



NACHHALTIG DAS BESTE

BLOCK HOUSE FLEISCHEREI

Höchste Qualität und exzellente Rindfleisch-
Vielfalt von den „Best Steaks“ Experten



VERTRAUEN • EXPERTISE • KONTINUITÄT

NATÜRLICH VON UNS

BLOCK HOUSE FLEISCHEREI

Der Markt für Fleisch ist dynamisch und komplex. Die Basis unseres Erfolges besteht aus Flexibilität, Weitblick und nicht zuletzt die fachliche Kompetenz unseres Unternehmens. Die Expertise der BLOCK HOUSE Fleischerei spiegelt dies in allen Bereichen wider.



GESCHÄFTSFÜHRUNG

Karl-Heinz Krämer

„Tierwohl und nachhaltige Aufzucht bilden die Basis für die außergewöhnliche Fleischqualität mit der wir unsere Kunden begeistern.“

WERKSLEITUNG

Alexander Stöck

„Mit meisterlichem Handwerk, innovativer Technik und einem starken Team schaffen wir Produktqualität, die überzeugt.“





INHALT

Die Geschichte vom besten Steak	4
Expertise durch und durch	7
Beste Fleischqualität hat ihren Ursprung	8
Unser eigenes Aufzuchtprogramm	11
Zerlegung nach Maß	12
Beste Steaks müssen reifen	15
Wir versprechen mehr als Qualität	16
Rindfleisch-Teilstücke Warenkunde	17
Portionierung ist Maßarbeit	21
Bestes Rindfleisch perfekt verarbeitet	22
Vertrauen ist gut, Kontrolle ist BLOCK HOUSE	24
Weidehaltung und Nachhaltigkeit	27
Worauf Sie sich verlassen können	28



UNSERE FLEISCHEREI

DIE GESCHICHTE VOM BESTEN STEAK

Mit dem ersten BLOCK HOUSE Restaurant in der Hamburger Dorotheenstraße fing im Jahr 1968 alles an. Von Beginn an hatte Gründer Eugen Block die Ambition, seinen Gästen die besten Steaks zu servieren - außen kross, innen zartrosa und saftig. Um diesen hohen Qualitätsanspruch konsequent zu gewährleisten, gründete Eugen Block 1973 die BLOCK HOUSE Fleischerei und legte damit den Grundstein für unsere gleichbleibende Fleischqualität.

Heute werden allein in den über 55 BLOCK HOUSE Restaurants jährlich mehr als 6 Millionen Gäste mit unseren Produkten verwöhnt.

Getragen von der Motivation, höchstmögliche garantierte Qualität zum besten Preis anzubieten, hat sich die BLOCK HOUSE Fleischerei zu einem starken Partner des Großhandels, des Lebensmittel-einzelhandels, der Hotellerie, der Gastronomie sowie des Caterings auch über die Grenzen Deutschlands hinaus entwickelt.

Wir blicken mit Stolz auf eine Vielzahl erfolgreicher und dauerhafter Partnerschaften in all diesen Vertriebskanälen.



Mehr über die Block Gruppe im aktuellen Imagefilm



DIESES LEITBILD IST UNSER ERFOLGSREZEPT:

Leidenschaft

Wir arbeiten voller Begeisterung und mit großem Engagement.
So motivieren wir uns gegenseitig zu Höchstleistungen.

Offenheit & Ehrlichkeit

Wir kommunizieren persönlich und direkt miteinander. Durch das große gegenseitige Vertrauen finden wir gemeinsame Lösungen.

