



Köstlich.
Fruchtig.

Und viel mehr.



Simmler
KÖSTLICH. FRUCHTIG.

Tradition | Regionalität | Nachhaltigkeit | Sortiment | Qualität | Genussbotschaften

Tradition



Fruchtige Brotaufstriche von Simmler – in unserem Familienunternehmen in Lauchringen produzieren wir sie bereits in dritter Generation. Seit 2001 führen wir, Dr. Uta Simmler und Norbert Münch, das Unternehmen. Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern arbeiten wir Ideen aus und entwickeln unsere Produkte zukunftsweisend weiter. Dabei gewährleisten wir stets, dass sinnvolle Traditionen bewahrt werden.

Dr. Uta Simmler – „Als promovierte Betriebswirtschaftlerin habe ich zunächst einige Jahre Berufserfahrung in der Automobilindustrie gesammelt und bin heute „Außenministerin“ des Familienunternehmens und für strategische Themen und Projekte verantwortlich.“

Norbert Münch – „Als Diplom-Wirtschaftsinformatiker war ich als Unternehmensberater tätig, bevor Simmler mich für das Familienunternehmen und die Region begeisterte. Heute bin ich vor allem für Einkauf, Produktion, Technik und Personal verantwortlich.“



Regionalität



Regionalität liegt uns am Herzen. Und dies in vielerlei Hinsicht: Die Früchte und sämtliche Zutaten für unsere Brotaufstriche beziehen wir am liebsten aus der Region. Bei der Quitte gehen wir sogar noch weiter, denn hier stammen viele Früchte aus eigenen regionalen Plantagen im nahen Umkreis des Firmenstandorts oder aus Anbaukooperationen. So erhalten wir beste Früchte für unsere Produkte und fördern den Erhalt alter Quittensorten. Das ist ein Beitrag zur Artenvielfalt und zu aktivem Umweltschutz. Auf Regionalität setzen wir auch bei allen anderen Zulieferern und Dienstleistern – einfach bei jedem Schritt, den wir gehen.

Bei Fruchtsorten, die wir nicht regional beziehen können, z.B. weil das Klima den Anbau bei uns nicht ermöglicht, arbeiten wir mit langjährigen Partnern zusammen und importieren aus möglichst nahen Ländern und Regionen.



Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit steht bei Simmler schon immer an erster Stelle. Herzstück ist unsere Produktion, in der wir zu 100% mit regenerativen Energien arbeiten. Die wichtigste Energie für unsere Produktion ist Dampf, den wir auf Basis von Holzpellets erzeugen. Daneben ist Strom eine bedeutende Energiequelle. Er stammt aus der eigenen Photovoltaik und wird darüber hinaus aus CO₂-freier Erzeugung zugekauft. Wir leben Nachhaltigkeit auch durch Energieeinsparung, die wir über die Investition in moderne Technologien und Prozesse umsetzen.

Zahlreiche Projekte runden unsere Nachhaltigkeits-Aktivitäten ab. So bietet die naturnahe Gestaltung unseres Betriebsgeländes Nistmöglichkeiten für viele Vogelarten und über einen langen Zeitraum im Jahr viel Nahrung für Insekten. Jeden Sommer füttern sich einige Schafe bei uns satt und mähen somit die Grünflächen rund ums Unternehmen.



100% regenerative Produktion
ca. 80 Baden-Württemberger leben damit
CO₂ neutral, das entspricht dem
1,5-fachen der Mitarbeiterzahl

NACHHALTIG
Im Familienbetrieb
klimafreundlich
hergestellt.



Produktsortiment

Von A wie Ananas bis Z wie Zwetschge – und mit ganz viel Schwarzkirsche dazwischen ist für alle etwas dabei. Ob am gedeckten Tisch oder fürs Frühstück im Bett, zum Snack oder verfeinernd zu Käse, mit Produkten von Simmler liegen Sie immer richtig. Die Schwarzkirsche präsentiert sich in sechs verschiedenen Varianten, zum Beispiel der Klassiker *Schwarzkirsche mit Kirschwasser* oder innovativ als *Schwarzkirsche mit Fleur de Sel*. Simmler – Köstlich. Fruchtig. Für den Feinschmecker, den Konditor, den Bäcker oder den Hotelier. Einfach für alle, die fruchtigen Genuss lieben.



Qualität & Auszeichnungen



Unser Unternehmen lassen wir jährlich durch ein unabhängiges Prüfinstitut nach IFS Global Markets Food-Standard bewerten und zertifizieren. Damit schaffen wir die Voraussetzung für die kontinuierliche Weiterentwicklung unserer Produktionsprozesse und für maximale Lebensmittelsicherheit. Unser Nachhaltigkeitskonzept unterziehen wir mit Unterzeichnung der WIN Charta einem jährlichen Monitoring.

Produkte der Marke Simmler – Köstlich. Fruchtig. sind im doppelten Sinn ausgezeichnet: im Genuss und vielfach prämiert. Seit 2006 nehmen unsere Produkte an nationalen und internationalen Qualitätswettbewerben teil – mit hervorragenden Ergebnissen und Höchstbewertungen. Neugierig? Erfahren Sie mehr unter <https://simmler.de/auszeichnungen/>



Genussbotschaften

Vom Land Baden-Württemberg wurden Dr. Uta Simmler und Norbert Münch als Genussbotschafter ausgezeichnet. Sie stehen mit ihrem wirtschaftlichen Handeln für eine Genuskkultur in Baden-Württemberg, die sich der Forderung nach Nachhaltigkeit stellt; im Sinne der Wahrnehmung sozialer, ökologischer und ökonomischer Verantwortung.

So wird jedes einzelne Produkt, das von Lauchringen aus zum Kunden kommt, zu einer Genussbotschaft: Simmler – Köstlich. Fruchtig.

Genussbotschafter
Baden-Württemberg



Köstlich. Fruchtig. Und viel mehr.

Beste, sonnenverwöhnte Früchte für
vollen, fruchtigen Genuss.

Ehrlich, natürlich, köstlich –
Simmler Qualitätserlebnis.

Im Familienbetrieb mit viel  für Sie gekocht.



Mehr von Simmler

auf unserer Website: www.simmler.de
und auf Instagram: #simmler_official

Simmler

KÖSTLICH. FRUCHTIG.



Bildnachweis: Ministerium Ländlicher Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
Kernerplatz 10, 70182 Stuttgart / ZENOMUZIK GmbH, Böblinger Straße 87a, 70199 Stuttgart
S. 3, S. 5 li, S. 8, S. 9, S. 13 li, S. 14 // AdobeStock 70817338, S. 13 re

© Simmler - 12.2020