



**BIO Fleisch- und Wurstspezialitäten
ohne Kompromisse**



Bio Lust

Bio Fleisch- und Wurstspezialitäten aus Mecklenburg

BIO

BIO Wiener-Wurstchen

über Buchenholz geräuchert, natürlich gereift

BIO

BIO Salami 1A

über Buchenholz geräuchert, natürlich gereift

Natürlich - von hier!

BIO Fleisch und Wurstspezialitäten aus Ludwigslust

Über uns

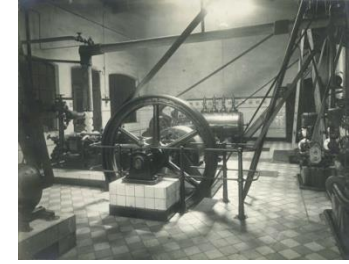
Inhabergeführtes Unternehmen, flache Hierarchie

Geschäftsführender Gesellschafter :	Ulrich Müller,
Geschäftsführerin Vertrieb/ Marketing :	Urte Warncke
Geschäftsführer Produktion/ Technik/ Logistik :	Dr. Christian Knapp



Unternehmensgeschichte

- gegründet 1892
- innerhalb von drei Jahrzehnten wuchs die Produktion auf 10.000 m²
- September 1992 Grundsteinlegung des neuen 9.000 m² hochmodernen Betriebes
- 2004: Start Bio-Produktion; Einführung der Marke „BioLust“
- 2005: Erweiterung auf 15.000 m² Produktionsfläche
- 2009: Erweiterung auf 16.000 m² Produktionsfläche
- 2014/15: neues Energieversorgungskonzept und Erweiterung der Produktionsflächen auf 17.000 m²
- 2019: Erweiterung auf 17.500 m² Produktionsfläche
- 2022: 130jähriges Betriebsjubiläum



Standort

- Mecklenburg- Vorpommern, Landkreis Ludwigslust- Parchim
- Anbindung Verkehrsnetz : A24 / A14
- Partnerspeditionen:
Nagel, Wohler, BOS, Abraham,
AXAS , Lange
- 17.500 m² Produktionsfläche
- ca. 400 Beschäftigte am Standort
- Produktionsmenge: ca. 15.500 t/ a





BIO Fleisch- und Wurstspezialitäten ohne Kompromisse



Unternehmensphilosophie

- höchste Qualität der Produkte und kompetenter Service als oberstes Gebot unseres Handelns
- regionale Verbundenheit und faires Miteinander von Erzeugern, Dienstleistern und Verarbeitern
- Wertschätzung der handwerklichen Tradition seit 1892 bei kontinuierlicher Entwicklung modernster Technologien
- Transparenz vom Landwirt bis zum Endverbraucher
- soziale Verantwortung für Mitarbeiter und Partner und verantwortungsvoller Umgang mit Natur und Lebewesen



BIO Fleisch- und Wurstspezialitäten aus Mecklenburg



DE-ÖKO-001

Unsere Partner

- Eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren landwirtschaftlichen Erzeugern ist die Basis allen Erfolgs.
- Hier im Norden sind die Erzeugergemeinschaften Weidehof und Biopark unsere wichtigsten Einsender für BIO-Tiere.
- Bundesweit berücksichtigen wir die Wünsche unserer Kunden nach Regionalität und Zusammenarbeit mit ansässigen Landwirten. Wir lassen bestandsnah schlachten, um kurze Wege, minimalen Stress und höchste Fleischqualität zu garantieren.



Bio-Schweinefleisch

- Beschränkung auf wenige Standorte, die von fachkompetenten Landwirten geführt werden
- geschlossene Systeme
- BIO-Sauen in der Freilandhaltung mit angeschlossener Aufzucht und eigener Mast
- Kastration ausschließlich mit Betäubung und Schmerzbehandlung
- Kurze Wege zum Schlachthof
- Eigene Transportfahrzeuge mit großzügigem Platzangebot und geschultem Personal.





