



# Robert MÜLLER

METZGEREI • GASTRONOMIE

## 1927

Im Jahr 1927 gründen die Eltern von Robert Müller, Emil und Marita Müller, in Flieden eine Metzgerei-Gaststätte. Das Foto zeigt Emil Müller (3. v. l.) und Robert Müller (4. v. l.) um 1938.



Wöchentlich werden 1-2 Rinder und 5 Schweine geschlachtet und weiterverarbeitet. Das Bild unten gibt einen Einblick in den Schlachtraum um 1942.



Dem Schlachtvieh wird der nötige Respekt gezollt, es ahnt jedoch schon, was kommt: „Ich armer, armer Ochs!“



## 1950

Die Metzgerei Müller ist bekannt für exquisite Wurstspezialitäten. Einen Einblick in das damalige Sortiment gibt das Foto von einer Präsentation im Jahr 1953.



Die Produktion wächst stetig. 1958 wird ein Lieferwagen gekauft, der den Einkauf und Vertrieb größerer Mengen erleichtert.



Ende der 50er Jahre befinden sich Gaststätte und Metzgerei noch in einem Gebäude.



Der Auszug der Metzgerei in das Nebengebäude (alte Apotheke) ist jedoch schon geplant.





•• Robert  
**MÜLLER**  
METZGEREI • GASTRONOMIE

# 1960

Im Jahr 1960 wird eine Trennung der beiden Geschäfte durchgeführt. Robert Müller übernimmt von seinen Eltern die Metzgerei und baut sie in den folgenden Jahren zielstrebig aus. Bald schon beliefert er Kunden bis in den Frankfurter Raum, so z. B. die Adlerwerke. 1968 wird die erste Filiale in Hanau eröffnet. In den folgenden Jahren kommen weitere Filialen in Mühlheim und Aschaffenburg dazu.



Dass Metzger manchmal auch Torten „backen“, zeigt dieses Bild einer Fleischtorte, aufgenommen 1969.



Das Hauptgeschäft in Fliesen, Hauptstraße 39, Ende der 60er Jahre. Im Hintergrund ist der „alte Betrieb“ von außen zu sehen. Innen sieht es so aus:



# 1970



Die Produktion der Müller-Wurstspezialitäten läuft auf vollen Touren, die begrenzte räumliche Situation macht es jedoch schwierig, der ständig steigenden Nachfrage gerecht zu werden. Die Firmenleitung entschließt sich daher zum Neubau auf einem Gelände in Rückers. Die Belegschaft der Metzgerei beträgt 1972 etwa 90 Personen.



Auf der „grünen Wiese“ wird von 1971 bis 1979 in drei Bauabschnitten ein neues Firmengebäude errichtet.



1972 wird zuerst die Zerlegeabteilung mit den Kühlräumen in Betrieb genommen. 1977 folgt die gesamte Wurstproduktion, die neuen Büroräume werden schließlich 1979 bezogen.





# Robert MÜLLER

METZGEREI • GASTRONOMIE

## 1980

In diesem Jahrzehnt ist ein großes Wachstum der Firma zu verzeichnen. Mehrere Filialen werden eröffnet, die Metzgerei Robert Müller ist überregional vertreten und präsentiert sich und ihre Produkte auf verschiedenen Messen. Das Bild zeigt unsere Chefin Renate Müller 1984 auf der Gewerbeschau in Flieden.



Auf der Grünen Woche in Berlin im Jahr 1988 repräsentiert die Metzgerei Robert Müller das Bundesland Hessen.



Das Messe-Team von der grünen Woche:



## 1990

1990 wird für die Robert-Müller-Filialen das Franchisesystem eingeführt. Geleitet werden die Filialen von selbstständigen Franchise-Nehmern, in der Regel Fleischermeister. Diese werden durch unsere Verkaufsleiter betreut und auch betriebswirtschaftlich beraten.



