



bauen & wohnen

BEILBAU

Informationen für Geschäftspartner, Eigentümer, Mieter und Interessenten

Anbau Netto Lehrberg

Metzgerei Albrecht / Bäckerei Striffler



Interview mit Frau Güllich, Geschäftsführerin der Metzgerei Albrecht

Frau Güllich, Sie sind die Geschäftsführerin der Metzgerei Albrecht, seit wann gibt es das Familien-Unternehmen?

Geschäftsführerin ist zu viel gesagt. Ich bin Teil von etwas ganz Tollem. Ich führe gemeinsam mit meinem Bruder und meinen Eltern unseren mittelständischen Handwerksbetrieb. Bei uns hat jeder seinen Aufgabenbereich und kann sich in seinem Bereich frei entfalten. Ein Unternehmen in unserer Größe lässt sich einfacher schultern, wenn viele Hände mitwirken und alle respektvoll und auf einer hohen Vertrauensbasis zusammen agieren. Meine Eltern haben unser Familienunternehmen selbst aufgebaut, damals als kleiner Dosenverkauf

im Geburtshaus aller Albrechts-Metzger in Unternbibert. Wir stammen aus einer Hausschlachter-Tradition heraus, doch mein Vater wollte nach seiner Weiterbildung zum Meister auf eigenen Beinen stehen. Was damals als kleiner Dosenverkauf in unserer ehemaligen Garage begann, ist nun nach ca. 25 Jahren zu einem mittelständischen Familienunternehmen gewachsen. Darauf sind wir sehr stolz.

Wann sind Sie in das elterliche Unternehmen eingestiegen?

Wir Kinder sind alle mit unserem Familienbetrieb aufgewachsen, somit haben wir alle bereits von Kindesbeinen an schon im Be-

trieb geholfen. Offiziell eingestiegen bin ich im Jahr 2009. Nach meiner verkürzten Lehre zum Metzger, meinem Betriebswirtstudium (VWA) habe ich noch meinen Metzgermeister angehängt. Auch mein Bruder kam 2011 „nach Hause“ und absolvierte 2016 erfolgreich seinen Abschluss zum Metzgermeister. Hierauf legt auch mein Vater – selbst Betriebswirt und Metzgermeister – größten Wert, damit wir den Betrieb nicht nur aus fachlichen und handwerklichen, sondern auch aus betriebswirtschaftlichen sowie personellen Augen betrachten können.

[Fortsetzung nächste Seite »](#)



Fortsetzung Titelseite

Sie haben eine Ausbildung zur Bankkauffrau erfolgreich abgeschlossen, war für Sie schon damals klar, dass Sie in das Familienunternehmen einsteigen wollen? (Falls nein, was war der Auslöser dafür)

Unsere Eltern haben uns immer freie Hand gelassen, was wir lernen wollten. Es hat uns niemand in die Schiene Metzgerei „gedrückt“. Dennoch zog es zwei von uns drei Kindern doch genau in diese Richtung und auch unsere Schwester – „das dritte Glied“ – ist immer mit dabei, wenn Not am Mann ist.

Der ausschlaggebende Grund für meinen Wechsel war die bevorstehende EU-Zulassung unserer Metzgerei. Da wir unter die strengen Vorschriften der neuen EU-Zulassungsverordnung gefallen sind, mussten wir unsere Metzgerei nach höchstem Hygienestandard kostenintensiv umbauen, zu dem kamen die neuen Dokumentationspflichten von Wareneingangsprüfung über Temperaturaufzeichnungen bis hin zu Trinkwasseranalysen und Abklatschproben dazu. Mein Vater sah dies jedoch nicht als Belastung, sondern als Chance. Somit habe ich mich 2009 dafür entschlossen, meine Eltern zu unterstützen und aktiv in den Betrieb einzusteigen.

Was sind Ihre tagtäglichen Aufgaben in der Metzgerei?

