

NATÜRLICH IM NATURDARM



...wir verpacken die Wurst. Natürlich!



Peter Gelhard

Naturdärme • natural sausage casings • boyaux naturels

PRODUKTION

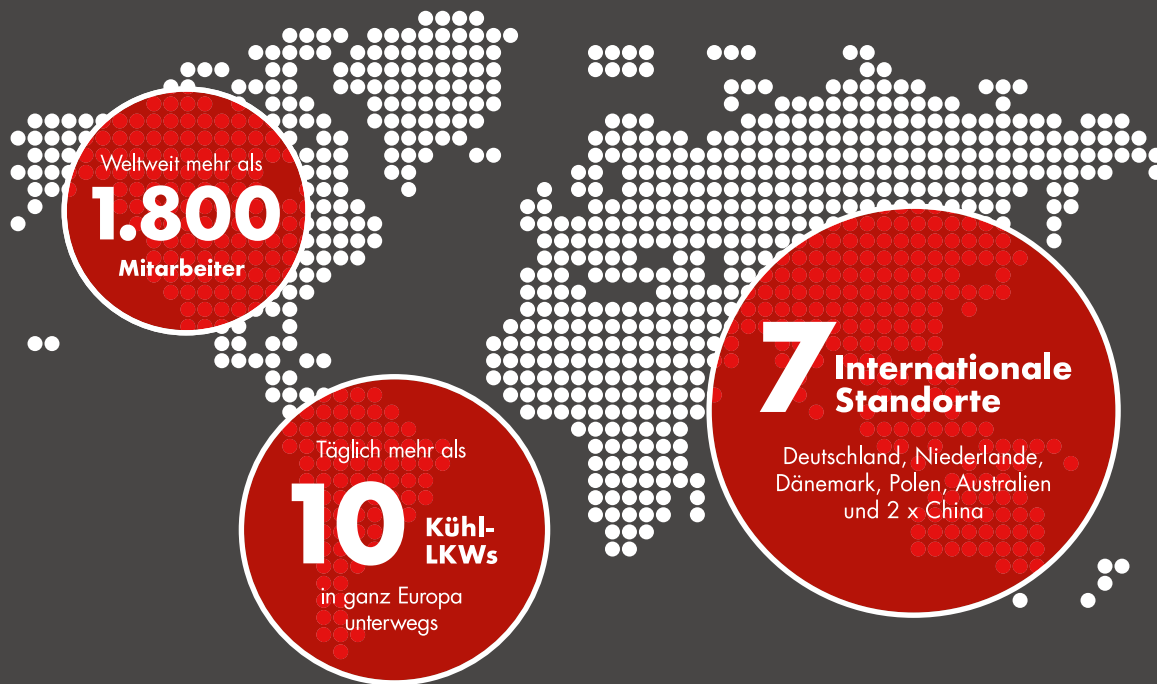


MEISTERLICHES HANDWERK FÜR INDUSTRIELLE QUALITÄT

Seit über 50 Jahren sind wir auf die Beschaffung, Veredelung und die Versorgung unserer Kunden aus dem Bereich der Wurstherstellung mit Naturdarm-Produkten fokussiert.

Unser Slogan „...wir verpacken die Wurst. Natürlich!“ beschreibt daher knapp und treffend unsere Kernkompetenz. Mit unserem kompletten Naturdarmsortiment bieten wir alle erdenklichen

Sorten, Veredelungen, Kaliber und Qualitäten in allen gewünschten Aufmachungen. Ergänzend dazu haben wir eines der international komplexesten Netzwerke zwischen Rohwarenlieferanten und Anwendern geschaffen, das auf einer hochleistungsfähigen Organisation der Beschaffungs-, Produktions- sowie Lager- und Lieferlogistik aufbaut.



NATURDARM IMMER EIN *Original*



SIE BRAUCHEN IHN –
WIR HABEN IHN...
TOP-NATURDÄRME FÜR DIE
WURST-PRODUKTION!



NATURDARMHERSTELLUNG IN SEINER MODERNSTEN FORM

In unseren Produktionsanlagen sind wir zukunftsweisend und bewahren in unserer Fertigungsweise den Aspekt der Tradition.

Denn „die bessere Wurst“ ist im Naturdarm. Qualität ist oberstes Gebot bei der Verarbeitung und Auswahl von Naturdärmen. Diese wird durch lückenlose, strenge Hygiene-Kontrollen und die konsequente Einhaltung strengster Verordnungen von Bund und Ländern

sowie der Europäischen Union gewährleistet. Der Verbraucher kann also sicher sein, dass unsere Naturdärme den höchsten Qualitäts-, Hygiene- und Gesundheitsnormen entsprechen.