Bio- Rindfleisch

- unsere Rindfleischerzeuger setzen auf natürliche Haltungsbedingungen, d. h. wann immer möglich, sind die Herden in freier Natur, grasen auf saftigen Koppeln oder erhalten zusätzlich Heu auf geschützten Winterquartieren in Waldesnähe.
- die Endmast der Bullen erfolgt in großzügigen Ställen mit artgerechter Fütterung





Ökologischer Anbau – BIO Futter für die Tiere

- die BIO Futtermittel stammen aus eigenen und regionalen Anbaubetrieben in Zusammenarbeit mit einer vertraglich gebundenen Futtermühle.
- unsere Erzeugerbetriebe garantieren eine ausgewogene Fütterung, die die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere fördert sowie eine gute Fleischqualität erzielen lässt.



Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser

- Auch wir als Verarbeiter sind regelmäßig bei unseren Landwirten vor Ort und überzeugen uns von deren Kompetenz und Sorgfalt.



Zerlegung und Verarbeitung in Ludwigslust

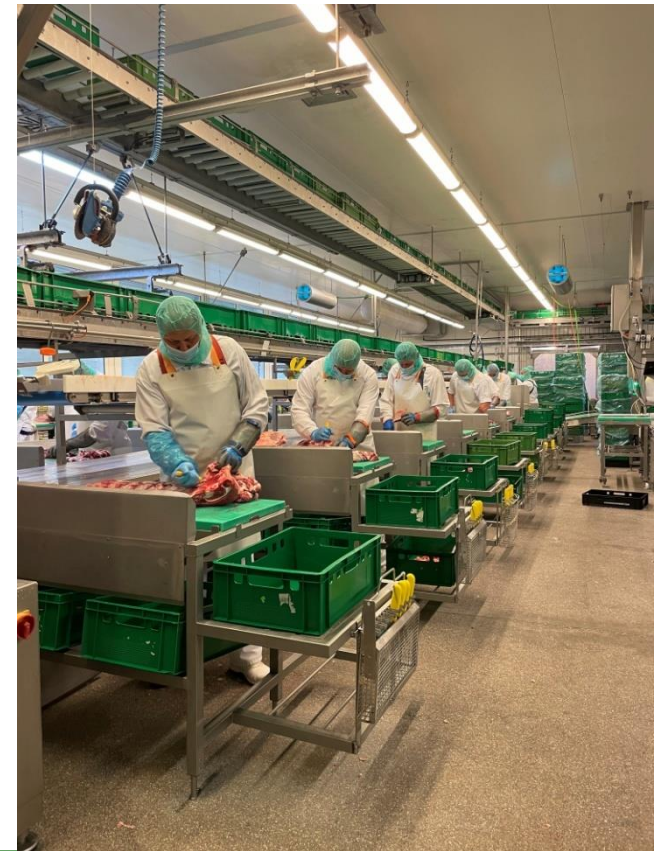


Qualität geht nur mit Qualität - Wareneingangskontrolle der Rohstoffe





Fachgerechte Zerlegung für höchste Fleischqualität



Neueste Technologie mit höchsten Hygiene- und Qualitätsvorgaben



Unsere Eigenmarken

Bio Balance





BIO Fleisch- und Wurstspezialitäten ohne Kompromisse



Marke *BioLust*

- Für die Produktion der BIO- Lust- Produkte verwenden wir fast ausschließlich BIO-Verbandsware aus Deutschland .
Um höchste Qualität zu garantieren, zerlegen wir selbst und wählen unseren Rohstoff mit höchstem Anspruch selbst aus.
- Und natürlich bedarf es für den Geschmack ausgesuchte hochwertige Zutaten.
Wir nutzen hierfür ökologisch angebaute Gewürze aus traditionellen Gewürzländern.
- Um höchste Produktsicherheit gewährleisten zu können, arbeiten wir mit Nitrit- Pökelsalz; und zwar mit so wenig wie möglich und so viel wie nötig.
- Alle unsere BIO Fleisch- und Wurstwaren sind natürlich frei von Gluten und Laktose.



