

Berger Schinken baut gewaltig aus

Berger Schinken investierte 6 Millionen Euro in einen Zubau mit Schauküche und Präsentationsbereich.



Berger Schinken, der heimische Schinkenmacher aus dem Raum Tulln, investierte rund 6 Millionen Euro in einen modernen Zubau, der nach einjähriger Bauzeit nun für die Öffentlichkeit zugänglich ist. Mit dem Investment wurde einerseits die Produktion erweitert, andererseits aber auch dem Transparenz-Gedanken Rechnung getragen, dem sich das traditionelle Familienunternehmen Berger Schinken verpflichtet fühlt: In dem neuen Präsentationsbereich und einer Schauküche soll das Thema Fleisch und Schinken für Kunden erleb- und schmeckbar gemacht und die Herstellung bis zum fertigen Produkt gezeigt werden.

Neue Schauküche und Präsentationsbereich in Sieghartskirchen

Show-Cooking liegt im Trend. Damit rþcken wir ein Stþck näher zu unseren Konsumentinnen und Konsumenten , ist Mag. Rudolf Berger, Eigentþmer und Geschftsfþhrer von Berger Schinken, zufrieden. Der gesamte Zubau steht unter dem Aspekt der gelebten Transparenz, auf die das Unternehmen stolz ist: Wir zeigen gerne, wie wir arbeiten.

Bereits in vierter Generationen hält der Traditionsbetrieb das Handwerk der Schinkenproduktion aufrecht und ist damit der fþhrende heimische Anbieter in der Herstellung von Kochschinken. In Zukunft sollen Themenworkshops, Präsentationen und Fþhrungen durch den Betrieb auch dem Wunsch der Kunden Rechnung tragen, einen Einblick in die Produktion der Lebensmittel, die sie konsumieren, zu bekommen. Nicht nur wir gehen auf unsere Kunden zu, sie kommen auch zu uns und möchten sehen, wo der Schinken herkommt, den sie gerne essen so Berger.

1.000 Quadratmeter Zubau bei Berger Schinken

Mit dem 1.000 Quadratmeter großen Zubau sowie dem Investment in eine neue Sliceranlage erweitert Berger Schinken auch den Bereich Fleischzerlegung und die Produktion fþr Groß- und Gastronomiekunden. Viele Kþchenchefs der Systemgastronomie vertrauen auf unser handwerkliches Können und kaufen bei uns spezielle Zuschnitte , erörtert Rudolf Berger den wichtigen Geschäftszweig. So werden etwa Schnitzel in bestimmten Grammaturen produziert und maßgeschneiderte Fleischstþcke fþr die Großkunden zugeschnitten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at