JUBILÄUM
90 Jahre
Buchmann
1935-2025

Der Fleisch- & Wurst-Spezialist aus Oberschwaben

AM | BESTEN | VON | BUCHMANN !

> **„Aus der Heimat – für die Region."**
>
> Ralf Buchmann,
> Geschäftsführer

Buchmann: 90 Jahre Familienbetrieb, der das traditionelle Fleischerhandwerk mit modernster Technologie, stetigem Fortschritt und zeitgemäßem Qualitätsmanagement verknüpft. Sowohl in den vergangenen Jahren, als auch künftig, liegen uns nachhaltiges Handeln sowie die Stärkung unserer Region am Herzen.

Unsere Philosophie und die Qualität unserer Produkte wissen nicht nur ernährungsbewusste Großverbraucher, Handelsunternehmen, Metzgereien und Endverbraucher zu schätzen: Als Partner der Aktion „LandZunge" versorgen wir auch die anspruchsvolle Gastronomie mit unseren hochwertigen Fleisch-, Wurst-, Convenience- und mittlerweile auch veganen und vegetarischen Produkten. Mit unseren Initiativen und Produktentwicklungen „Buchmann's LandSchwein®", „Buchmann's BioRind®", „Buchmann's LandRind" und „Grasrind vom Bodensee" (gemeinsam mit der Fairfleisch GmbH) arbeiten wir eng mit engagierten Landwirten aus der Region Oberschwaben, Allgäu und Bodensee zusammen – aus der Heimat für die Region.

PRODUKTENTWICKLUNGEN

Unsere Premiummarken

2012

„Regionales Schweinefleisch – artgerecht & gentechnikfrei."

Initiative von Buchmann, Landwirten und Gastronomen aus der Region. Etabliert als beliebte Marke der hochwertigen Gastronomie und des anspruchsvollen Endverbrauchers.

2017

„Ökologisch erzeugtes Rindfleisch nach Bioland-Kriterien."

Landwirte aus Württemberg & Oberschwaben bieten in Kooperation mit Buchmann bestes Fleisch von Bio-Weiderindern an.

2018

„Rindfleisch: gentechnikfrei, regional, nach den Qualitätskriterien des QZBW-Siegels."

2023

„Bio-Rindfleisch vom Bodensee-Grasrind – artgerecht, regional, handwerklich."

GrasRind e. V. – das sind die Fairfleisch GmbH, Marcel Renz (Landwirt Bettensweiler) und die Buchmann GmbH.

„Qualität beginnt bei erstklassiger Tierhaltung."

Ralf Buchmann
Geschäftsführer

Weitere Infos zu den regionalen Premium-Marken online unter www.buchmann-gmbh.de/aus-der-region!

Foto: © Pixabay | Pexels

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

Unser Anspruch

Unsere Qualitätssicherung basiert auf einem ganzheitlichen Ansatz und umfasst sowohl unabhängige externe Prüfungen als auch ein kontinuierlich weiterentwickeltes internes Qualitätsmanagement.

+ **Qualitätsmanagement**
  Interne Qualitätssicherung nach HACCP-Konzept sowie externe Zertifizierungen (u. a. Bioland, EU-Bio, QZBW, IFS, DLG)

+ **Analytische und mikrobielle Eigenkontrollen**
  Wir lassen externe, zertifizierte Labore regelmäßig die mikrobielle Beschaffenheit unserer Produkte überprüfen.

+ **Rohstoffkontrolle**
  Transparenz über Rohstoffherkunft und den Herstellungsprozess

+ **Produktionsüberwachung**
  Kontinuierliche Kontrollen im Herstellungsprozess in Bezug auf Standards, Temperatur, Gewürzen und Füllmengen

+ **Hygienestandards und moderne Technologien**
  Modernste Technologien in unseren Produktionsanlagen ermöglichen eine effiziente und hygienische Produktion. Die Einhaltung strenger Hygienevorschriften u. regelmäßige Kontrollen sind selbstverständlich.