Mein Aufgabenbereich im Betrieb umfasst vor allem Marketing/Buchführung und seit August 2017 alles rund um unsere neue Filiale in Lehrberg. Meine Mutter ist für den Bereich Schulverpflegung, Catering und natürlich für unsere Filiale in Heilsbronn zuständig. Mein Vater und mein Bruder kümmern sich um die Ausbildung unserer zwei Lehrlinge und vor allem um unsere breite Palette an regionalen Wurstspezialitäten.

Wie viele Mitarbeiter umfasst derzeit Ihr Team?

Unser Team umfasst derzeit 18 Mitarbeiter/-innen und 2 Auszubildende zum Metzger.

Können Sie uns etwas über die regionalen Spezialitäten erzählen, welche können Sie uns als Geheimtipp empfehlen?

Wir wursten seit einigen Jahren schlachtwarm, d. h. ohne Glutamat, überwiegend ohne Phosphat; mit reinen Naturgewürzen, frischer Zitrone/Knoblauch statt Aromen. Zudem achten wir auch bei unserem Fleisch auf Regionalität und schlachten bei kleinen Familienbetrieben.

Dennoch würde ich sagen, dass unser Geheimtipp „Frische fränkische Bratwürste“ lautet. Diese sind auf die natürlichste Art und Weise hergestellt, die man sich denken kann, nur mit Salz und reinen Naturgewürzen ohne jegliche Zusatzstoffe, aber haben einen ganz besonderen Geschmack.

Welche Wurstsorten werden von Ihren Metzgermeistern selbst hergestellt?

Diese Frage ist ganz einfach zu beantworten. Wir stellen 95% aller Wurstspezialitäten selbst her. Wir kaufen nur einen Bruchteil zu, um unser Sortiment breiter zu gestalten. Seit mein Bruder im Betrieb ist, haben wir auch einen sehr großen Teil unseres Rohwurstsortiments auf eigene Beine gestellt. Die Rohwurstherstellung ist eine Leidenschaft meines Bruders.

Sie bieten auch einen Mittagstisch an. Wie viele unterschiedliche Gerichte bieten Sie hier täglich an und wird das Angebot angenommen?

Wir bieten täglich mindestens ein festes Mittagsgeschicht an, jedoch haben wir ab ca. 8.30 Uhr unsere Theke bereits gefüllt mit Leberkäse, Schnitzel, Bratwürste, ver-



schiedene Braten, Fleischküchle, Gemüseschnitzel, ... mit immer mindestens drei Beilagen. Somit haben wir eine Vielzahl von Gerichten, die sich unsere Kunden nach ihrem individuellen Geschmack selbst zusammenstellen können. Wir haben auf unserem Menüplan, welchen unsere Kunden über unsere Homepage, über Facebook oder die WIB einsehen können, mindestens ein Gericht, oft kochen wir spontan noch etwas dazu. Einige Gerichte wie Schlachtschüssel und Schaschlik haben feste Tage, der Rest wiederholt sich erst nach drei Monaten, somit haben wir ein breites Spektrum an Leckereien. Das Angebot wird sowohl in Heilsbronn als auch in Lehrberg ganz toll angenommen. Unsere Hauswirtschaftlerinnen sind stolz auf Ihre Hausmannskost.

Haben Sie auch einen Cateringservice bzw. weitere Angebote neben Ihren Metzgereifilialen?

Unsere weiteren Standbeine sind Catering und Schulverpflegung, diese Bereiche übernimmt zu 100% meine Mutter und geht darin voll auf. Neben Cateringangeboten und Beratungsgesprächen erstellt sie die Menüpläne für knapp 200 Kinder/Tag sowie unseren Mittagstisch, koordiniert Lieferungen und Bestellungen. Immer wieder feilt und ändert sie, führt Gespräche mit den Schulen, um Optimierungen zu erreichen.





Sie haben bereits eine Metzgerei Filiale in Heilsbronn; woher kam der Entschluss eine weitere Filiale in Lehrberg zu eröffnen?

Da wir 2010 für die EU-Zulassung unsere Produktionsräume ausgebaut haben, hatten wir Kapazitäten frei, um eine weitere Filiale beliefern zu können. Zudem ist unser Bereich „Schulverpflegung“ immer weiter gewachsen und wir haben nach einem neuen Standort für unsere Schulküche gesucht. Beides fanden wir in Lehrberg. Seit August 2017 haben wir nun auch die EU-Zulassung nicht nur für unsere Produktionsräume in Unternbibert, sondern auch für unsere Küche in Lehrberg.

