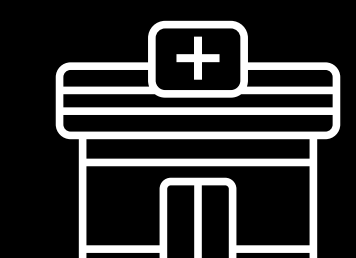
GASTRONOMIE



CATERING



HOTEL



KLINIK



LIEFERUNG
Schnell, pünktlich und zuverlässig!
6 Lieferwagen auf Tour.

SPEZIELLE ZERLEGUNG NACH KUNDENWUNSCH

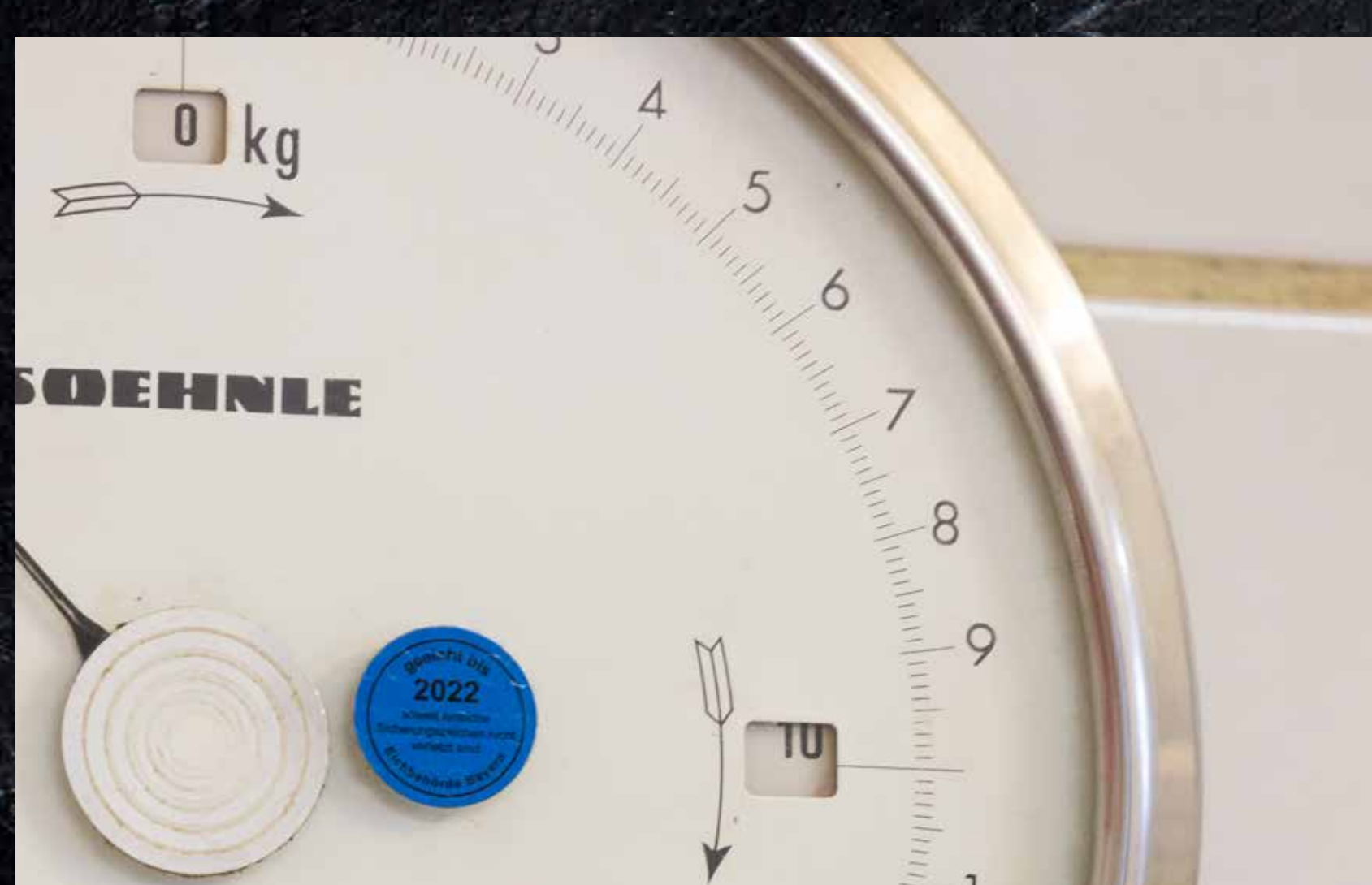
PREMIUM QUALITÄT
FRISCH & REGIONAL
KALB & RIND

