

## Fleischerei Budnik steht für Tradition und Fortschritt

Kunden wissen die alte Handwerkskunst zu schätzen

1964 übernahm der Fleischermeister Konrad Budnik zusammen mit seiner Ehefrau Irma Budnik, geborene Schulze, die Fleischerei Schulze in Tüla. Der Betrieb bestand bereits seit zwei Generationen. Konrad Budnik absolvierte dort seine Fleischerlehre und lernte in dieser Zeit seine zukünftige Frau und Tochter des Hauses kennen.

Gemeinsam gründeten sie eine GbR und starteten das Unternehmen mit einem Lehrling. Im Laufe der Jahre wuchs die Fleischerei, es wurde ständig erweitert, investiert und modernisiert. Schon damals setzten sich Fleiß, gute Qualität und Mut durch. 1974 eröffneten Irma und Konrad Budnik ein zusätzliches Geschäft in Brome. In den folgenden Jahren wurden die Läden mehrmals umgebaut und modernisiert. Der Mitarbeiterstamm wuchs, durch die Öffnung der innerdeutschen Grenze erschloss sich ein riesiges neues Einzugsgebiet. 2001 wurden ein komplett neues Geschäft und



So fing alles in Brome an: 1974 wurde die Filiale in der Hauptstraße 2 eröffnet.

mehrere Betriebsräume gebaut. Am 1. April 2006 übernahm die Fleischerei Budnik, inzwischen eine GmbH & Co. KG, als Pächter den Betrieb. Die Geschäfte wurden fortan geleitet von den Geschäftsführern Viola Budnik, Bettina Winkelmann, geborene Budnik, und von Olaf Müller. Seitdem sind in dem Unternehmen ca. 30 Mitarbeiter beschäftigt. Beliefert werden seitdem auch 14 Edeka

Märkte in der Umgebung, hauptsächlich mit Dosenwurst.

**Nicht „Altes“ verändern, sondern verbessern**

Ziel des Unternehmens war stets, aus den Rohstoffen der Region – das Fleisch stammt von Tieren, die in der Nähe aufwachsen – nach alt überlieferten Rezepturen unter Einsatz modernster Technik

mit hoch qualifizierten Mitarbeitern und handwerklicher Kunst sichere Fleischerzeugnisse herzustellen. Unter Einhaltung aller Gesetze, Richtlinien und Normen werden so täglich frische Spezialitäten hergestellt, ausschließlich qualitativ hochwertige Zutaten von namhaften Unternehmen kommen zum Einsatz. Diese Produkte erfüllen höchste Qualitätsansprüche und sind geschmacklich unverwechselbar. Aus- und Weiterbildung haben bei der Fleischerei Budnik einen besonderen Stellenwert, denn die Maxime des Hauses lautet: Nur geschulte Mitarbeiter können hoch motiviert Qualitätsarbeit leisten. Darüber hinaus ist sich das Unternehmen seiner gesellschaftlichen Verpflichtungen in der Region bewusst: „Wir sind Arbeitgeber von über 30 Mitarbeitern. Als solchem ist es für uns selbstverständlich, dass wir laufend Vereine, Kindergärten und Schulen in den unterschiedlichsten Formen unterstützen“, erklärt Geschäftsführerin Bettina Winkelmann.

## Optimaler Standort für Budnik

Samtgemeindegemeinderin Manuela Peckmann begrüßt den Umzug der Fleischerei Budnik

Bromes wirtschaftliche Entwicklung ermuntert ortsansässige Betriebe zu Investitionen, Innovation und Expansion. Auch die Fleischerei Budnik hat sich dazu entschlossen, an einem neuen Standort innerhalb Bromes auf Wachstum zu setzen. Eine Entscheidung, die auch Samtgemeindegemeinderin Manuela Peckmann begrüßt.



Endlich Platz zum Parken am Haus.

**WAZ:** Wo sich bis vor nicht allzu langer Zeit die Post befand, zieht nun die Fleischerei Budnik ein, rückt also auf ins Zentrum des Ortes. Sehen Sie diese Standortwahl auch als positives Zeichen für Brome?