Sind Sie mit der Resonanz in Lehrberg zufrieden?

Die Resonanz in Lehrberg ist ganz toll. Wir sind sehr zufrieden. Anfangs haben wir uns darüber gefreut, wenn wir einen Kunden zum zweiten Mal bedienen durften, nun kennen wir einige „Stammkunden“ bereits beim Namen. Es ist ein sehr persönlicher und freundschaftlicher Umgang sowohl in Heilsbronn als auch in Lehrberg. Dies ist uns sehr wichtig.

Wie sehen Sie die Zukunft der Metzgereibetriebe in Deutschland?

Unsere ganze Branche hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Es sind Betriebszweige wie Catering, Convenience, Mittagstisch, Gemeinschaftsverpflegung sehr stark gewachsen. Auch essen viele unserer Kunden bewusster, achten auf Regionalität und legen viel Wert auf Service. Genau diese Entwicklung möchten wir Handwerksbetriebe unseren Kunden bieten. Als aktives Innungsmitglied der Fleischerinnung Ansbach spreche ich auch für meine Berufskollegen. Wir richten uns nach dem Motto „Tradition pflegen heißt nicht, Asche aufbewahren, sondern Glut am Glühen halten.“ Jean Jaures (1859 – 1914)

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Viel Gesundheit für uns und unsere Familien, unsere Mitarbeiter, unsere Kunden. Das ist das Wichtigste!!! „Lang lebe unser ehrenwertes Handwerk.“



Hotelneubau in Ansbach an der Schlosstraße

Ansbach und die Metropolregion – ein echter Besuchermagnet

Die Attraktivität Ansbachs und die direkte Nähe zur Metropolregion Nürnberg spiegeln sich auch in den gestiegenen Übernachtungszahlen wieder. Der Tourismus und auch das Messewesen boomen und sorgen auch hier für enormen Zulauf. 2016 waren es im Landkreis Ansbach 1,2 Millionen Übernachtungen, Tendenz steigend.

Kein Wunder also, dass auch in Ansbach der Bedarf angestiegen ist. Wir werden einen Hotelneubau an der Schlosstraße komplett planen und umsetzen. Das Hotel wird in Bahnhofsnähe und Nähe zur Innenstadt liegen und ist somit leicht und schnell erreichbar. Wir werden dieses Projekt mit 97 Gästezimmern voraussichtlich bis zur Bachwoche 2019 abgeschlossen haben.

Schlafen im Hotel

Die 97 Gästezimmer sind überwiegend mit Duschbädern und teilweise mit Badewannen ausgestattet und insgesamt soll es noch sieben Suiten mit Wohn- und Schlafbereich sowie vier Appartements mit einer Kochnische geben. Die großzügige Dachterrasse lädt zum Blick über die Stadt ein und im hoteleigenen Fitness- und Saunabereich können die Besucher entspannt den Tag ausklingen lassen.

Seminare und Meetings im Hotel

Neben den Übernachtungsmöglichkeiten bietet das Hotel Seminarräume mit modernster Medientechnik und schnellster Internetverbindung. Es können also auch Firmen aus dem Großraum Ansbach das Hotel für Präsentationen oder Events mieten.

Bauhoffest – Spaß für Groß und Klein

Feste soll man feiern wie sie fallen – das ist ja allgemein hin bekannt – und so konnten wir im Spätsommer am 15.09.2017 wieder einmal ein tolles Bauhoffest auf die Beine stellen. Die Resonanz auf die Einladung von Catrin und Dieter Beil war sehr groß, denn mehr als 80 Erwachsene und zehn Kinder sind dem Duft von Spanferkel und Klößen gefolgt. Für die kleinen Gäste wurde eigens eine Kiesgrube als großer Spielplatz umgestaltet, was dem Bau-Nachwuchs offenbar sehr gut gefallen hat und die Kleinen daraufhin nur mit Mühe von ihrem neuen Spielgelände getrennt werden konnten.