Respekt

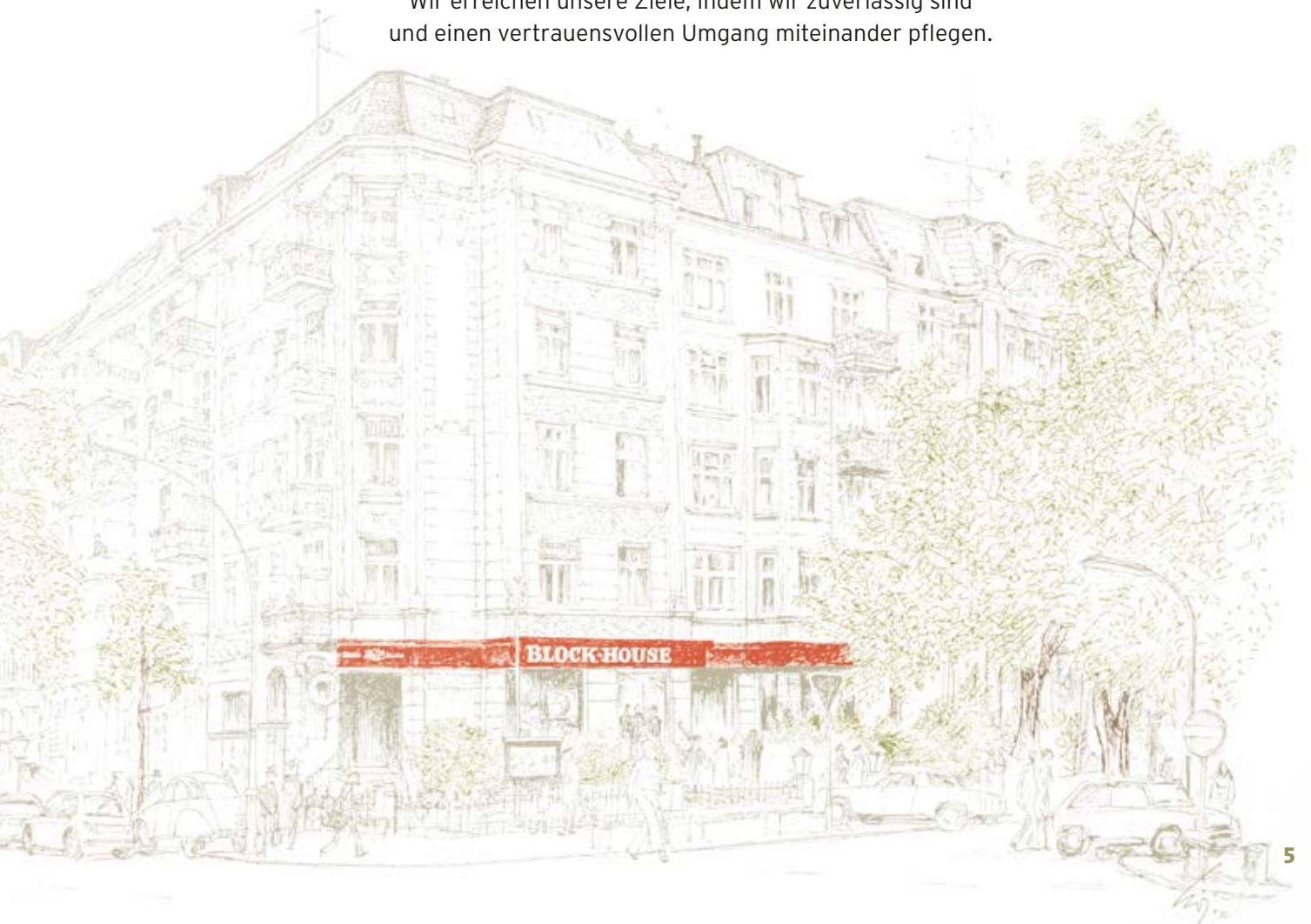
Wir respektieren und achten uns, erkennen die Arbeit und Leistung der anderen an.

Verantwortung

Wir sind uns der Wichtigkeit unseres Handelns bewusst und übernehmen Verantwortung für jeden Einzelnen. Auf diesem Weg werden wir die Zukunft unseres Unternehmens erfolgreich gestalten.

Zuverlässigkeit

Wir erreichen unsere Ziele, indem wir zuverlässig sind und einen vertrauensvollen Umgang miteinander pflegen.



„Bei uns wird das Rindfleisch nach den Wünschen und Anforderungen unserer Kunden zerlegt und portioniert.“



VON MEISTERHAND

EXPERTISE DURCH UND DURCH

Expertise als Erfolgsrezept: Die richtige Verarbeitung von Fleisch ist hohe Handwerkskunst und von großer Bedeutung für die Qualität des Endprodukts. Dabei steht Sorgfalt bei der Verarbeitung des Rindfleisches im Mittelpunkt. Die Portionierung erfolgt zum Teil von Hand, aber überwiegend durch den Einsatz modernster Technik. Um die Qualität zu sichern und die weitere Haltbarkeit zu gewährleisten, wird das Fleisch nach der Bearbeitung vakuumiert verpackt.

Die Auswahl, der Einkauf und der spezielle Zuschnitt unseres hochwertigen Fleisches sowie die exakte Produktion von Steaks, Burger-Patties und Carpaccio sind das Ergebnis einer perfekt aufeinander abgestimmten Prozesskette vieler Experten. Unsere Mitarbeiter verstehen ihr Handwerk und teilen die besondere Leidenschaft für bestes Rindfleisch.



Unser BLOCK HOUSE Prime Beef Siegel ist ein historisch gewachsenes Zeichen unseres eigenen Anspruchs. Sie finden es auf ausgewählten Produkten höchster Fleischqualität.



