



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.

Firma	MICO GmbH
Geschäftsführer	Volkmar Klausnitzer, Dr. Armin Klausnitzer, Frank Naumann
Mitarbeiter	47 Beschäftigte, davon 5 Auszubildende
Produktportfolio	frische Beilagen, Suppen, Eintöpfe, Fertiggerichte im Flexodarm, in mikrowellenfertigen Garschalen und Bechern
Produktionsvolumen	ca. 13.000 Liter Suppe pro Tag im Zwei- bis Drei-Schicht-System
Zertifikate	IFS seit 2007 (aktuell IFS Food)
Kundenreferenzen	Dt. Lebensmitteleinzelhandel seit 1994 · Verbrauchermärkte · Großfläche · Discount · C+C
Qualitätsanspruch	frische Convenience-Produkte ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Konservierungsstoffe, wie hausgemacht, Rohstoffeinsatz bevorzugt von regionalen Lieferanten
Vergleich mit Wettbewerbern	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!





UNSERE KLASSIKER

Unsere Klassiker sind die BAUMANN Suppen, Eintöpfe und Beilagen in der 420- und 500-Gramm-Rolle (auch in 2.000 g erhältlich).

Von deftigem Erbseneintopf über herzhaften Kesselgulasch bis hin zu leckerem Rotkraut mit Speck – für jeden, der Hausmannskost mag, haben wir genau das Richtige.

Unsere Gerichte aus erlesenen Zutaten, die größtenteils aus der Region stammen, sind ein wahrer Genuss. Einfach lecker!



OMAS SUPPENTOPF



UNSERE STARS FÜR FAMILIEN

Gemeinsam schmeckt es doch am besten.

Wenn die ganze Familie am Tisch sitzt, wird nicht nur gern geplaudert, sondern auch gern gegessen. Da muss etwas Deftiges, Wohlschmeckendes her. Mit unseren OMAS SUPPENTOPF 900 g-Rollen gelingt das Mittagessen für den großen Hunger immer.

Auf dass alle satt und zufrieden sind!



SUPPINA



KLEINER TOPF MIT VIEL INHALT

Unsere SUPPINA Spezialitäten sind schmackhaft und ruckzuck zubereitet.

Genießen Sie unsere köstlichen Kreationen in der Mittagspause, nach der Arbeit oder einfach zwischendurch.

Gaumenfreuden aus dem 350-Gramm-Becher – ideal auch als Vorspeise.





EINTÖPFE · SUPPEN · BEILAGEN · FERTIGGERICHTE

Bayrischkraut	Gulasch gemischt	Penne mit Tomatensoße
Blumenkohlcremesuppe (vegetarisch)	Gulaschsuppe	Pikante Nierchen
Bohneneintopf	Hackfleisch Krautpfanne	Rotkraut mit Speck
Brokkolicremesuppe (vegetarisch)	Hühnerfrikassee	Sauce Bolognese
Champignoncremesuppe (vegetarisch)	Kartoffelsuppe	Sauce Carbonara
Chili con Carne	Kassler Sauerkraut	Sauerkraut mit Speck
Currysauce	Käse-Lauch-Suppe	Saure-Flecke-Eintopf
Erbseneintopf	Käse-Lauch-Topf	Senfeier mit Kartoffeln
Erbsen-Minz-Suppe (vegan)	Kesselgulasch	Soljanka
Feuertopf nach leckerer Soljanka-Art	Königsberger Klopse	Soljanka pikante Art
Fleischtopf nach Kesselgulasch-Art	Krautnudeln	Spirelli mit Spinatsoße
Gemüseintopf	Käse-Lauch-Suppe	Spirelli mit Tomatensoße
Graupeneintopf mit Huhn	Linseneintopf mit Kassler	Spirelli mit Wurstgulasch
Grüne-Bohnen-Eintopf	Linseneintopf mit Wiener	Szegediner Gulasch
Grünkohl gewürzt	Mischpilze speisefertig	Tomatensuppe "Florentiner Art" (vegan)
Grünkohleintopf (Winterartikel)	Möhreneintopf	Würzfleisch
Grützwurst	Penne mit Spinatsoße	

