



BEST OF BEEF – ROASTBEEF, FILET, ENTRECÔTE



Wir bringen Fleisch auf den Tisch

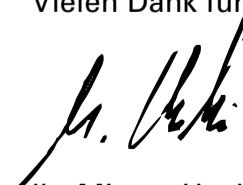
Es gibt viele, die alles können. Wir als Spezialist für Roastbeef machen nur das, was wir am Besten können! Die Schiller Fleisch GmbH ist ein moderner und eigenkapitalstarker Zerlegebetrieb mit Sitz in Bad Vilbel.

In unserer bald **50-jährigen Unternehmensgeschichte** haben wir uns stets als schneller, flexibler und sehr zuverlässiger Partner unserer mittelständischen Topkunden aus dem Bereich der Gastronomie sowie des Fachhandels behauptet. Wir sind stolz auf unsere langjährige Partnerschaft mit Kunden, Lieferanten & Mitarbeitern, welche sich konsequent durch eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe kennzeichnet. Heute ist der Begriff **SCHILLER-Qualität** eine klare Benchmark, wenn es um die Charakterisierung von hoher Steakqualität aus deutscher, kontrollierter Herkunft geht.

Die langjährige **Erfahrung** unserer Mitarbeiter in Verbindung mit einer kompromisslosen **Spezialisierung** auf einen Produkt- sowie Kundenkreis sind maßgebliche Faktoren für die hohe SCHILLER-Qualität.

Wir freuen uns diese bewährte Formel zukünftig auch auf andere Premium Rinderrassen sowie auf neue, spannende Special Cuts wie bspw. T-Bone Steaks auszuweiten. Hierzu aber in Kürze mehr!

Vielen Dank für Ihr Vertrauen.


Ihr Mirnes Huskic

Qualität aus Tradition

Der im Jahr 1971 von Max Schiller im Frankfurter Stadtteil Rödelheim gegründete Betrieb spezialisierte sich früh auf ein edles Sortiment mit wenigen Artikeln: Roastbeef, Filet und Entrecôte. Mit dieser selbst auferlegten Beschränkung verstand es Schiller, gegen den Branchentrend auch in schwierigen Zeiten zu wachsen.

Sein Rindfleischhandel expandierte, 1995 erfolgte der Umzug an den heutigen Standort ins Gewerbegebiet Am Stock im Vilbeler Ortsteil Massenheim.

Inzwischen blickt man bei Schiller auf fast 50 Jahre Erfahrung zurück. Die Unternehmensnachfolge wurde 2017 mit dem Ausstieg der bisherigen Eigentümerfamilie und dem Einstieg eines neuen Managementteams geregelt:

Geschäftsführer Mirnes Huskic, Betriebsleiter Peter Mondel und der kaufmännische Leiter Cornelius von Plessen führen seither die Geschäfte.



Unternehmensnachfolge 2017 mit Blick in die Zukunft – das Ziel: gesundes Wachstum



Profession aus Tradition – unser Erfolgsrezept seit 50 Jahren



Neue Presse

Filet und Roastbeef gegen den Trend

Die Nachfrage für Fleisch hat sich im letzten Jahr gesteigert, der in Frankfurt am Main ansässige Metzger Max Schiller hat sich dem entgegen gestellt. Er hat sich für ein edles Sortiment mit wenigen Artikeln: Roastbeef, Filet und Entrecôte. Mit dieser selbst auferlegten Beschränkung verstand es Schiller, gegen den Branchentrend auch in schwierigen Zeiten zu wachsen. Seit 1971 ist Schiller ein Familienunternehmen, das sich seit 2000 in der dritten Generation befindet. Derzeit führt die dritte Generation, bestehend aus Mirnes Huskic, Peter Mondel und Cornelius von Plessen, das Unternehmen. Schiller ist ein Familienunternehmen, das sich seit 2000 in der dritten Generation befindet. Derzeit führt die dritte Generation, bestehend aus Mirnes Huskic, Peter Mondel und Cornelius von Plessen, das Unternehmen.

allgemeine fleischer zeitung Februar 2019

Journal

Wissen Karriere im Fleischerhandwerk machen. / 7

Die Ausgaben für einen Auftrieb auf der Erntebühne waren noch nie so gut.

Ein moderner Vakuumpfüller verändert die Wurstproduktion ganz entscheidend.

Der neue Füller bringt Exact Beedisch von der Fischerei Brauerei eine tägliche Zeitersparnis bei der Brühwa-herstellung von mehr als zwei Stunden.