Das Meisterlich Siegel steht für höchste Handwerkskunst. Diese zeigt sich u. a. in der präzisen Portionierung, aber auch in anspruchsvollen Produkten wie Burger-Patties oder Tatar.



Hochwertige regionale Produkte aus eigener Aufzucht werden mit unserem Siegel BLOCK HOUSE Aufzuchtprogramm ausgezeichnet. Mehr dazu auf Seite 11.



Mehr auf unserer Webseite



GLOBAL & REGIONAL

BESTE FLEISCHQUALITÄT HAT IHREN URSPRUNG

Unsere Fleischqualität beginnt für uns schon bei der Herkunft. Oberste Priorität bei BLOCK HOUSE hat die Sicherstellung von artgerechter Haltung und Tierwohl. Eine naturnahe Rinderzucht mit viel Bewegungsfreiheit und ganzjähriger Ernährung über die Weide garantieren die sprichwörtliche BLOCK HOUSE Qualität aus Südamerika.

Endlose Pampa mit saftigem Gras soweit das Auge reicht: Argentinien und Uruguay bieten ideale Bedingungen für die Aufzucht von Angus- und Hereford-Rindern sowie Kreuzungen aus den beiden Rassen. Zur Überprüfung unserer strengen BLOCK HOUSE Vorgaben werden unsere Partnerbetriebe vor Ort regelmäßig von unserem BLOCK HOUSE eigenen Quality-Control-Team besucht.

Durch unser Black Angus-Programm in der rumänischen Region Siebenbürgen können wir bestes Fleisch von reinrassigen Angus-Rindern anbieten. Unsere weiteren Bezugsquellen sind Länder wie Irland und die USA.

Unser Färsen-Programm in Deutschland, das sich stetig wachsender Beliebtheit erfreut, ist mit „4xD“ (Geburt, Mast, Schlachtung und BLOCK HOUSE Zerlegung) ein weiterer Qualitätsgarant und bereits seit mehr als 25 Jahren fester Bestandteil unseres Sortiments.

Nicht zuletzt setzt unser eigenes Aufzuchtprogramm mit Partnerlandwirten aus Mecklenburg-Vorpommern und Nord-Brandenburg auf Vertrauen und verbindet regionale Fleischproduktion mit konsequent umgesetztem Tierwohl.



Mehr auf unserer Webseite





„Während die Rasse starken Einfluss auf die Zartheit hat, bestimmt die Ernährung den Geschmack des Fleisches.“

„BLOCK HOUSE hat sehr hohe Ansprüche an die Fleischqualität. Das passt. Denn wir züchten nur ausgewählte und robuste Rinderrassen mit vitalen und frohwüchsigen Kälbern, die sich gut für unsere Mecklenburger Weidelandschaften eignen.“



U. Hillmann
Uta Hillmann aus Altkalen





NATÜRLICH VON UNS

UNSER EIGENES AUFZUCHTPROGRAMM

Produkte aus der Heimat sind gefragter denn je. Gerade beim Fleisch ist Regionalität ein relevantes, vertrauensbildendes Thema. Deshalb haben wir 2014 mit großem Engagement ein eigenes regionales Aufzuchtprogramm mit Uckermärker Rindern ins Leben gerufen.

Unsere Partnerlandwirte sind in Mecklenburg-Vorpommern und dem angrenzenden Nord-Brandenburg heimisch - von der Ostsee bis zur Elbe. In dieser Region ist aufgrund der günstigen Wetterbedingungen die längste Weidehaltung in Deutschland möglich.

Nachhaltigkeit, Fleischqualität und Tierwohl stehen bei unserem Aufzuchtprogramm an erster Stelle und werden von uns regelmäßig kontrolliert. Die Wertschöpfung bleibt dabei in der Region, schafft und erhält Arbeitsplätze vor Ort, und die extensive Weidehaltung der Rinder trägt zudem zur Landschaftspflege bei.

Das Ergebnis all unserer nachhaltigen Aktivitäten kann man übrigens auch schmecken: In Restaurant-Tests konnten sich unsere zarten, saftigen Uckermärker Steaks gegenüber der erstklassigen Konkurrenz aus Südamerika mehr als behaupten.