**Manuela Peckmann:** Die meisten Geschäfte in Brome befinden sich entlang der Bahnhof-

straße zwischen der Kreuzung der Bundesstraßen und dem Ehrenmal. Die Fleischerei wird an der neuen Stelle bestimmt gut wahrgenommen und der Bereich insgesamt aufgewertet.

**WAZ:** Wie schätzen Sie die

Chancen ein, dass die Stärkung des Zentrums durch einen Traditionsbetrieb wie Budnik auch andere Geschäftsleute lockt?

**Manuela Peckmann:** Von einem attraktiven Ortskern mit breiter Auswahl profitieren Geschäfts-

leute und Kunden. Die Fleischerei Budnik hat einen hohen Bekanntheitsgrad und weitflächigen Kundenzulauf. Durch den Standortwechsel werden benachbarte Geschäfte von neuen Kunden wahrgenommen. Mit dem Imbiss entsteht zudem eine Verweilmöglichkeit und eventuell sogar ein neuer Treffpunkt in Brome.

**WAZ:** Budniks Imbiss mit feinstem Hausmannskost wird ganz sicher viele Gäste zum Mittagstisch locken. Vielleicht auch Sie und Ihre Mitarbeiter in der Verwaltung – immerhin liegt das Rathaus in unmittelbarer Nachbarschaft?  
**Manuela Peckmann:** Auf den Imbiss freuen sich schon viele Bedienstete, bietet er doch eine gute, schnelle Mahlzeit bei kurzem Weg.



### Wir bringen die Frische!

Unser mobiler Hofladen mit umfangreicher Produktpalette wie: Kartoffeln aus eigenem Anbau, Gemüse, Eier und vielem mehr – direkt vom Erzeuger. Für Sie unterwegs in Wolfsburg und Umgebung. Mit im Sortiment: Produkte der Firma Budnik, der wir an dieser Stelle alles Gute und viel Erfolg in den neuen Räumen wünschen. Sie erreichen uns telefonisch unter 05833 / 216. Langes Hofladen GbR – Zicherie

### Seit über 25 Jahren sorgen wir uns um Ihre Gesundheit!

#### GISELA MARIENHAGEN und Praxisteam

FÄ für Allgemeinmedizin • Rettungsmedizin • Psychosomatische Grundversorgung  
Hauptstraße 18 • 38465 Brome • Telefon (0 58 33) 15 13 • Fax (0 58 33) 72 07

Sprechstunde täglich von 8 bis 12 Uhr und 16 bis 18 Uhr  
Sprechstunde auch Mittwoch nachmittag!

#### Unser Leistungsspektrum umfasst:

- Langzeitblutdruckmessung
- Ruhe- und Belastungs-EKG
- Ultraschalldiagnostik
- Hausbesuche
- Kinderfrüherkennungsuntersuchungen
- Krebsfrüherkennungsuntersuchungen
- Impfberatung
- Arbeitsmedizinische Untersuchung für den Grundsatz 26 (Atmungsgeräteträger)
- Zeitnahe Vereinbarung von Facharztterminen
- Lungenfunktionsprüfungen
- DMP
- Hausarztmodelle
- Integrierte Versorgung
- Termine außerhalb der Sprechstunde nach Vereinbarung

#### Aller-Zeitung

#### Wolfsburger Allgemeine

Die Erlebniszeitungen.

kompetent • kreativ • zuverlässig

Ihr Mediaberater für die Samtgemeinde Brome



**Hans-Ulrich Doerenbruch**  
Tel. (0 53 61) 20 01 36  
Fax (0 53 61) 20 01 22  
doerenbruch@waz-online.de

### Malermeister seit 1933

Wir machen's schöner!