Die Welt hat zudem weniger Luftverschmutzung, was dem weltbewusstesten Fleischermeister entgegen kommt. Seite 4

Spezialist für Cuts aus Deutschland

Fokussierung aus Tradition: Bei Schiller setzt man ausschließlich auf Rindfleisch. Mit viel Handarbeit wird der ohnehin wertvolle Rohstoff weiter veredelt.

Der Chefkoch Jörg Schiller ist ein Spezialist für Cuts aus Deutschland. Er hat sich über 20 Jahre im Übernehmen und überträgt die Qualität der Wurst. Foto: Julia Saporoskova / Schiller Fleisch

Der Chefkoch Jörg Schiller ist ein Spezialist für Cuts aus Deutschland. Er hat sich über 20 Jahre im Übernehmen und überträgt die Qualität der Wurst. Foto: Julia Saporoskova / Schiller Fleisch

„Premium-Rindfleisch aus Deutschland ist unsere DNA“

Mirnes Huskic ist Geschäftsführer von Schiller Fleisch in Bad Vilbel. Der Unternehmer möchte die Angebote weiterentwickeln.

Das Rindfleisch ist unsere DNA. Wir fordern immer mehr Tierwohl. Darin müssen wir dafür auch bestehen.

Mirnes Huskic: Marktführer. In Zahlen bedeutet das für Schiller Fleisch, die Produktion ist gewachsen. Das ist ein Zeichen für den Erfolg. Wir sind stolz auf unsere Mitarbeiter und unsere Kunden.