Unsere eigenen Anforderungskriterien (über-)erfüllen seit 2014 bereits die heutigen Standards, die sich z.B. in den Bedingungen zur Einhaltung der Haltungsform 3 wiederfinden:

- ✓ **Aufzucht auf norddeutschen Höfen**
- ✓ **Muttergebundene Kälberaufzucht in Weidehaltung**
- ✓ **Großzügige und offene Stallhaltung auf Stroh**
- ✓ **Gentechnikfreie Futtermittel (ohne Soja) aus der Region**
- ✓ **Maximale Tiertransportzeit 3 Stunden**
- ✓ **Faire Vergütung der Landwirte**





FROM NOSE TO TAIL

ZERLEGUNG NACH MASS

Rindfleisch von höchster Qualität gehört in versierte Meisterhände. Die kundenindividuelle und fachgerechte Zerlegung ist eine weitere wichtige Säule der BLOCK HOUSE Fleischerei. Die optimale Zerlegung setzt viel Spezialwissen voraus und wird von unseren Mitarbeitern verantwortungsbewusst durchgeführt.

Die BLOCK HOUSE Fleischerei verarbeitet in ihrem Betrieb u.a. Rinder aus den eigenen Aufzuchtprogrammen, dem Black Angus-Programm aus Siebenbürgen oder dem Deutschen Färsen-Programm. Die ganzheitliche Vermarktung steht bei diesen Programmen im Vordergrund. Vielseitige zusätzliche Angebote wie z.B. Schmorbraten, Beinscheiben oder Gulasch in zu 100% recycelbaren MAP-Schalen erweitern das SB-Angebot für den LEH und finden beim Verbraucher immer breitere Akzeptanz.



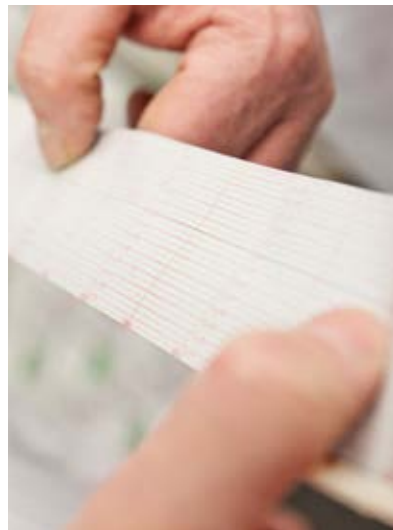
Mehr auf unserer Webseite



MAP-Schalen



„Ob nass oder trocken, die optimale Reifezeit garantiert beste Zartheit und zufriedene Kunden.“





VON MEISTERHAND

BESTE STEAKS MÜSSEN REIFEN

Die perfekte Reifung veredelt Rindfleisch. Sie hat großen Einfluss auf Geschmack und Zartheit des Fleisches. Unser Kernsortiment aus Argentinien und Uruguay wird vor Ort in Reifebeutel verpackt und in Kühlcontainer verladen. Während der mehrwöchigen Überfahrt im Containerschiff in die Hansestadt reift das Fleisch bei konstant 0 bis 2 Grad Celsius, so dass die Steaks besonders zart und saftig werden. Ein Temperatur-Logger zeichnet während der gesamten Zeit den Temperaturverlauf auf, damit wir bei der Entladung des Containers kontrollieren können, ob die Kühlkette durchgehend eingehalten wurde. Für eine lückenlose Rückverfolgbarkeit erfolgt beim Wareneingang in Hamburg die Erfassung aller produktbezogenen Daten unter einer Identifikationsnummer.

Anschließend kommt das Fleisch in unser Reifelager. Dort reift es gemeinsam mit Fleisch aus weiteren Herkunftsregionen und eigener Zerlegung. Je nach Artikel erfolgt die Reifung über einen genau definierten Zeitraum. Durch die Einhaltung dieser Reifezeiten erreichen wir die einzigartige BLOCK HOUSE Qualität.

In unserem Dry Aged Reiferaum erfolgt für ausgewählte Teilstücke eine weitere Veredelung. Bei dieser mindestens dreiwöchigen Reifemethode reift das Fleisch - teilweise am Knochen - „offen an der Luft“ unter kontrollierten Bedingungen. Durch gezielte Reduzierung des Wassers konzentriert sich der Geschmack des Fleisches. Vor allem Fleischstücke, die über einen optimalen Anteil an intramuskulärem Fett verfügen, entwickeln durch diese Reifemethode ein nussiges, intensives Aroma. Bei uns sind ausgesuchte Dry Aged-Qualitäten am Stück oder als portioniertes Steak erhältlich.



BESTES FLEISCH

WIR VERSPRECHEN MEHR ALS QUALITÄT

Profitieren Sie von unserem Anspruch „Immer nur das Beste“: Die BLOCK HOUSE Fleischerei garantiert Ihnen seit 1973 bestes Rindfleisch in gleichbleibend hoher Qualität, die Sie am Geschmack erkennen.

