

QUALITÄTSPROGRAMM

10 Punkte zu unserer Kultur

N°1

LIEFERANTEN AUS DER REGION.

Höchste Qualität und Sicherheit: Richter bezieht über 85 % seines Fleisches von Lieferanten aus der Region.

N°2

HÖCHSTE QUALITÄTSANSPRÜCHE.

Richter und seine zertifizierten Lieferanten machen bei der Fleischqualität und den Rezepturen keine Kompromisse.

N°3

BESTE BERATUNG VON DEN FACHSPEZIALISTEN.

Wir bei Richter sind kompetent in Sachen Fleisch und dessen Zubereitung.

N°4

KURZE WEGE – LANGE FRISCHE.

Unsere Filialen werden täglich beliefert: So schmeckt es am besten und bleibt im Kühlschrank länger frisch.

N°5

„RICHTERS MAHLZEIT“ – FRISCH GEKOCHTES IN UNSEREN FILIALEN.

Die erzgebirgische Alternative zu herkömmlichem Fast-Food! Traditionelle Gerichte für den schnellen Mittagstisch oder das Abendessen. Auch zum Bestellen und Abholen.



N°6

„RICHTERS FESTMAHL“ – DIE GOURMET-KÜCHE FÜR ZUHAUSE.

Das saisonale Festmahl für Zwei. Gourmetküche in nur dreißig Minuten zubereitet.

N°7

ERZGEBIRGISCHE SPEZIALITÄTEN.

Die Vielfalt und Frische traditioneller, erzgebirgischer Fleisch- und Wurstwaren mit bewährten Rezepturen der Erzgebirgsküche.

N°8

DIE VERANTWORTUNG EINES FAMILIENUNTERNEHMENS.

Wir sind kein anonymer Konzern, sondern ein unabhängiges, bodenständiges Familienunternehmen.

N°9

GUTES PREIS-LEISTUNGSMVERHÄLTNISS.

Richter bleibt seinem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis auch in Zukunft treu.

N°10

RICHTER ENGAGIERT SICH FÜR DIE HEIMAT.

Richter fördert die Entwicklung der Naturregion Erzgebirge: Von Jugend und Sport, über Kultur und Küche, bis zu Wirtschaft und Tourismus.