PREMIUM QUALITÄT
FRISCH & REGIONAL
SCHWEIN



WURST & SCHINKEN
AUS EIGENER PRODUKTION

PREMIUM QUALITÄT
FRISCH & REGIONAL
GEFLÜGEL



PREMIUM QUALITÄT
US-BEEF
INTERNATIONALE & GOURMET SPEZIALITÄTEN

PREMIUM QUALITÄT
FRISCH & REGIONAL
WILD

BIO KÖNNEN WIR AUCH

ANTON WIMMER I. GRÜNDER

1912 - 1977
Die Erfolgsgeschichte beginnt in den 1950er Jahren mit Metzgereien im Chiemgau.



SPÄTE 50ER JAHRE

Damals wurde noch selbst geschlachtet: Anton Wimmer I. (rechts vom Ochsen), links daneben sein Sohn Anton Wimmer II. mit weiteren Angestellten.



FRÜHE 60ER JAHRE

Schon damals gut aufgestellt: Die große Belegschaft um Anton Wimmer II. (im Bild rechts außen).

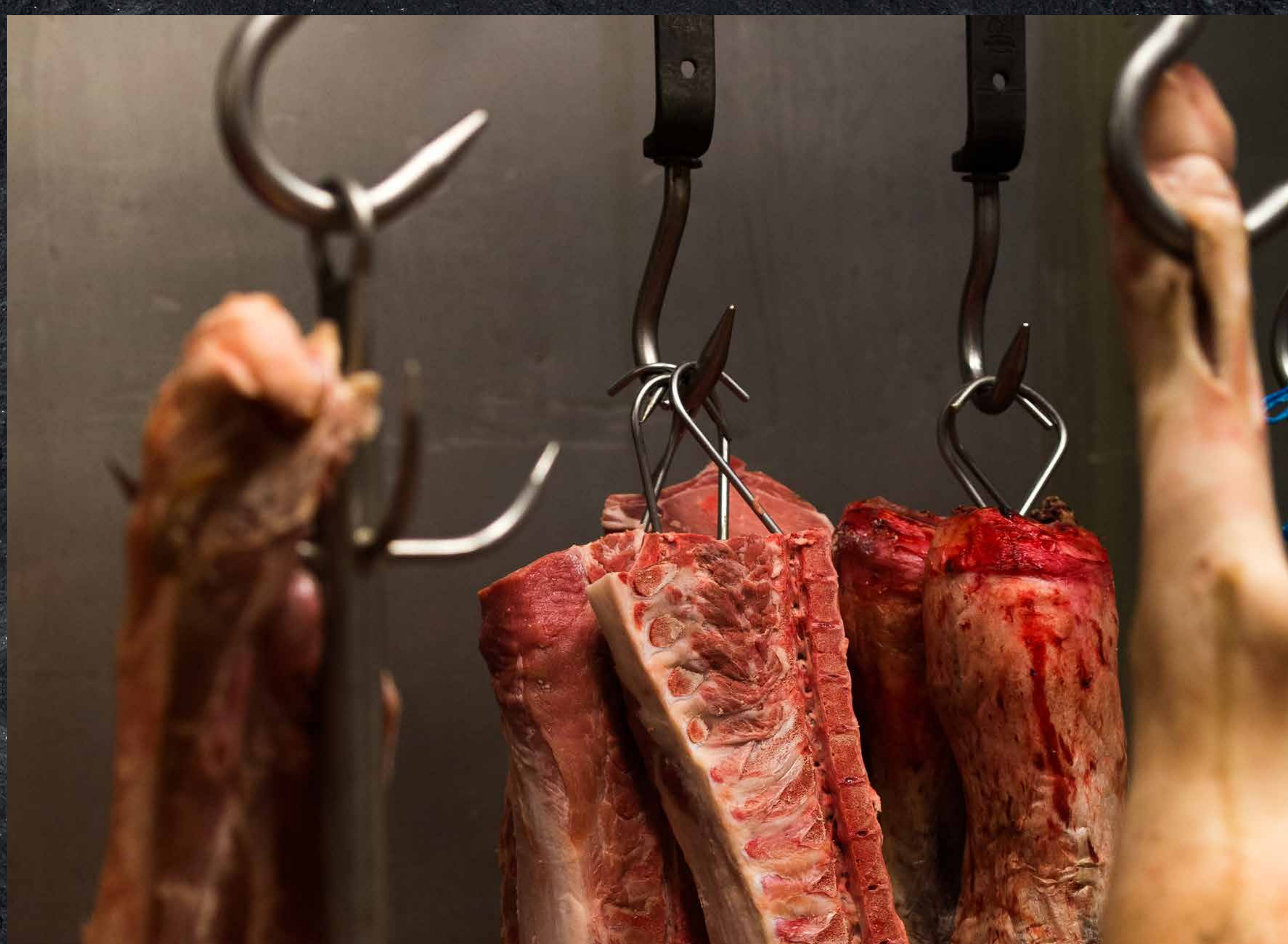
LEIDENSCHAFT FÜR QUALITÄT

Premium-Fleisch – aus Überzeugung.

Von Roastbeef bis Pulled Pork:
Wir stehen für nachhaltige Qualität zu fairen Preisen.