BIO Fleisch- und Wurstspezialitäten aus Mecklenburg



DE-ÖKO-001

Unser BioLust- Sortiment

- Wurst ,Bedienung und SB
Schinken, Roh- und Dauerwurst,
Brühwurst, Kochwurst,
Roh- und Kochpökelware, Würstchen aller Art
- Fleisch, Bedienung und SB
Schweinefleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch
Lammfleisch, Geflügelartikel von unserem
regionalen Partner
- Glas- und Dosenkonserven



Mit
40 %
BIO-Gemüse

unter 10 % Fett

Bio Balance

...ausgewogen genießen!



Die geschmackvolle Kombination von bestem deutschem Bio-Fleisch und erlesenem Bio-Gemüse für eine ausgewogene und gesunde Ernährung.



Geeignet für Pfanne & Grill



Ideal für Bolognese oder gefüllte Paprikaschoten



DE-ÖKO-001

LFW Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG | Bauernallee 9 | 19288 Ludwigslust | biolust.de

BIO Fleisch- und Wurstspezialitäten aus Mecklenburg



DE-ÖKO-001



Unsere Verpackung

- Nachhaltigkeit ist für uns ein zentrales Anliegen. Deshalb investieren wir ständig in die Weiterentwicklung nachhaltiger Verpackung.
- Mit einem über 70%igen Papieranteil in der Ober- und Unterfolie hebt sich die Verpackung bereits jetzt schon im Markt ab. Und wir wollen mehr.
- Papier prägt zunehmend das Bild in den Verkaufsregalen. Papier ist Natur. Papier gibt das gute Gefühl, ein Naturprodukt zu kaufen.



**Werbung im
 Blick**



BIO Fleisch- und Wurstspezialitäten aus Mecklenburg



DE-ÖKO-001



Promotion am POS
und auf Messen

Unsere Zertifizierungen

- IFS (International Featured Standards) auf höherem Niveau
- QS (Qualität und Sicherheit GmbH)
- BCS Bio-Zertifikat DE-ÖKO-001
- Tierschutzlabel für mehr Tierschutz
- Zulassung für Kanada
- Energiemanagementsystem nach DIN EN ISO 50001
- Zulassung in verschiedenen Bio-Verbänden (Bioland, Biopark, Biokreis)
- Mitgliedschaft Demeter



IFTA AG
Zertifiziertes
Energiemanagementsystem
nach
DIN EN ISO 50001
Registrier-Nr.:
IC00205 1603



BIOPARK[®]
Ökologischer Landbau



The advertisement has a dark blue background. At the top left is the Ludwigsluster logo. Below it is the slogan 'jedes Mahl ein Genuss!' in white cursive. A central image shows a diverse group of students walking through a hallway. A green banner across the image reads 'Schule vorbei und keinen Plan? KOMMT ZU UNS!'. Below the image, several bullet points describe the company's values: 'WIR SIND HEIMAT', 'WIR SIND BIO', 'WIR SIND NACHHALTIG', 'WIR SIND UMWELTFREUNDLICH', and 'WIR SIND FAIR'. At the bottom, it says 'WIR SIND ZUKUNFT' and provides contact information: 'INFORMIERE DICH JETZT! unter: lfw-ludwigslust.de oder folge uns auf Facebook'. The BioLust logo is in the bottom right corner of the ad.

Ausbildung ist uns wichtig

Wir bilden aus und garantieren bei erfolgreichem Abschluss einen interessanten Arbeitsplatz mit Perspektive.

- Industriekaufmann (m/w)
- Kaufmann für Büromanagement (m/w)
- Fleischer (m/w)
- Mechatroniker (m/w)
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w)