+ **Mitarbeiterqualifizierung**
  Mitarbeiter werden sowohl im traditionellen Fleischerhandwerk, als auch in HACCP-Konzepten geschult.

+ **Produktproben / Verkostungen**
  Regelmäßige Verkostungen zur Beurteilung und kontinuierlichen Verbesserung der sensorischen Qualität durch ein Expertenteam

JÄHRLICH PRÄMIERT · DLG · WWW.DLG.ORG

GEPRÜFTE QUALITÄT · DLG · Preis für langjährige Produktqualität

CHRONIK

Die Geschichte der Buchmann GmbH

BETRIEBSGRÜNDUNG

1935

Der Metzgermeister Andreas Zodel aus Elmenau (bei Neukirch) kauft 1935 die bestehende Metzgerei in der Adlerstraße in Ravensburg. Mit Kriegsbeginn wird Andreas Zodel eingezogen.

1946

Im Jahr 1946 wird das Metzgergeschäft in der Adlerstraße wieder eröffnet.

WIEDER-ERÖFFNUNG

HOCHZEIT

1963

Walter & Ingeborg Buchmann

Der von einem Hof im Deggenhausertal stammende Walter Buchmann heiratet 1963 Andreas Zodels Tochter Ingeborg.

1970

1970 übernimmt Walter Buchmann den Betrieb. Das Ehepaar Zodel zieht sich zurück und es entsteht die Metzgerei Buchmann.

METZGEREI BUCHMANN

NEUBAU

1973

Im Jahr 1973 beginnt Walter Buchmann, einen modernen Fleischereibetrieb mit 900 m² in Grünkraut-Gullen zu bauen – der heutige Hauptstandort der Metzgerei Buchmann.

1975

In Ravensburg wird 1975 die erste Filiale eröffnet. Und es folgen 15 weitere Filialen in ganz Oberschwaben.

FILIALERÖFFNUNG

Großbrand im neuen Betrieb in Grünkraut-Gullen, ein Teil der neuen Produktion wird durch den Brand zerstört.

GROßBRAND

1978

ERWEITERUNGEN UND MODERNISIERUNGEN

- UMBAU + NEUBAU 2007
- PHOTOPHOLTAIKANLAGEN 2007
- TEFLON-BRÄTER 2009
- VERSANDABTEILUNG 2014
- KÄLTEANLAGEN 2014
- BLOCKHEIZKRAFTWERKE 2015
- SCHNELLDAMPFERZEUGER 2017
- ELEKTRO-PKWS 2020

1984

Die neueste Technik in der Produktion kann sich jetzt auf 1.500 m² ausbreiten. Und es folgen stetig weitere Betriebserweiterungen, technische Weiterentwicklungen, Investitionen sowie permanente Verbesserungen und Neuerungen im Produkt- und

2003

Dienstleistungsbereich. Die gute Qualität der Buchmann-Produkte ist dokumentiert durch vielfältige Auszeichnungen. Buchmann nimmt an diversen Messen teil, veranstaltet hauseigene Seminare und sorgt u. a. mit einer eigenen Kundenzeitung für (noch) mehr Kundennähe.

2008

IFS-ZERTIFIZIERUNG

Zu den obersten Zielen unserer Unternehmensphilosophie gehört ein sehr hoher Qualitätsanspruch. Damit dieser auch offiziell dokumentiert ist, haben wir uns für den International Food Standard auditieren lassen.

1998

Nach dem überraschenden Tod von Walter Buchmann am 06.10.1997 übernimmt sein Sohn, Ralf Buchmann, die Metzgerei mit 150 Mitarbeitern in der dritten Generation. Im Jahr 1992 legte er seine Meisterprüfung ab.

RALF BUCHMANN

Buchmann ist der erste Fleischereibetrieb im Landkreis Ravensburg und im Bodenseekreis mit EU- Zerlege- und Verarbeitungs-Nr. (EZ/EV-BW-404-EWG)

EU-ZERLEGEBETRIEB

2005

Buchmann wird Vertragspartner der Initiative „LandZunge" und liefert ausgewählte Schweinefleischartikel an die LandZunge-Gastronomie mit dem Motto: „Das Beste aus der Region für die Region". Gesunder Genuss u. Geschmack mit regionalen Rezepten in ländlicher Tradition mit Produkten aus der Region.