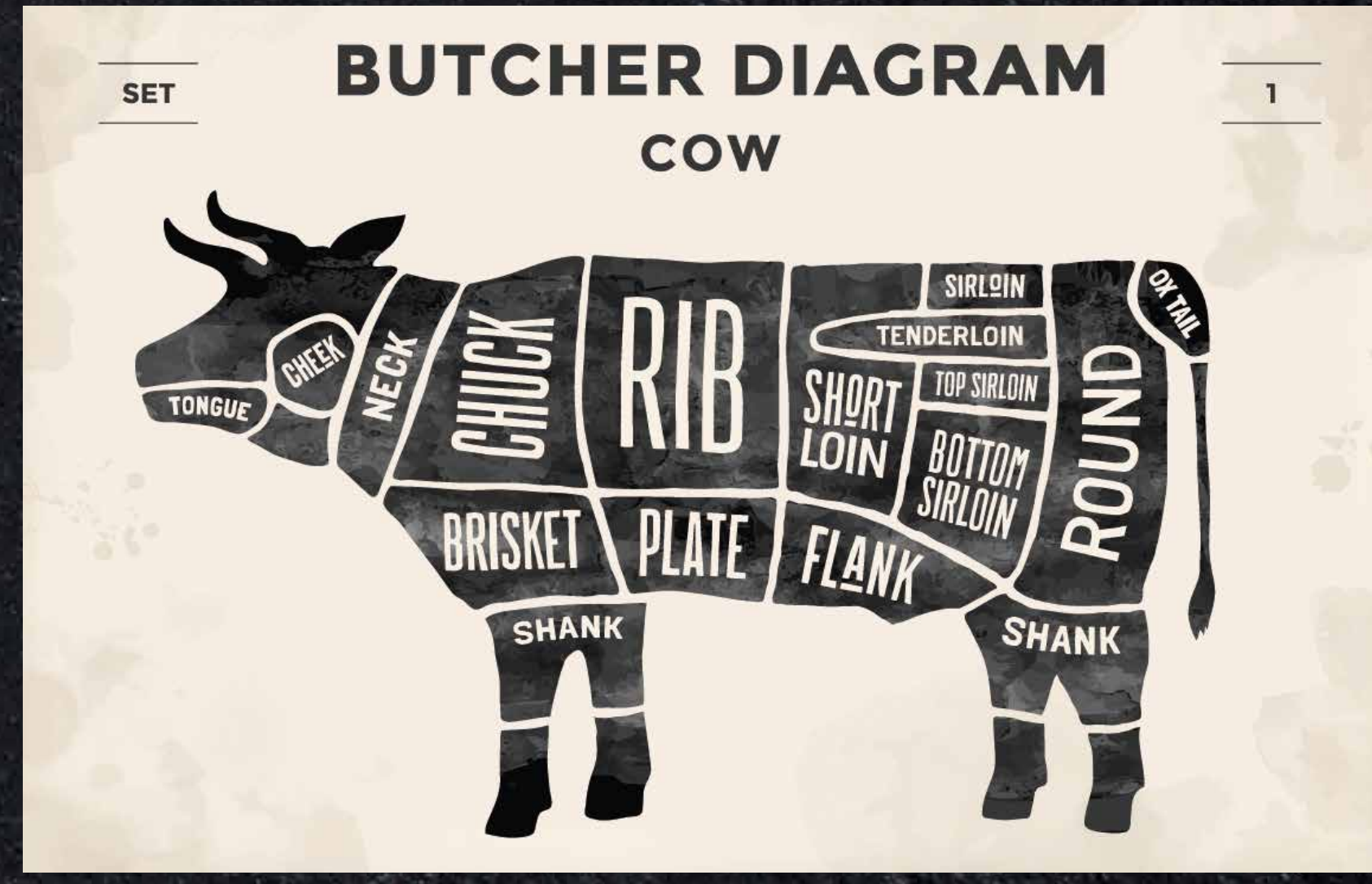
Bei uns trifft traditionelles Metzgerhandwerk auf modernen Geschmack: Ob Fleisch aus konventioneller Landwirtschaft oder mit Bio-Gütesiegel, regionale Frischwaren oder ausgewählte Spitzenprodukte aus aller Welt – an erster Stelle steht die Qualität, bei der wir keine Kompromisse eingehen.

Ebenso wichtig ist uns das Vertrauen unserer Kunden in einen guten Service: Wir liefern zu 100% zuverlässig – und das schon seit über 60 Jahren! Unser Angebot umfasst auf Wunsch auch spezielle Zerlegearten, damit jedes Fleischgericht garantiert perfekt gelingt.



IHR LABEL. UNSER SERVICE.

Frei nach unserem Motto:
„GEHT NICHT – GIBT'S NICHT“



Einfach was G'scheids!



WIMMER

Anton Wimmer

BESTE FLEISCH- & WURST-QUALITÄT

DAFÜR STEHEN WIR

Familie Wimmer

Anton Wimmer GmbH
Hohenofenerstraße 51
83026 Rosenheim

Tel. 08031 65162
Fax 08031 68794
www.wimmer-fleisch-wurst.de

Öffnungszeiten:
Täglich 2:00 - 12:00 Uhr

ANTON WIMMER I. GRÜNDER

1912 – 1977
Die Erfolgsgeschichte beginnt in den 1950er Jahren mit Metzgereien im Chiemgau.



SPÄTE 50ER JAHRE

Damals wurde noch selbst geschlachtet: Anton Wimmer I. (rechts vom Ochsen), links daneben sein Sohn Anton Wimmer II. mit weiteren Angestellten.



FRÜHE 60ER JAHRE

Schon damals gut aufgestellt: Die große Belegschaft um Anton Wimmer II. (im Bild rechts außen).

FRÜHE 60ER JAHRE

Schon damals gut aufgestellt: Die große Belegschaft um Anton Wimmer II. (im Bild rechts außen).