Soziales Kompetenzzentrum AWO Roßtal



Kreisverband
Mittelfranken-Süd

Das Projekt Roßtal – Pflegeheim und soziale Einrichtung

2016 Mitte April, erfolgte für das soziale Kompetenzzentrum in Roßtal der Spatenstich für das Pflegeheim mit Tagespflege. Kurz vor Weihnachten 2016 fand bereits das Richtfest statt. Jetzt, ungefähr ein Jahr später, können nun die ersten Bewohner einziehen und sich vom modernen Wohn- und Pflegekonzept überzeugen lassen. Das Projekt ist 3 Monate früher als geplant fertig geworden. Insgesamt bietet die Einrichtung 12 Plätze in der Tagespflege sowie 97 Pflegeplätze im stationären Bereich von denen 85 Einzelzimmer sind. Ein Teil der Einzelzimmer können später durch den Einbau von Küchenzeilen zu eigenständigen Appartements umgebaut werden.



Erfahrung und Anspruch für Seniorenheime

Die Anforderungen an Einrichtungen, wie das soziale Kompetenzzentrum in Roßtal, werden immer größer. Ein Anspruch auf ein altersgerechtes und respektvolles Leben ist selbstverständlich. Deswegen haben wir von BeilBau unsere Erfahrungen bei der Projektierung und Umsetzung dieser Bauvorhaben positiv mit einfließen lassen können. Die Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen der AWO waren somit von Anfang an von großer Professionalität geprägt.

Vorteil Roßtal

Im neuen sozialen Kompetenzzentrum Roßtal werden maximal 8 Zimmer doppelt belegt. Das bedeutet kleine Wohngruppen mit Küche, Wohnbereich und großem Balkon spiegeln den „normalen Alltag“ wieder. Die Bewohner haben hier die Wahl zwischen Ruhe und Nähe und können sich je nach Wohlbefinden einbringen oder für sich bzw. mit den Angehörigen sein.



Das City-Connect-Concept

modernes Wohnen in Heilsbronn



CITY
CONNECT
CONCEPT

Heilsbronn mit Standortvorteilen

In der Herbststraße in Heilsbronn sind seit Jahresbeginn 29 Wohnungen in zwei Häusern entstanden. Der Vorteil dieser Immobilie liegt in der Lage und am intelligenten City-Connect-Concept. Was bedeutet das konkret?

Die Lage macht einen wesentlichen Wert der Wohnungsimmoblie aus – eine ruhige Umgebung inmitten von viel Grün und dennoch sind die wesentlichen Bereiche des täglichen Bedarfs in unmittelbarer Nähe: Einkaufsmöglichkeiten, Schulen, Kindergärten, Verkehrsanbindungen, Ärzte, Banken und vieles mehr!

Vor allem für Pendler in beide Richtungen – also nach Ansbach und nach Nürnberg, bietet Heilsbronn einen einzigartigen Mehrwert. Die Anbindungen mit dem Auto an die Bundesstraße 14 und die A6 in unmittelbarer Nähe sowie die Möglichkeit, mit der Bahn ebenfalls in beide Richtungen zu fahren, machen das Konzept zu einer runden Sache für Berufspendler. Arbeiten in der Stadt, erholen und Feierabend auf dem Land. Ein idealer Mix, den unsere Kunden zu schätzen wissen.



Aktueller Projektstand Herbststraße Heilsbronn – Bezug bereits im Sommer 2018

Von den 29 Wohnungen, die im Sommer 2018 bezugsfertig werden, sind bereits alle Einheiten verkauft.

Der Rohbau wurde im November 2017 fertig gestellt und derzeit wird der Innen- und Außenputz angebracht. Im Haus B ist sogar schon der Estrich eingebaut.

Wohnung mieten:

Wenn Sie sich für die Miete einer Eigentumswohnung interessieren vereinbaren Sie einen Termin unter Tel. 0981 18884-700.