Exzellentes Rindfleisch verlangt nach einem perfekten Cut, der auch individuelle Wünsche berücksichtigt und das Beste aus dem Rind herausholt. Der typische BLOCK HOUSE Trim hat im Vergleich zum German Trim oder zum Continental Trim bereits viele Vorteile. Er ist viel besser pariert und minimiert Abschnitte. Dies ergibt eine viel höhere Kalkulationssicherheit, garantiert eine optimale Steakausbeute und schenkt Ihnen wertvolle Zeit bei der Verwendung und Zubereitung.

IHRE VORTEILE



**AKKURATER, IMMER
GLEICHER ZUSCHNITT**



**GENAUES STÜCKGEWICHT
PRO PORTION**



**ZEITSPAREND, DA
VORPORTIONIERT**



**OPTIMALE
PREISKALKULATION**



**BESTER, GLEICHMÄSSIGER
REIFEGRAD**

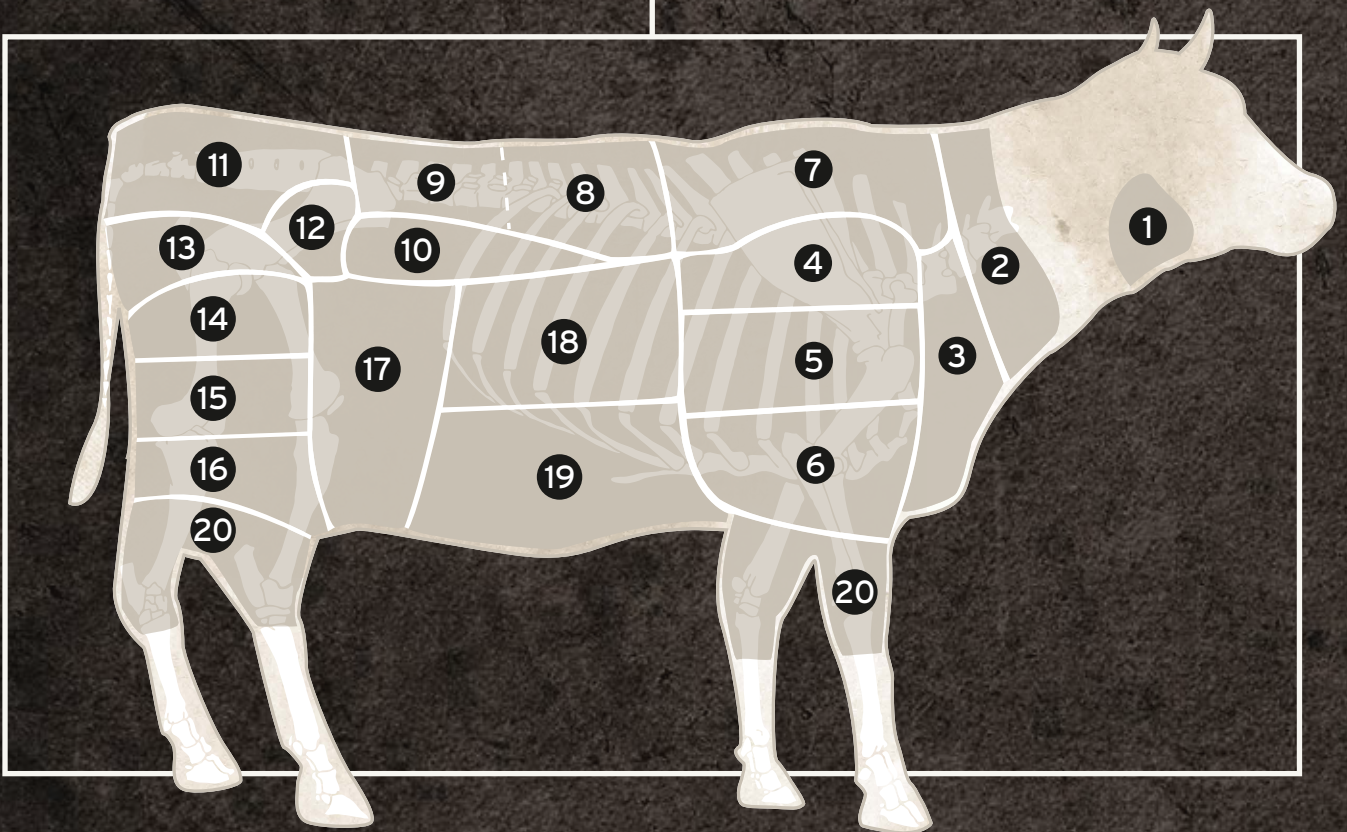


Mehr auf unserer Webseite



RINDFLEISCH-TEILSTÜCKE

WARENKUNDE



Zart, fest, mager, fett - jedes Teilstück vom Rind hat andere charakteristische Merkmale, die sich erheblich voneinander unterscheiden. Das Sortiment der BLOCK HOUSE Fleischerei ist breit aufgestellt und bietet Rindfleisch in den vielfältigsten Formen an.