1962 ERSTE METZGEREI

In dieser Zeit war die Metzgerei von Anton Wimmer II. fester Bestandteil des Panger Wirts. Von dort aus wurden mit dem VW-Bus Gasthäuser, Pensionen und Hotels in der Region beliefert.



1963 NEUES FIRMEN- GEBÄUDE

Auf Expansionskurs: Als es in der Metzgerei in Pang räumlich zu eng wurde, entstand die neue Firmenzentrale in Hoheofen – bis heute Stammsitz des Unternehmens.



WIMMER FLEISCH UND WURST

Zum vergrößerten Betrieb gehörte auch eine eigene Schlachtung inkl. Zerlegung sowie die klassische Produktion von Fleisch- und Wurstwaren. Mit der Herstellung und dem Handel von Dosenwaren zur Langzeitaufbewahrung entstand ein neuer, innovativer Geschäftszweig.



1972 ERWEITERUNG

Die eigene Schlachtung wird aufgrund der stärkeren Positionierung im Handelsbereich abgegeben und der Betrieb durch eine zusätzliche und größere Produktionsstätte erweitert.

ANTON WIMMER II.

1937 – 2009
Die Erfolgsgeschichte wird ab Mitte der 1970er Jahre mit neuen Vertriebszielen fortgeschrieben.



70ER STYLE :)))



ANTON WIMMER III.

Auch ab Mitte der 1990er Jahre ist kein Stillstand in der Firmengeschichte zu verzeichnen: Die Zeichen stehen weiterhin auf Expansion.

1994 DIE 3. GENERATION

Die Firmenleitung geht an Anton Wimmer III. über, der das europaweite Geschäft stetig vorantreibt.

2009/2010 NEUER ANBAU & EU-ZERTIFIZIERUNG

Ein weiterer neuer Anbau und die EU-Zulassung sorgen für ein nachhaltiges und gesundes Wachstum des Unternehmens.



2012 & 2019 DIE NEUE FRAUENPOWER

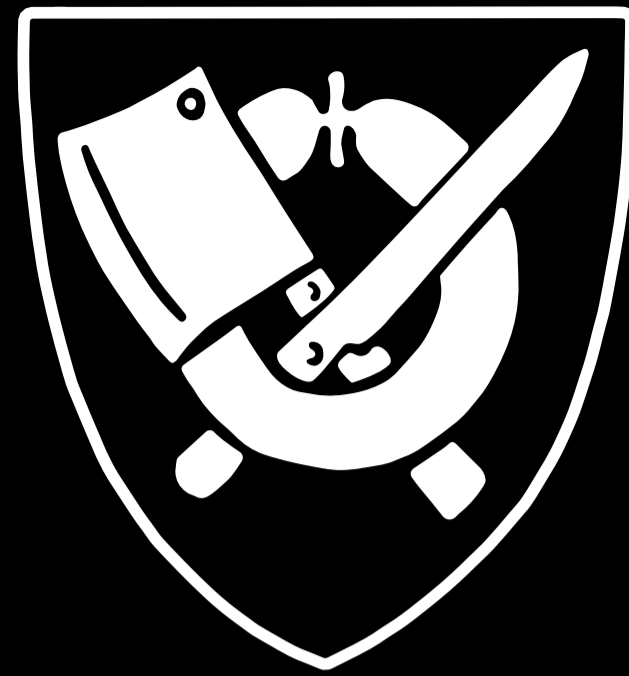
Mit dem offiziellen Einstieg der ersten weiblichen Familienmitglieder Christina Wimmer (2012) und Sandra Wimmer (2019) steht die 4. Generation bereits in den Startlöchern.

KOMMT EVTL. NOCH

2022 BIO-ZERTIFIZIERUNG



DE-BY-003-68799-B



WIMMER

*Anton
Wimmer*

**KOMMT
SPÄTER
IRGENDWANN**

NEU:

**Frische Ware
rund um die Uhr:**
con aciena, nos
prorur, se truntem
quam conenderit.