Schiller Fleisch in der Presse



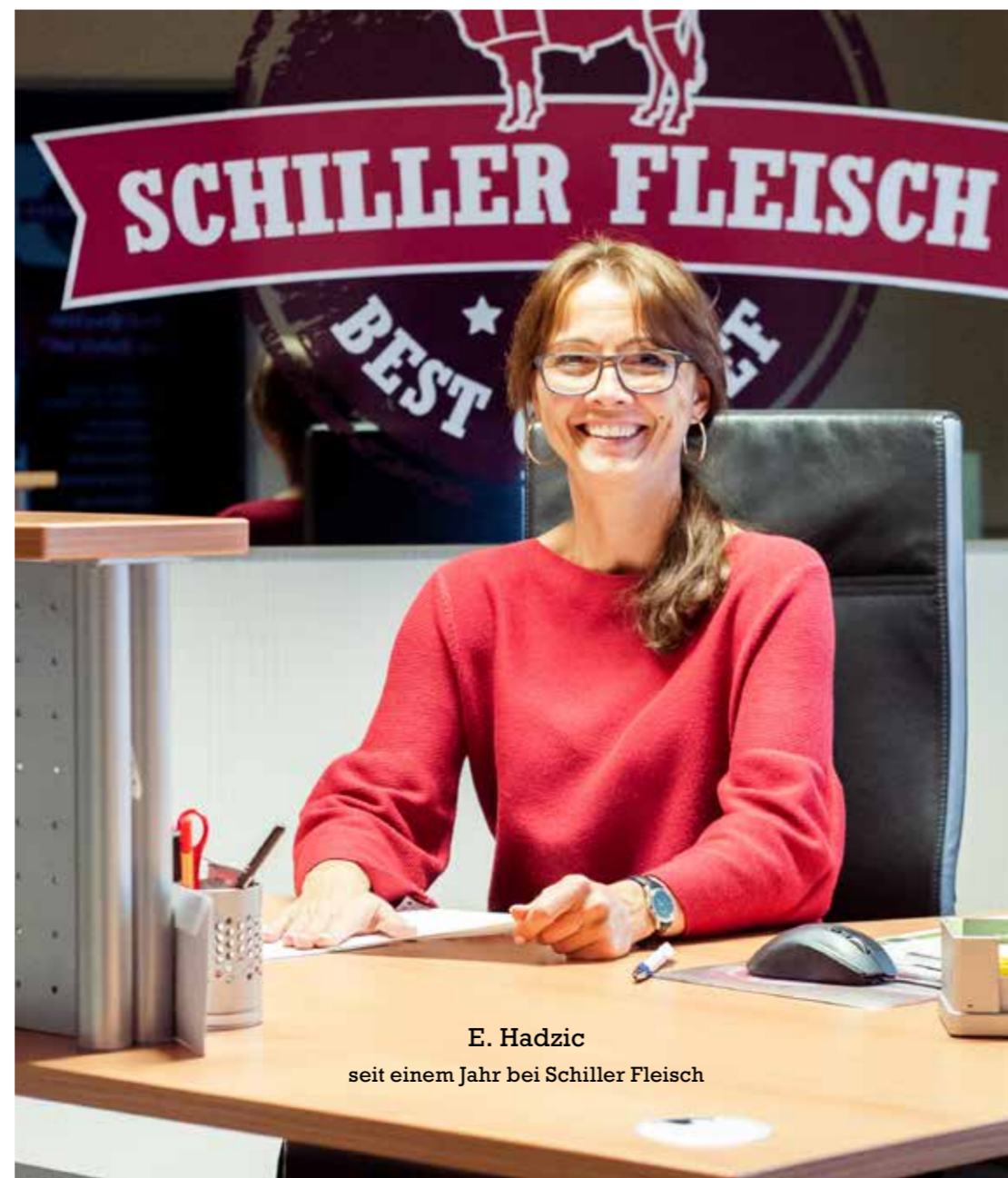
Fleisch ist unsere Berufung

Unsere größte Stärke: unser Team!

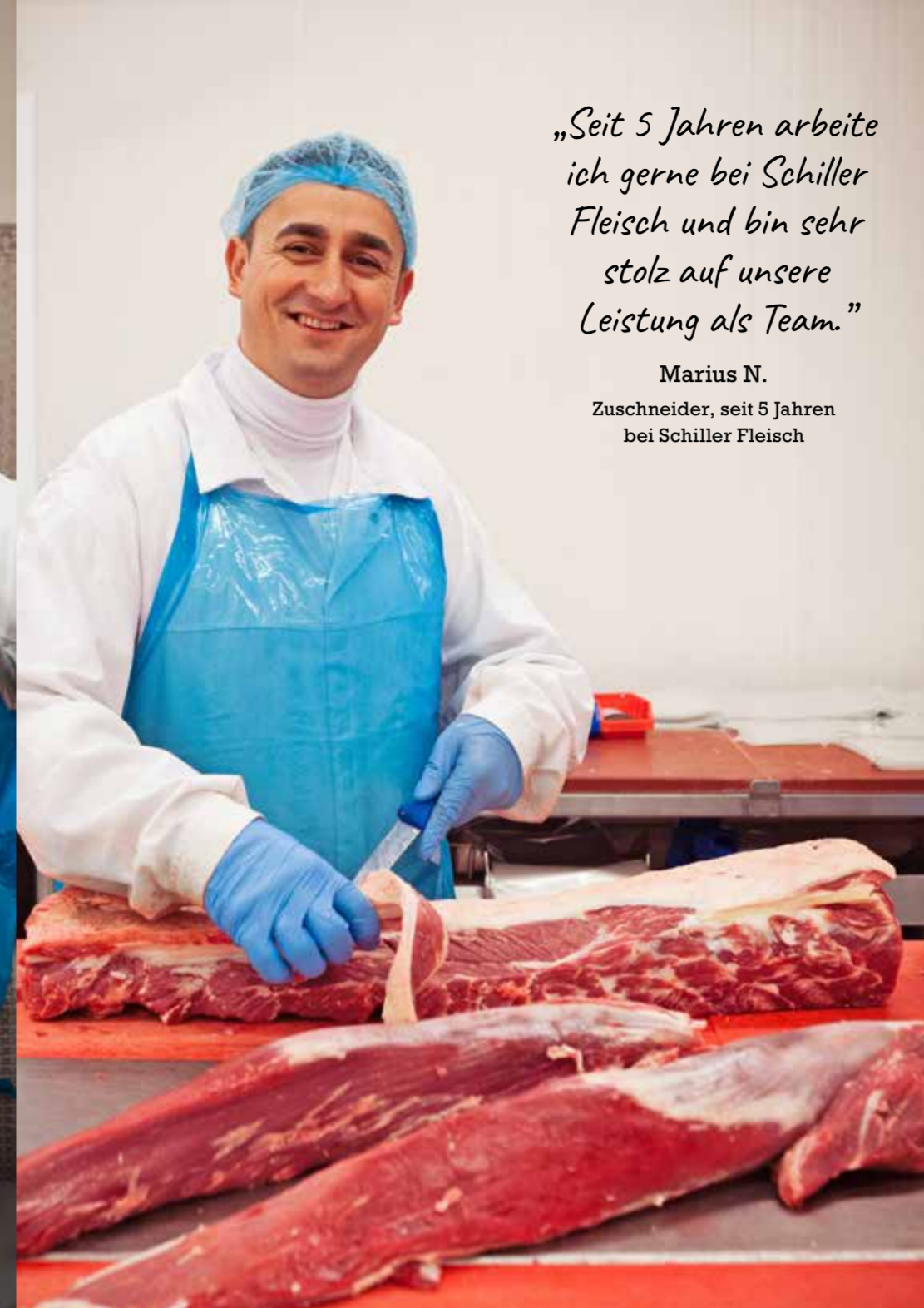
Das Rückgrat unserer Produktion sind Menschen, nicht Maschinen. Unsere langjährigen Mitarbeiter verarbeiten unsere Waren tagtäglich mit hoher Sorgfalt und einer großen Portion Leidenschaft!