Mehr auf unserer Webseite



1 Rinderbacke



2 Zungen-/Nackenstück



3 Brust



4 Schaufelstück



5 Dickes Bugstück



6 Falsches Filet



7 Rib-Eye



8 Roastbeef



9 Shortloin/T-Bone



10 Filet



11 Steakhüfte



12 Bürgermeisterstück



13 Tafelspitz



14 Oberschale ohne Deckel



15 Semerrolle



16 Unterschale ohne Rolle



17 Kugel



18 Flapmeat



19 Flanksteak



20 Beine



Skin Packs



Big Packs



Gastro Multi-Pack



Gastro Single-Pack



VON MEISTERHAND

PORTIONIERUNG IST MASSARBEIT

Stück für Stück bestes Fleisch. Auch das sorgfältige Parieren und die kundengerechte Portionierung bestimmen den Qualitätsprozess des BLOCK HOUSE Fleisches. Hier ist jeder einzelne Handgriff wichtig. Die handwerklich geschulerten Mitarbeiter leisten in der BLOCK HOUSE Fleischerei Präzisionsarbeit.

Nach der Portionierung in unterschiedlichen Gewichtseinheiten wird das Fleisch vakuumiert verpackt. Die Qualitätssicherung wird durch strenge Kontrollen gewährleistet. Im Vordergrund stehen dabei die Erhöhung des Convenience-Grades oder der Einsatz innovativer, nachhaltiger Verpackungen, wie z.B. unser Skinpack mit Euroloch für das Aufhängen in Wandkühlern am LEH-POS. Der Bigpack oder der Gastro Multi-Pack sind maßgeschneidert auf die Bedürfnisse der C&C-Märkte oder auch der Gastronomiebetriebe.

Ihr Nutzen

- Arbeitserleichterung - keine Verarbeitung von ungeliebten Abschnitten erforderlich
- Zufriedene Gäste durch kontrollierte, gleichmäßige Reifegrade und zarte Steaks
- Zeitersparnis und mehr Zeit zum Kochen - das Mise en Place bzw. die Portionierung ist bereits erledigt
- Einfachere, bedarfsgerechte Bestellung durch Planung mit einzelnen Steaks und nicht in ganzen Strängen
- Absolute Kalkulationssicherheit durch exakte Stückgewichte
- Optimale Arbeitsabläufe - Steaks auspacken und direkt verarbeiten



Mehr auf unserer Webseite

UNSERE PRODUKTION

BESTES RINDFLEISCH PERFEKT VERARBEITET

Bestes Rindfleisch, erlesene Zutaten und eine perfekte Verarbeitung in der BLOCK HOUSE Fleischerei sind die Basis nicht nur für höchste Qualität, sondern auch für einzigartigen Geschmack.

Neben den Steaks werden auch unsere beliebten Homestyle Premium Burger-Patties, das Tatar und das Carpaccio aus 100% Rindfleisch sorgfältig produziert und täglich mehrfach von unserer Qualitätssicherung kontrolliert.

Dank unserer jahrzehntelangen Erfahrung, innovativer Herstellungsverfahren und der besonderen Rezeptur sind unsere Burger-Patties unübertroffen lecker, locker und saftig – eben wie hausgemacht.

Das BLOCK HOUSE Carpaccio wird aus streng kontrolliertem, magerem Rindfleisch hergestellt. Die richtige Verarbeitung des Fleisches ist eine Handwerkskunst und von großer Bedeutung für die Qualität. Die hauchdünnen Scheiben werden portionsgenau und tellergerecht gelegt und anschließend tiefgefroren verpackt. Die exakte Portionierung bietet auch hier höchste Produktsicherheit, exakte Wareneinsatzkontrolle und Kalkulationssicherheit.

Deutschlands Burger-Marke Nr. 1*

BLOCK HOUSE ist
mit 38% Marktanteil
Marktführer



*NielsenIQ,
Burger Patties TK,
LEH+DM o. ALN,
YTD KW 50/2022





Anja Mußmann
Qualitätsmanagerin



Dr. Lisa Schulz
Landwirtschaftliche Beraterin

UNSER GANZHEITLICHES SYSTEM

VERTRAUEN IST GUT, KONTROLLE IST BLOCK HOUSE

Die Verarbeitung von Fleisch ist ein komplexer Prozess, der strengen Vorschriften, Kontrollen und Regelungen unterliegt. Die Sicherheit des Lebensmittels Rindfleisch sowie die Überwachung der Qualität und Prüfvorgaben haben bei uns allerhöchste Priorität. Durch nachhaltige Kontrollmöglichkeiten erzielen wir in unseren BLOCK HOUSE Restaurants eine Kundenzufriedenheit von 99,95 % bei jährlich über sechs Millionen Gästen.