Die ausgezeichnete Qualität der Erzeugnisse hat bei Robert Müller oberste Priorität. Die Produktionsanlagen und -verfahren sind auf hohem technischen Niveau, so dass 1995 die Zertifizierung zum EU-Betrieb ohne Beanstandung erreicht wird.



1996 tritt mit Robert Müllers Sohn Peter Schmitt und Schwiegersohn Anton Klitsch die 3. Generation in die Geschäftsleitung ein. Die Firma wird somit weiterhin als Familienunternehmen geführt. Das obige Bild zeigt das „3er-Gespann“ auf einer DLG-Preisverleihung. Das in die Jahre gekommene Verwaltungsgebäude wird 1998 saniert und die Fassade erhält den heute zu sehenden weißgelben Anstrich.





# Robert MÜLLER

METZGEREI • GASTRONOMIE

## 2000



Im Jahr 2000 wird der Metzgerei Robert Müller von der DLG zum 15. Mal der Preis der Besten in Gold überreicht. Diese Auszeichnung erhalten nur Firmen, die kontinuierlich über mehrere Jahre hinweg Auszeichnungen für ihre Produkte

erhalten haben. Das Wurst- und Schinkensortiment umfasst mehr als 100 Artikel, die nach Bedarf fast täglich in die Filiale geliefert werden. Die Firma hat zur Zeit 90 Filialen, diese sorgen für etwa 90 % des gesamten Absatzes. Die in den Bundesländern Hessen, Thüringen, Bayern und Nordrhein-Westfalen liegenden Filialen werden durch den eigenen Fuhrpark beliefert, der mittlerweile aus 5 Lkw besteht.



Die hohe und gleichbleibende Qualität unserer Erzeugnisse, vor allem aber die Zusammenarbeit vieler engagierter Mitarbeiter in den verschiedenen Bereichen sind der Grund dafür, dass die Metzgerei Robert Müller seit Jahren zu den Besten ihrer Branche gehört. Nächster Schritt in puncto Qualität ist die Zertifizierung nach International Food Standard (IFS). Jeder einzelne Mitarbeiter ist Teilhaber am gemeinsamen Erfolg. Das Motto für 2007 drückt es so aus:



## 2007

In diesem Jahr feiert die Metzgerei Robert Müller das 80-jährige Firmenbestehen. Was vor 80 Jahren als „Ein-Mann-Betrieb“ mit Emil Müller begann, stellt sich heute so dar:



Familie mit Geschäftsleitung, Produktion, Verwaltung und Vertrieb mit Franchise-Nehmern.



Der Blick auf Unsere 80-jährige Firmengeschichte erfüllt mich mit Dankbarkeit und Freude und natürlich auch mit Zuversicht für die Zukunft. „Danke“ sage ich allen, die durch ihren Einsatz zum Bestehen und zum Erfolg der Metzgerei Robert Müller beigetragen haben.





•• Robert  
**MÜLLER**

METZGEREI • GASTRONOMIE

2022

Wir feiern dieses Jahr voller Freude unser 95-jähriges Firmenjubiläum. Leider kann unser Seniorchef Robert Müller, der im vergangenen Jahr von uns gegangen ist, nicht mehr dabei sein. Es ist uns eine besondere Ehre, sein Lebenswerk weiterzuführen und stetig in seinem Sinne weiterzuentwickeln.



Es freut uns sehr, dass wir auch in diesem Jahr aktiv in die Neu- und Weiterentwicklung der Metzgerei Robert Müller investieren können.

Dazu gehören zum Beispiel: Neuaufstellung der Kühl- und Räucheranlagen mit Intensivkühlung und Erweiterung der Kühlflächen in der Produktion, Filialumbauten, Umsetzung Konzept 2020 in weiteren REWE Filialen, Neubau von Filialen, zum Beispiel in Lauterbach und Rauschenberg, stetige Markterschließung und Erweiterung der Standorte, Ausbau des Online-Handels mit leistungsstarken Partnern und durchgängige Weiterentwicklung unserer Produktpalette, insbesondere des Markenfleischkonzepts „HEIMATSCHATZ“ mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Hessen“.

