

PRESSEMITTEILUNG

5. Dezember 2017

Nr. 146/2017

Unternehmer des Monats Dezember

Mit dem „**Unternehmer des Monats**“ zeichnen die Wirtschaftsförderung und das Regionalmanagement des Landkreises Weilheim-Schongau Unternehmerpersönlichkeiten und ihre Betriebe aus, die Arbeitsplätze in der Region schaffen und sichern, sich darüber hinaus zusätzlich für Sport, Kultur und Bildung engagieren und damit wirtschaftliche und gesellschaftliche Verantwortung für den Wirtschaftsstandort Weilheim-Schongau übernehmen.

Sie geben dem Landkreis seine attraktive Vielfalt und damit sein unverwechselbares Gesicht, verschaffen ihm ein positives Image und fungieren zugleich als „Botschafter“ für den Standort.

Im Monat Dezember 2017 stellen wir Ihnen **Herrn Peter Filser, Inhaber und Geschäftsführer der Metzgerei Filser in Altenstadt** vor.

Qualität von Anfang an

Vom Futtermittelanbau über die Aufzucht der Rinder, Ochsen und Bullen bis hin zur Schlachtung und Verarbeitung: Die Metzgerei Filser in Altenstadt gibt ihre Fleisch- und Wurstwaren erst aus der Hand, wenn sie sie am Tresen in die Hände ihrer Kunden legt. An dieser „Filersophie“ hält das Unternehmen bis heute fest und kommuniziert sie aktiv und authentisch mit einem eigenen Kundenmagazin nach außen.

Regionalität und Qualität prägen die Metzgerei mit Landwirtschaft – z.B. im eigenen Stall Hohenfurch, wo auf Gentechnik verzichtet und die Wege kurz gehalten werden. Das erspart den Tieren Stress, erhält die Frische, garantiert hochwertige Produkte und schont die Umwelt.

Darauf achtet Familie Filser auch bei ihren Schweinen, die sie in bester Qualität von der Erzeugergemeinschaft Kaufbeuren beziehen.

Auch auf dem eigenen Gelände sind die Wege kurz: Das Wohngebäude mit integriertem Verkaufsraum und Anbau für die eigene Schlachtung bildet mit dem umliegenden Getränke- und Gemüseladen einen kleinen Dorfmittelpunkt, wobei die regionale Wertschöpfung auch bei der Wärme- und Stromversorgung groß geschrieben wird

In dem engagierten Familienunternehmen hat das Handwerk seit 1909 Tradition: Sie achten nicht nur auf die Qualität ihrer Waren, sondern stellen sie auch mit Sorgfalt und Liebe zum Detail her. Von der Würzmischung für die Wurst- und Fleischwaren bis zu den Spezialitäten: Was die Metzgerei verlässt, muss höchsten Ansprüchen genügen.

Sie wollen wissen, wie Herr Filser den Wirtschaftsstandort Weilheim-Schongau einschätzt, welche Eigenschaften ein Unternehmer mitbringen sollte, um erfolgreich im Wettbewerb bestehen zu können, wie er den Standort zugleich aktiv mitgestaltet und was ihm persönlich die Auszeichnung zum Standortprofi 2016 bedeutet?

Unter www.weilheim-schongau.de erhalten Sie Informationen zu den Personen wie auch zu den Produkten und Leistungen des Unternehmens. Wir wünschen viel Spaß beim Lesen und den einen oder anderen Impuls!

Bei Fragen, Wünschen und/oder Anregungen wenden Sie sich bitte an die Stabsstelle Wirtschaftsförderung/Kreisentwicklung, Tel.: 0881/681-1276, Email: j.eibl@lra-wm.bayern.de.



Metzgermeister Peter Filser (Foto: Landratsamt)

Martina Huber
Pressestelle