Unser Erfolgsrezept: Immer an der Ware sein! Angefangen bei unseren Kontrollen in den Ursprungsländern über die Dokumentation des Transportes, unserer Qualitätssicherung während der Reifung und Verarbeitung durch unseren Vertrieb und zu guter Letzt bis zu unseren Kunden.

Die parallel stattfindenden regelmäßigen staatlichen Kontrollen unseres Betriebes durch Behörden oder Ärzte schaffen zusätzliche Transparenz, sorgen für die notwendige Sicherheit sowie Vertrauen in unser Tun und unsere Produkte.

In unserer kooperativen Zusammenarbeit unterstützen wir unsere Partnerlandwirte mit profunder und professioneller Beratung. Ziel ist dabei immer, einen beidseitigen Austausch auf Basis neuester wissenschaftlicher Forschung und Erkenntnisse zu ermöglichen.

Die Themengebiete reichen von der Grundlagenforschung zur Fleischerzeugung und von zukunftsweisender Rinderhaltung bis zur Umsetzung nachhaltiger Fütterungsstrategien für eine Erhöhung der Fleischqualität und Förderung der Tiergesundheit.



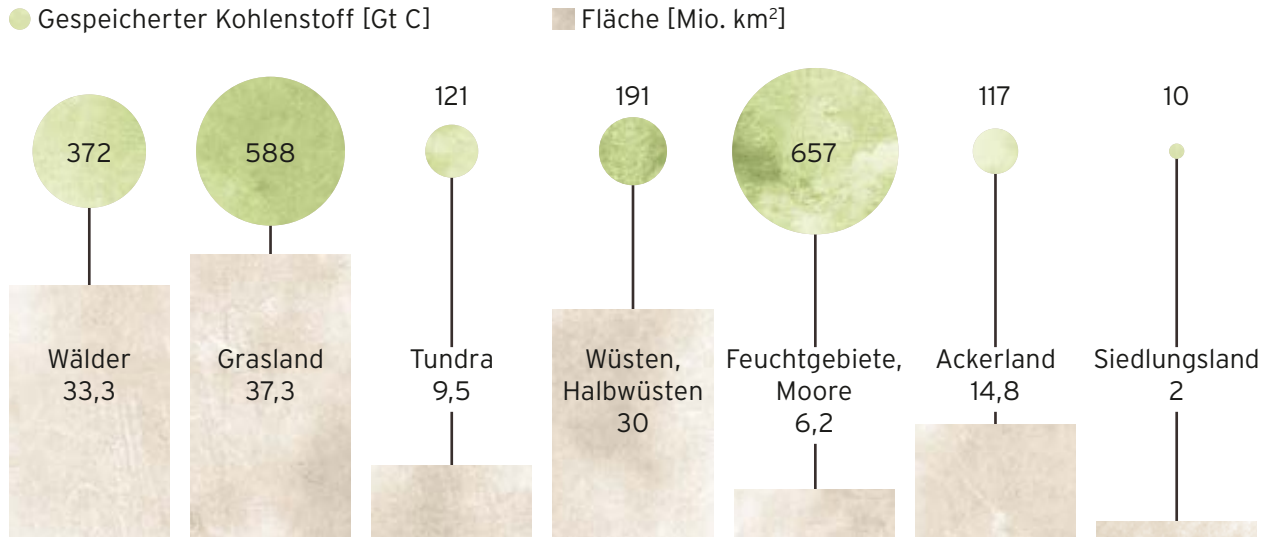
Mehr auf unserer Webseite

„Die BLOCK HOUSE Fleischerei ist in den Bereichen Produktsicherheit, Hygiene und Qualität seit 2007 auf ‚Höherem Niveau‘ IFS zertifiziert.“



Fernando Pesci, Juan Pablo de Santa Cruz
Quality Scouts Südamerika

KOHLNSTOFFSPEICHER DER NATUR



Speicherung von Kohlenstoff in globalen terrestrischen Ökosystemen
(Bartz u. Stockmar 2015 aus WGBU, 2020)





TIERWOHL & UMWELT

WEIDEHALTUNG UND NACHHALTIGKEIT

Nachhaltigkeit ist neben Tierwohl und Fleischqualität DIE zentrale Säule unserer geliebten Rindfleisch-Leidenschaft.

