



# *Frischer Genuss aus dem Erzgebirge*

## DIE MICO-PRODUKTE

frisch · lecker · schmecken wie hausgemacht  
ohne Geschmacksverstärker bzw. geschmacksverstärkende Zusatzstoffe  
weitestgehend ohne Konservierungsstoffe · aus bevorzugt regionalen Zutaten  
für jeden Bedarf das passende Produkt



## FIRMENPROFIL MICO GmbH



Unser mittelständisches Unternehmen steht für Regionalität und Qualität. Mit besonderer Sorgfalt wählen wir unsere Lieferanten und Partner aus, denn eine zuverlässige, vertrauensvolle Zusammenarbeit gehört zur Basis unseres Erfolgs. Die familiäre Atmosphäre in unserem Betrieb trägt auch maßgeblich dazu bei, dass die Arbeit Spaß macht und gelingt.

Wir haben einen hohen Qualitätsanspruch. Bei der Herstellung unserer Speisen verwenden wir nur beste Rohstoffe, damit ihr unverwechselbarer Geschmack erhalten bleibt. Dabei verzichten wir auf geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und weitestgehend auf Konservierungsstoffe. Zudem arbeiten wir verantwortungs- und umweltbewusst. Beispielsweise wurde in unserem Unternehmen eine Wärmerückgewinnungsanlage installiert und ein zertifiziertes Energiemanagementsystem implementiert.

Unsere Produkte entsprechen den hohen einheitlichen Lebensmittel- und Produktstandards und sind nach dem IFS Food Standard zertifiziert.

<b>Firma</b>	MICO GmbH
<b>Geschäftsführer</b>	Volkmar Klausnitzer, Dr. Armin Klausnitzer, Frank Naumann
<b>Mitarbeiter</b>	47 Beschäftigte, davon 5 Auszubildende
<b>Produktportfolio</b>	frische Beilagen, Suppen, Eintöpfe, Fertiggerichte im Flexodarm, in mikrowellenfertigen Garschalen und Bechern
<b>Produktionsvolumen</b>	ca. 13.000 Liter Suppe pro Tag im Zwei- bis Drei-Schicht-System
<b>Zertifikate</b>	IFS seit 2007 (aktuell IFS Food)
<b>Kundenreferenzen</b>	Dt. Lebensmitteleinzelhandel seit 1994 · Verbrauchermärkte · Großfläche · Discount · C+C
<b>Qualitätsanspruch</b>	frische Convenience-Produkte ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Konservierungsstoffe, wie hausgemacht, Rohstoffeinsatz bevorzugt von regionalen Lieferanten
<b>Vergleich mit Wettbewerbern</b>	Produktionsvolumen kann ohne Weiteres verdoppelt werden, flexible Anpassung an neue Marktsituationen durch chargenweise Produktion von 500 bis 2.000 Litern, Nachfrage nach allergenfreier Sonderkost kann individuell bedient werden





### UNSERE BESONDEREN

Wer das Besondere mag, wird unsere Dauerbrenner in der Garschale lieben. Wohlgeschmeckende Gerichte wie Penne mit Tomatensauce, Königsberger Klopse, Würzfleisch oder Hühnerfrikassee gehören in unser Repertoire.

Allesamt vortrefflich köstlich. Am besten sofort probieren!





## EINTÖPFE · SUPPEN · BEILAGEN · FERTIGGERICHTE

Artikelnr.	Bezeichnung	Inhalt	Verpackung	GTIN
3275	Magnus Baumann Spirelli mit Wurstgulasch	370 g	Schale	4042596632759
3280	Magnus Baumann Penne mit Tomatensoße	370 g	Schale	4042596632803
3285	Magnus Baumann Penne mit Spinatsoße	370 g	Schale	4042596632858
3175	Magnus Baumann Hühnerfrikassee	400 g	Schale	4042596631752
3260	Magnus Baumann Königsberger Klopse	400 g	Schale	4042596632605
3270	Magnus Baumann Senfeier	400 g	Schale	4042596632704
3234	Magnus Baumann Pikante Nierchen	400 g	Schale	4042596632346
3236	Magnus Baumann Saure Flecke	400 g	Schale	4042596632360
3133	Magnus Baumann Würzfleisch	350 g	Schale	4042596731322

