

# Biofleischerei Müller

Die Biofleischerei Müller in Leverkusen erzeugt und vertreibt hochwertige Fleischprodukte. Die Herstellung erfolgt traditionell und es wird bei der Auswahl der Lieferanten großer Wert auf Regionalität und schonende Schlachtung gelegt. Produkte können in Leverkusen und Umgebung im Laden und auf ausgesuchten Wochenmärkten erstanden werden.

## Kontakt

Biofleischerei Jörg Müller  
Görresstraße 1  
51373 Leverkusen

Telefon: 0214 64925  
info@biofleischerei-mueller.de  
www.mueller-biofleischerei.de

## Ökologie

### Rohstoffe und Produktauswahl

- 100% Bioprodukte, Bioland Zertifizierung
- Fleisch von schonender Schlachtung, keine Großschlachtereien

### Klima und Umwelt

- Kraft-Wärme-Kopplung für Wasser und Heizung
- Maßnahmen zur Wassereffizienz: Regenwasser für die Toilettenspülung
- 200 m<sup>2</sup> Dachbegrünung
- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung:
- Foodsharing und Biotech-Entsorgung

## Soziales

### Arbeitsplätze & Fachwissen

- 1 Unternehmer
- 16 Festangestellte
- 2 geringfügig Beschäftigte
- vielfältige Tätigkeitsbereiche und Mitbestimmungsmöglichkeiten

### Betrieb in der Gesellschaft

- 4 sozial benachteiligte Beschäftigte
- Engagement in der Regionalwertpartnerschaft & NABU

## Regional-Ökonomie

### Regionale Wirtschaftskreisläufe

- Einkauf: Fleisch zu 100% aus der Region. Zukauf von kleinen regionalen Schlachtbetrieben und von bäuerlicher Erzeugergenossenschaft. Geflügel direkt vom Betrieb.
- Verkauf: 100% in der Region im eigenen Laden und auf Wochenmärkten.

### Regionale Vernetzung und Kooperation

- Kooperation mit zahlreichen regionalen Betrieben, auch aus dem Regionalwert Partnernetzwerk.

### Regionale Spezialitäten und Erhalt von Kulturerbe

- diverse traditionelle Fleischprodukte, z.B. Kernschinken aus Lufttrocknung.
- Vermarktung von regionalen Spezialitäten wie Produkte vom Märkischen Sattelschwein