Das Grünland wird in der Umweltdiskussion oft unterschätzt, obwohl die weltweiten Graslandökosysteme mehr Kohlenstoff binden als alle Waldökosysteme der Welt zusammen. Naturnahe Weidehaltung fördert daher nicht nur Tiergesundheit und Artenvielfalt: Mit der Beweidung durch Rinder können die Kohlenstoffspeicher des Dauergrünlands erhalten und sogar vergrößert werden. Rinder und Dauergrünland sind für den Klimaschutz enorm wichtig und beweisen: Nicht das VIEH, sondern das WIE entscheidet.

Seit dem Jahr 2008 arbeitet die gesamte Block Gruppe daran, Faktoren für die Nachhaltigkeit von Fleisch in ihrer Wertschöpfungskette zu verbessern. Wir arbeiten u.a. eng mit Landwirten in Deutschland und Südamerika zusammen, um das Grünland zu schützen und seine Qualität zu verbessern. Ein weiteres Beispiel sind die Emissionen unserer Seefracht, die wir mit unseren Kooperationspartnern durch den Einsatz von Biokraftstoffen der zweiten Generation kontinuierlich reduzieren.

Unser integratives Nachhaltigkeitsmanagement ist bestrebt, die ökologischen Auswirkungen unserer Wertschöpfung fortlaufend zu verbessern. Dies beinhaltet eine Vielzahl an Initiativen in den Bereichen Qualität, Tierwohl und Umweltschutz. Wir laden Sie gern ein, in direkten Austausch mit uns zu treten oder sich umfassend in unserem aktuellen Nachhaltigkeitsbericht zu informieren.

UNSER WEG ZU EINER NACHHALTIGEREN VERPACKUNG



1. MAXIMALE RECYCLINGFÄHIGKEIT



2. MATERIAL-REDUZIERUNG



3. REDUKTION VON CO₂



4. REZYKLAT-EINSATZ



Mehr in unserem Nachhaltigkeitsbericht

VERTRAUEN • EXPERTISE • KONTINUITÄT

WORAUF SIE SICH VERLASSEN KÖNNEN

Mit der Vielzahl unserer Partner pflegen wir ein vertrauensvolles, enges Miteinander. Unserer Auffassung und Erfahrung nach ist das die beste Grundlage für eine langjährige und erfolgreiche Zusammenarbeit.

Unsere größten Qualitätsprüfer neben den Verbrauchern sind unsere eigenen „internen Vertriebslinien“, wie die BLOCK HOUSE Restaurants, das Grand Elysée Hotel, unsere Burgerkette Jim Block, BLOCK HOUSE im Handel und unsere Produktion in der Block Menü für High Convenience Menükomponenten mit all ihren umfangreichen Sortimenten. Unser Credo lautet seit Jahren: „BLOCK HOUSE Qualität im Restaurant und zu Hause genießen“.

Wir arbeiten permanent daran, unsere Marke BLOCK HOUSE aufzuladen und zu stärken. Von der Herkunft, Nachhaltigkeit und Auswahl der Rohware, über unseren unvergleichlich hohen Qualitätsanspruch, die Gestaltung wiedererkennbarer Layouts und Verpackungen bis hin zu aussagekräftigem POS-Material - wir liefern Ihnen DIE Fleischmarke inklusive der Verkaufsargumente.

Der Vertrieb der BLOCK HOUSE Fleischerei hat sich in den vergangenen Jahrzehnten sowohl im Inland als auch europaweit stetig weiterentwickelt. Ohne leistungsfähige Partner aus Gastronomie, Hotellerie, Großhandel oder Einzelhandel an unserer Seite wäre es nicht möglich, erklärungsintensive, sensible Produkte verkaufen zu können und Markenpflege zu betreiben.

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen das Geschäft rund um nachhaltiges Rindfleisch auf- bzw. weiter auszubauen!

Unser Vertriebsteam steht Ihnen jederzeit gern zur Seite und unterstützt Sie tatkräftig.



Mehr auf unserer Webseite





S I E H A B E N F R A G E N ?

NEHMEN SIE GERN KONTAKT MIT UNS AUF

BLOCK HOUSE Fleischerei GmbH
Lademannbogen 127, 22339 Hamburg

Tel. +49 (0)40 538 007-770

Fax +49 (0)40 538 007-799

info@block-fleischerei.de

Folgen Sie uns auch auf Social Media

@[blockhouse](#)



01/2023
Änderungen vorbehalten



www.block-fleischerei.de

Weiterführende Informationen zu Ihrer BLOCK HOUSE Fleischerei erhalten Sie auf unserer Website.