Einkauf und Produktion sind nach den entsprechenden Normen zertifiziert und stellen dies durch strenge Wareneingangsprüfung, Stichproben- und Laborkontrollen im Veredelungsprozess und bei der Auslieferung sicher.



Peter Gelhard Naturdarmprodukte
für erstklassige Weiterverarbeitung

UNTERNEHMEN

ERFAHRUNG UND KOMPETENZ EINES FAMILIENUNTERNEHMENS

Mit Hauptsitz in Ransbach-Baumbach im Westerwald, zählt unser 1964 gegründetes Familienunternehmen längst zu den weltweit größten Anbietern von Naturdarmprodukten für die Wurstherstellung.

Die Unternehmensgruppe wird vom Gründer Peter Gelhard zusammen mit Sohn Arnd Gelhard und Tochter Petra Gelhard-Fuchs geführt. Von der Firmengründung bis heute sind die traditionellen Werte einer hohen Handwerksqualität der Schlüssel zu einer der

weltweit führenden Naturdarmproduktionen. Neben den Produktions- und Vertriebsstandorten in Deutschland und Polen, umfasst das weltumspannende Netzwerk von Rohwarenlieferanten zwei weitere Produktionsstandorte in China und jeweils einen Vertriebsstandort in Dänemark und den Niederlanden.

Über 1.800 Mitarbeiter zeigen die Leistungsstärke, die hinter der Marke Peter Gelhard Naturdärme steht.



QUALITÄT

Wir kaufen in der ganzen Welt Rohwaren nach klar definierten Qualitätsmerkmalen. Neben der Lagerung und Endkonfektionierung in Deutschland produzieren, veredeln und konfektionieren wir verstärkt im Ausland, insbesondere in China. Auch hier gelten in vollem Umfang unsere hohen Qualitätsansprüche an die Produkte und die Produktionsbedingungen.



HYGIENE

Produktqualität ist oberstes Gebot bei der Auswahl und Verarbeitung von Naturdärmen. Diese wird durch lückenlose, strenge Hygiene-Kontrollen und die konsequente Einhaltung strengster Verordnungen gewährleistet. Dazu gehört die ständige Überprüfung aller Rohstoffe, Hilfsstoffe und Verfahren auf Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit.



PRODUKTION

Wir produzieren ein umfassendes Sortiment hochwertiger Naturdarmprodukte für die nationalen und internationalen Märkte. In allen Aufmachungen und Kalibern, ob gesalzen, füllfertig oder tubed. Ob Naturdärme vom Schaf, Schwein oder Rind, ob in kleinen oder großen Abnahmemengen.



LAGERUNG

Unsere großen Kühllagersysteme garantieren eine jederzeit sichere Belieferung unserer Kunden, auch mit großen Abnahmemengen, dank einer Lagerkapazität von 23.000 m² alleine in Deutschland. Wir disponieren die Ware zum Teil mit großen Vorlaufzeiten – von der Produktion im Ursprungsland bis zur Auslieferung der Fertigprodukte.



LOGISTIK

Unsere Transportlogistik ist auf Just-in-time-Anforderungen ausgelegt. Mehr als 10 Kühl-LKWs sowie ausgewählte Speditionen sind ständig in ganz Europa unterwegs, um unsere Kunden pünktlich und zuverlässig mit Gelhard Naturdarm-Produkten zu versorgen. Unsere Sprinter-Flotte steht im Notfall für dringende Eil- und Sonderfahrten zu unseren Kunden bereit.



AFTER SALES SUPPORT

Die zuverlässige Verarbeitung unserer Naturdärme liegt uns sehr am Herzen. Deshalb betreuen und beraten wir unsere Kunden selbstverständlich schon bei der Produktauswahl, oder helfen bei den exakten Einstellungen der Füllmaschinen. So erzielen unsere Kunden optimale Füllergebnisse, die exakt auf ihre Anforderungen zugeschnitten sind.



Peter Gelhard Naturdärme KG

Industriegebiet Rohr
Sälzer Straße 17-21
56235 Ransbach-Baumbach
Deutschland

Telefon: +49 (0)2623-20880

Telefax: +49 (0)2623-2003

E-Mail: info@peter-gelhard.de



Peter Gelhard Naturdärme
Kontaktdaten als vCard
auf Ihr Smartphone



www.peter-gelhard.de

...wir verpacken die Wurst. Natürlich!



Peter Gelhard

Naturdärme • natural sausage casings • boyaux naturels