Verdursten musste an diesem Spätsommertag auch niemand und wer im Anschluss noch Lust auf etwas Süßes verspürte, konnte sich am reichhaltigen Kuchenbuffet, das die Kolleginnen des Neuendettelsauer Büros arrangierten, erfreuen. Dankenswerterweise übernahm Herr Reinhold Mederle, wie auch schon beim ersten Bauhoffest, die Organisation des Festes und nach ein paar gemütlichen Stunden endete das diesjährige Fest zur großen Zufriedenheit aller Gäste.



HürnerHöfe Ansbach – neue Abschnitte zum Verkauf

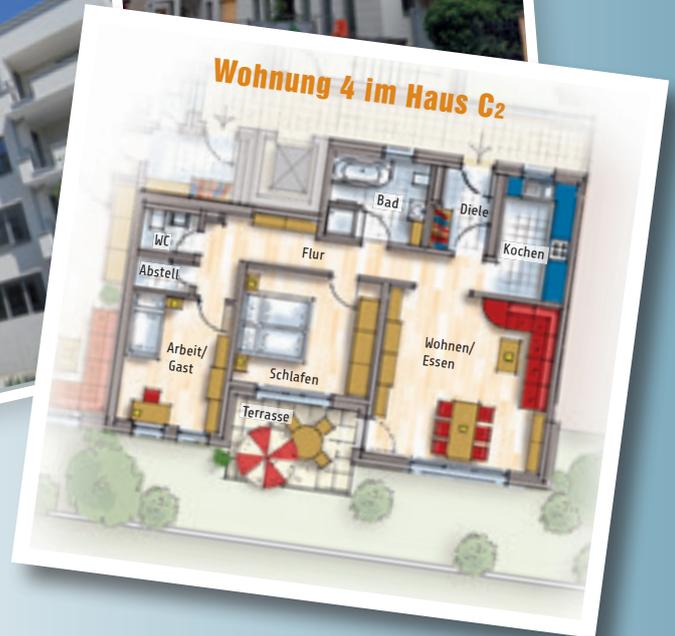
Neues Stadtviertel mitten in Ansbach – nur noch wenige Wohnungen frei

Es geht immer weiter voran und das neue Quartier in Ansbach, die HürnerHöfe, nehmen mehr und mehr Gestalt an. In den letzten Jahren ist auf dem alten Gelände der Hürnerbrauerei sehr viel passiert und alle Wohnungen der bisher fertig gestellten Häuser konnten verkauft werden.

Der letzte Bauabschnitt ist dann A2, hier steht allerdings noch kein endgültiger Termin für den Vermarktungs- und Baubeginn fest. In den aktuellen Abschnitten C2 und E sind aktuell noch drei Wohnungen frei. Die Größe der Apartments reicht von 80 bis 126 Quadratmetern und die Ausstattung wird allen Ansprüchen an modernes Wohnen gerecht.

Gewerbeflächen mit repräsentativer Außenwirkung

Wir haben uns mit den HürnerHöfen vorgenommen, ein neues Wohnquartier zu schaffen – und zwar mit allem, was dazu gehört. Dazu zählen auch attraktive Gewerbeflächen in guter Lage. Sprechen Sie uns an, wenn Sie Interesse an Büro- oder Praxisräumen haben, rechnen Sie mit einer hohen Laufkundschaft, es gibt Parkplätze für Mitarbeiter und Kunden. Die zur Verfügung stehenden Gewerbeflächen können individuell nach Wunsch ausgebaut werden. Gerne können Sie bei Interesse einen Termin für mehr Informationen mit uns vereinbaren.



HürnerHöfe



Jetzt Besichtigungstermin vereinbaren:

Wenn Sie sich für eine Besichtigung interessieren oder weitere Informationen benötigen, vereinbaren Sie einen Termin unter Tel. 0981 18884-700.

Weitere Informationen auch im Internet: www.hürnerhöfe.de



Adventskonzert mit dem Amadeus-Chor

Wie bereits in der Vergangenheit richtete die Firma Beil als Dankeschön an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Kunden und Geschäftspartner ein musikalisches Ereignis aus.