L. Becker
seit fast 30 Jahren bei Schiller Fleisch



E. Hadzic
seit einem Jahr bei Schiller Fleisch



„Seit 5 Jahren arbeite ich gerne bei Schiller Fleisch und bin sehr stolz auf unsere Leistung als Team.“

Marius N.
Zuschneider, seit 5 Jahren bei Schiller Fleisch



Marc H.
Wareneingang / Qualitätskontrolle, seit 15 Jahren bei Schiller Fleisch



Individueller Zuschnitt durch unsere langjährigen Fleischermeister



„Genau so perfekt zugeschnitten wie unser Roastbeef sind auch die Arbeitsbedingungen bei uns.“

Zeydin K.
Produktionsleiter, seit 20 Jahren bei Schiller Fleisch



Kontrollierte Herkunft aus Deutschland

Dieses Prädikat ist wertvoll und bedient das gestiegene Interesse der Kunden an Herkunft und Aufzucht der Tiere.

Schiller Fleisch pflegt seit vielen Jahren starke Partnerschaften zu **ausgewählten Qualitätslieferanten** in ganz Deutschland. Diese **Kontinuität** und das gegenseitige **Vertrauen** sind die Basis für eine nachhaltige Qualitätsabsicherung sowie ganzjährige Verfügbarkeit der äußerst wertvollen Rohware.

Eine lückenlose Umsetzung unseres **HACCP Konzepts**, die Teilnahme am **QS-System** sowie regelmäßige **Schulungen** unserer langjährigen Mitarbeiter sichern im weiteren Verlauf unserer Wertschöpfungskette eine konstant hohe SCHILLER-Qualität für unser Endprodukt.

Weil Qualität kein Zufall ist!

„Unser Traditionshaus profitiert durch die kontinuierliche Qualität und die sehr gute Verarbeitung der Schiller-Produkte. Gäste sowie Einheimische loben unsere gute Küche und im Besonderen die Steaks.“

Michael Eberl, Chef und Küchenchef
Hotel Eberl, Finkenberg im Zillertal/Tirol
Kunde seit 2014

„Seit vielen Jahren eine zuverlässige Partnerschaft auf Augenhöhe.“

Heiner Bunkenborg, Leiter Einkauf/Prokurist
Fleischer-Einkauf Aktiengesellschaft, Bremen
Kunde seit über 20 Jahren

„Wir schätzen die konstante, gut abgelegene Qualität schön marmorierter Beiried und Filets sowie den schönen Zuschnitt von Schiller.“

Michael Kaspar
Restaurant Urbani Weinstuben, Villach
Kunde seit 1992

„Da wir im Steakbereich einen sehr guten Ruf haben, kommt für uns bei der Fleischqualität nur SCHILLER in Frage.“

Thomas Chroszcz, Küchenchef
& Benedikt Höllwarth, Juniorchef
Hotel Post, Kaltenbach im Zillertal/Tirol
Kunden seit 2012





Unser **SCHILLER-** Qualitätsversprechen



Qualität

Ganzjährig gleichbleibende Güte der Rohware,
in der Selektion und im Zuschnitt



Zuverlässigkeit

Seit 50 Jahren sind wir der Spezialist für Roastbeef,
Filet & Entrecôte



Handwerk

Nach Ihren Wünschen von Hand selektiert



Herkunft

Gutes Rindfleisch muss nicht aus Übersee kommen!
Transparenz und Zuverlässigkeit durch regionale und
kontrollierte Herkunft (100% Deutschland)

roastbeef.de


Mirnes Huskic
Geschäftsführer




Peter Mondel
Fleischermeister
& Betriebsleiter