## Otto Schulze

MALERMEISTER  
Inh. Jürgen Schulze

Kirchstraße 11  
38474 Tüla  
Telefon: 0 58 33 - 71 02  
Telefax: 0 58 33 - 72 02

Mozartstraße 17  
38442 Wolfsburg  
Telefon: 0 53 62 - 50 18 05  
Telefax: 0 53 62 - 50 18 06

e-mail: service@malerschulze.de

### Bäckerei – Konditorei

## Twelkemeyer

Ihr Handwerksbäcker

Wir gratulieren herzlich zur Neueröffnung!

Brome, Mühlenstraße 1  
Telefon 0 58 33/3 27  
Ehra-Lessien, Gifhorner Straße 1  
Telefon 0 53 77/80 00 25

### Werthmann's HOFLADEN

Einkaufen auf dem Bauernhof

Kartoffeln • Eier • Wein  
Dosenwurst • Honig  
Obstbrände und Liköre

Im Dorfe 7 • 38470 Croya  
Tel. (05368) 322 • Fax 9842  
werthmanns-hofladen@croya.de

## tschritter

\* Kälte intelligent nutzen

ALLES GUTE ZUM NEUEN START!

KÄLTETECHNIK  
GEWERBEKÄLTE  
KLIMASYSTEME  
LÜFTUNGSTECHNIK  
KÜHLRAUMBAU  
KÜHLMÖBEL

www.tschritter-kaelte.de

Tschritter GebäudeTechnik GmbH  
Wilscher Weg 6 • 38518 Gifhorn • Tel 05371 5888-0



## Budnik

Ihr Fleischerfachgeschäft

38474 Tüla, Dorfstraße 3 38465 Brome, Bahnhofstraße 32  
Telefon (0 58 33) 4 89 Telefon (0 58 33) 76 24

Angebote von Donnerstag bis Samstag

### Neueröffnung in Brome!

Nach vielen Monaten des Umbaus freuen wir uns, unser modernes Fleischerfachgeschäft mit Imbiss am Donnerstag, dem 26. November 2015, um 09.00 Uhr zu eröffnen!

Unser Eröffnungsknaller vom 26. – 28.11.:

**Kasseler Nacken** mit Knochen im Stück, goldgelb geräuchert, solange der Vorrat reicht ..... 1 kg **2,99**

**Rinderrouladen** auf Wunsch fertig gewickelt..... 1 kg **11,90**

**Gulasch** halb und halb ..... 1 kg **6,99**

**Sauerkraut** fertig gekocht ..... 1 kg **2,99**

**Bierschinken** im Aufschnitt ..... 100 g **0,99**

**Hausmacher Leberwurst** ..... 100 g **0,84**

**Lange Würstchen** ..... 100 g **0,88**

**Fleischsalat** eigene Herstellung ..... 250-g-Becher **1,98**

Donnerstag ab 8.30 Uhr  
**heiße Linsensuppe** solange der Vorrat reicht ..... Portion **1,80**

#### Menüplan: Imbiss Brome

(Mittagstisch Dienstag bis Freitag 11 – 14 Uhr)

Donnerstag, 26. November – Eröffnungstag

**Spießbraten vom Nacken mit Kartoffelgratin und Kaisergemüse** ..... Portion **6,99**

**Linsensuppe** hausgemacht ..... Portion **2,50**

Freitag, 27. November

**Grünkohl mit Bregenwurst, Kasseler Bauch und Salzkartoffeln** ..... Portion **6,50**

Zusätzlich bieten wir: Bratwurst, Currywurst, Bockwurst, Pommies, Nudelgerichte, hausgemachte Suppen, frische Salate, Nachtisch ...

Morgens ab 07.30 Uhr: belegte Brötchen, Baguettes, Kaffee-to-go!

Am Donnerstag und Freitag ab 11 Uhr bieten wir zusätzlich Gegrilltes aus unserem Imbisswagen an. **Knüller: Bratwurst nur 1,- €**

Am Freitag von 17.00 bis 18.00 Uhr spielt der Musikzug Brome zu ihrer Unterhaltung!

Sie finden uns im Internet unter: www.fleischerei-budnik.de