Zum Weihnachtskonzert mit dem Leitmotiv „O Magnum Mysterium“ des Amadeus-Chors unter der Leitung von Herrn Benedikt Haag und des Organisten, Herrn Martin Pfeiffer begrüßte Pfarrer Peter Schwarz in der Neuendettelsauer St. Laurentius-Kirche am 02. Dezember 2017 rund 400 Gäste.

Der Termin am ersten Adventswochenende schien perfekt gewählt, denn das Gotteshaus war fast voll besetzt.

Das Liedgut in lateinischer und deutscher Sprache, abwechslungsreich ausgewählt, war sehr anspruchsvoll. Orgelmusik und Chorbeiträge lösten einander ab, was dem Konzert eine besondere Note und Einzigartigkeit verlieh. So ließen Kirchenmusik und populäre Weihnachtslieder keine Eintönigkeit aufkommen.

Zum Abschluss wurde das begeisterte Publikum vom Chor mit dem Choral „O du fröhliche“ in das Konzert eingebunden und alle Anwesenden wurden auf das nahende Fest eingestimmt.

Es war eine wirklich besonders eindrucksvolle Veranstaltung zum Jahresende 2017.



AWO Residenz

C A D O L Z B U R G

Startschuss für Vermarktung der letzten Bauabschnitte

Die Wohnungen - Baufortschritt

Die Wohnungen in den Abschnitten A und Gebäude Süd sind bereits fertig gestellt und bewohnt. Der Baubeginn für die Abschnitte B, C und D erfolgt im Frühjahr 2018 und der vollständige Bezug ist für 2019/2020 geplant. Der Startschuss für die Vermarktung fiel bereits im November in den Räumlichkeiten des Betriebshofes in Cadolzburg. Wir konnten rund 150 Kunden begrüßen, die wir ausführlich über unser Projekt informierten. Die Gebäude zeichnen sich durch eine solide Massivbauweise mit starken Wohntrennwänden für erhöhten Schallschutz aus. Durch die Wärmedämmung nach KfW-Kriterien ist sogar ein günstigeres Darlehen bis 100.000 Euro pro Wohneinheit möglich. Das moderne und energieeffiziente Konzept wird durch die Nutzung einer gemeinsamen Pellet-Heizung abgerundet.

Die AWO-Residenz - Service und Ausstattung

In der AWO-Residenz Cadolzburg stehen den Bewohnern unterschiedliche Wohneinheiten



von 35 bis 110 Quadratmetern zur Verfügung. Die Wohnungen entsprechen den modernen Anforderungen für ein selbstbestimmtes Leben im Alter und garantieren so viel Selbstständigkeit wie möglich. Die Residenz bietet einen umfangreichen Grundservice an, der bequem und unbürokratisch jederzeit um einzelne Komponenten, wie z. B. Reinigungsservice oder Verpflegung, erweitert werden kann. Somit ist jeder Bewohner immer Herr der Lage und entscheidet selbst, was er benötigt und was nicht. Neben dem Grundservice bietet die Einrichtung noch eine Vielzahl an sozialen und gesellschaftlichen Aktivitäten an und sorgt somit für Abwechslung im Alltag.

Jetzt persönlichen Termin vereinbaren:

Tel. 0981 18884-700

Weitere Informationen auch unter www.awo-cadolzburg.de



Unsere Immobilien-Angebote - für Sie!

Vermietung Wohnungen:

Ansbach: 1 Zimmer, 3. OG, 26 m², 310,00 Euro, 1 Stellplatz 45,00 Euro, NK 85,00 Euro, Bezug ab 01.05.2018, Bj. 2007

Ansbach: 3 Zimmer, 1. OG, 83 m², 590,00 Euro, TG-Stellplatz 50,00 Euro, NK 170,00 Euro, Bezug ab 01.04.2018, Bj. 1998

Ansbach: 2 Zimmer, 1. OG, 71 m², 600,00 Euro, TG-Stellplatz 50,00 Euro, NK 128,00 Euro, Bezug ab 01.05.2018, Bj. 2012

Heilsbronn: 2 Zimmer, EG, 66 m², 490,00 Euro, TG-Stellplatz 45,00 Euro, NK 152,00 Euro, Bezug ab 01.04.2018, Bj. 2012

Heilsbronn: 2 - 3 Zimmer, ca. 70 bis 100 m², Preis und Bezug auf Anfrage, Bj. 2018, Erstbezug

Lichtenau: RH, 4 Zimmer, 130 m², Garage und Stellplatz, Preis auf Anfrage, Bj. 1987, renoviert

Windsbach: 4 Zimmer, DG, 124 m², 630,00 Euro, 1 Stellplatz 15,00 Euro, NK 310,00 Euro, Bezug ab 01.05.2018, Bj. 1994

Verkauf Gebrauchtimmobilien:

Neuendettelsau: 1 Zimmer, DG, 37 m², inkl. Stellplatz, 85.000,00 Euro, Bj. 1994

Neuendettelsau: 3 Zimmer, 1. OG, 99 m², Garage + Außenstellplatz, 239.000,00 Euro, Bj. 1994

Verkauf Neubauimmobilien:

Ansbach: 2,5 - 3 Zimmer, ca. 100 m², Preis und Bezug auf Anfrage

Cadolzburg - Betreutes Wohnen: 2 - 3 Zimmer, ca. 51 bis 116 m², Preis und Bezug auf Anfrage

Gewerbe:

Ansbach: Altstadt, Ladeneinheit ca. 45 m², Mietpreis und Bezug auf Anfrage, Sanierung 2012, Denkmal

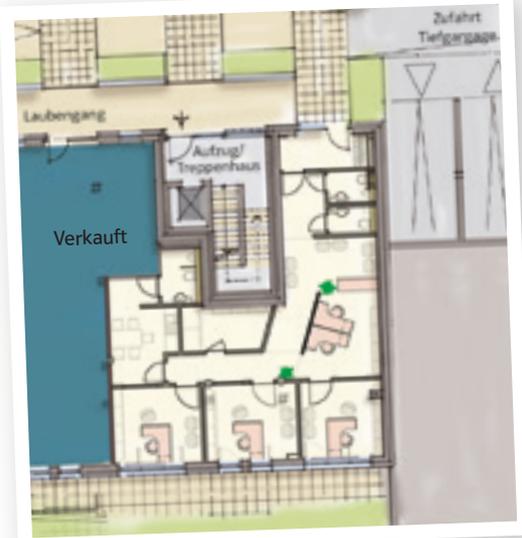
Ansbach: Neubauprojekt „HürnerHöfe“ - Gewerbeinheiten von 200 m² bis ... zur Miete oder zum Kauf

Ansbach: Gaststätte Altdeutsche Bierstube, ca. 398 m², Mietpreis und Bezug auf Anfrage, Bj. 1997

Neuendettelsau: Büro, 75 m², 1 Stellplatz, 1. OG, Mietpreis und Bezug auf Anfrage, Bj. 1999

NEU Ihr BeilBau-Team verkauft Ihre Gebrauchtimmoblie!

Lassen Sie sich hierfür gerne durch unser kompetentes Team unverbindlich beraten.



Ansbach, HürnerHöfe, Gewerbeinheit Beispiel Büro

Noch mehr Angebote unter www.beil-bau.de



Ansbach, Martin-Luther-Platz, Gewerbevermietung



HÜRNERHÖFE

Arbeiten Sie in einem attraktiven und zentrumsnahen Umfeld - modern und exklusiv.

Jetzt Ihre Wunschgewerbeinheit mieten oder kaufen!

Beil Baugesellschaft mbH
Chemnitzer Str. 21
91564 Neuendettelsau
Tel. 09874 6806-0
info@beil-bau.de

Beil GmbH & Co. KG
Chemnitzer Str. 21
91564 Neuendettelsau
Tel. 09874 6806-0
info@beil-bau.de

Beil Immobiliendienstleistungs GmbH
Nürnberger Straße 53
91522 Ansbach
Tel. 0981 97122-30
info@orange-wohnen.de

BEIL



WWW.BEIL-BAU.DE

Impressum
Redaktion: Sandra Maul, Antonia Rühl
Gestaltung und Satz: www.boeker-mundry.de
Druck: SchmidtDruck GmbH Ansbach

BEILBAU