LANDZUNGE

2009

Mit der eigenen Fertigungsreihe „Buchmann's Gastro-Küche" – nach dem Motto „Unser Handwerk – Ihre Kochkunst" produziert das Unternehmen küchenfertige Produkte für die hochwertige Gastronomie.

GASTROKÜCHE

DER FLEISCH- UND WURSTSPEZIALIST AUS OBERSCHWABEN

Als großer und moderner Fleischereibetrieb beschäftigen wir zwischenzeitlich rund 200 Mitarbeiterinnen u. Mitarbeiter. Ca. 90 % unseres Umsatzes generieren wir aus dem Großhandel, die restlichen 10 % über unsere vier Filialen. Mit unserer starken Fahrzeugflotte – bestehend aus 16 firmeneigenen Fahrzeugen – beliefern wir Kunden im Umkreis von 100 km. Alles weiter weg, wird mit der Spedition ausgeliefert.

Ausblick

Nach 90 Jahren erfolgreicher Unternehmensgeschichte und Familientradition blicken wir mit der bereits in den Startlöchern stehenden vierten Generation – Christoph (EDV) und Dominik (Metzgermeister) – auch in herausfordernden Zeiten positiv in die Zukunft!

2018

AUSSTELLUNG

Sonderschau-Ausstellung im Wirtschaftsmuseum RV: Das Unternehmen stellt seine mehr als 80 Jahre alte Familien- und Wirtschaftsgeschichte vor.

2020

VEGGIKÜCHE

Die Buchmann GmbH geht mit dem Trend und bietet seit 2020 mit der Fertigungsreihe „Buchmann's VeggiKüche" erste vegetarische und vegane Produkte an.

2010

In den vergangenen Jahren hatte sich einiges getan: Die Metzgerei Buchmann avancierte vom klassischen Fleischerei-Betrieb zum Fleisch-Großhandwerker. Mit einem Ochsen-Grillfest wurde das Jubiläum ausgiebig gefeiert.

75 JÄHRIGES JUBILÄUM

2019

ONLINE-AUFTRITT

Unser Corporate Design und (digitaler) Markenauftritt wurde erneuert. Auch auf Social-Media wurden / sind wir präsenter und mit Einführung des neuen Warenwirtschaftssystems und Online-Portals im Jahr 2025 bieten wir unseren Großkunden inzwischen ein modernes, schnelles und bequemes Bestellverfahren.

- 2019 FACEBOOK + INSTAGRAM
- 2020 NEUE WEBSITE
- 2024 XING + LINKEDIN

2025

JUBILÄUM 90 Jahre Buchmann 1935-2025

90 JÄHRIGES JUBILÄUM

Wir feiern unser 90-jähriges Firmenjubiläum und blicken stolz auf das jahrzehntelange Bestehen und die kontinuierliche Weiterentwicklung unseres Unternehmens zurück.

B2B BESTELL-APP

Im Herzen Oberschwabens

gelegen, ist es uns ein großes Anliegen unsere Region um den Bodensee und das Allgäu – sowohl wirtschaftlich, als auch in Bezug auf unsere kostbare Natur – zu stärken. Deshalb unterstützen wir besonders heimische landwirtschaftliche Betriebe, die mit uns im Rahmen unserer regionalen Produktlinien zusammenarbeiten. Der achtsame Umgang mit Tier, Natur und Umwelt und die Wertschätzung des bäuerlichen Handwerks stehen für uns an oberster Stelle. So leisten wir Tag für Tag unseren Beitrag zur Stärkung und Versorgung unserer Region mit hochwertigen Lebensmitteln!

BUCHMANN GMBH
Fleisch- und Wurstspezialitäten
Kaufstraße 6–8
88287 Grünkraut-Gullen
Telefon +49 (0)751 760 50
info@buchmann-gmbh.de
www.buchmann-gmbh.de

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben