

Berger Schinken Familienfest 2023: Dank an Mitarbeiter und Ehrung langjähriger Treue

Berger Schinken veranstaltete erstmals seit 4 Jahren ein Familienfest für Mitarbeiter und deren Familien. Über 1.500 Gäste nahmen an dem bunten Unterhaltungsprogramm teil, das von der jungen Generation des Unternehmens eröffnet wurde. Das Fest diente nicht nur der Freude, sondern auch der Ehrung von Mitarbeitern mit 25- oder 35-jähriger Betriebszugehörigkeit. Die Veranstaltung betonte den Wert von Tradition und Beständigkeit in der Unternehmenskultur.



(©Berger Schinken)

Berger Schinken, das traditionsreiche Familienunternehmen lud am vergangenen Samstag erstmals nach 4 Jahren Coronabedingter Pause seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und deren Familien zum „Family-Day 2023“ mit buntem

Unterhaltungsprogramm für „Groß und Klein“ ein.

Mehr als 1.500 Gäste folgten der Einladung. Eröffnet wurde die Veranstaltung erstmals von der jungen Generation des Hauses Berger Schinkens durch eine Rede von Thomas Berger.

Ein Dankeschön an die Belegschaft und Ehrung langjähriger Mitarbeiter

Das Familienfest war nicht nur eine fröhliche Zusammenkunft, sondern auch die perfekte Gelegenheit, die treue Belegschaft zu ehren: In diesem Jahr wurden 13 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für ihre beeindruckende 25- oder sogar 35-jährige Unternehmenszugehörigkeit gewürdigt.

Auch Markus Wieser, Präsident der Arbeiterkammer Niederösterreich, war vor Ort, um den langjährigen MitarbeiterInnen eine Ehrenurkunde zu überreichen. Diese langjährige Verbundenheit spiegelt den Wert von Tradition und Beständigkeit in der Unternehmenskultur wider, betonte er in seiner Ansprache.

Auszeichnungen für Lehr- und Meisterprüfung

Im Rahmen des diesjährigen „Family-Days“ wurden Lehrlinge und Meister mit Urkunden ausgezeichnet. Berger Schinken bietet Ausbildungen in den Bereichen Fleischverarbeitung, Lebensmitteltechnologie und Elektrotechniker an und betont die Perspektiven und Aufstiegsmöglichkeiten, die eine Lehre im Lebensmittelbereich mit sich bringt.



v.l.n.r.: Markus Wieser, Präsident der AK NÖ; Florian Rochla, fertiger Fleischermeister, Paula Reither und Anna-Maria Zöchling wurden für ihren Lehrabschluss zur Lebensmitteltechnikerin gewürdigt, Thomas Berger freut sich gleichfalls über den Fleischermeister; Mag. Rudolf Berger, Geschäftsführer von Berger Schinken(©Berger Schinken)

Die jüngsten Gäste hatten in der neu geschaffenen Lehrwerkstatt die Möglichkeit, selbst Würstel abzdrehen, zu selchen und konnten die ersten eigenen „Frankfurter“ mit nach Hause zu nehmen. „Wir wollen der Jugend die Produktion unserer Lebensmittel nahebringen und veranschaulichen, dass in jedem Produkt zahlreiche Handgriffe stecken“, so Thomas Berger.



Christian Pinz, Lehrlingsausbildner bei Berger Schinken, zeigt den Kindern die wichtigen Handgriffe(©Berger Schinken)

Ein Arbeitgeber mit Zukunft

Berger Schinken positioniert sich als attraktiver Arbeitgeber, der neben Qualität und Tradition auch auf Umweltschutz und Tierwohl setzt. Das Unternehmen ist der zweitgrößte Arbeitgeber im Bezirk Tulln und sichert weitere Arbeitsplätze und Wertschöpfung in der Region durch Kooperationen mit regionalen Landwirten beim **Klimaschutzprojekt REGIONAL-OPTIMAL** und im Bereich Tierwohl.



(©Berger Schinken)

„Unser wichtigstes Kapital sind unsere Mitarbeiter, darum ist es uns ein echtes Herzensanliegen, ein guter Arbeitgeber zu sein“, so Rudolf Berger.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at