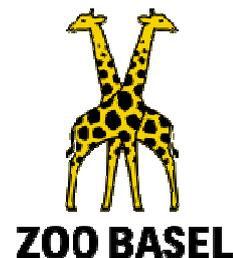


## Umbau Futterküche und Metzgerei Zoo Basel Herbst 2012



Sauber und ruhig steht alles da. Die Schneidplatten sind zum Trocknen aus den massiven Arbeitstischen genommen. Der Boden ist perfekt sauber, kein Spritzer kein Krümel lässt vermuten dass hier Fleisch und Fisch verarbeitet wird.

Tatsächlich lässt nichts erkennen dass wir uns in einer "anderen" Metzgerei befinden.

Es ist dies die Metzgerei im Zoo Basel.



Vieles hat sich geändert in den Jahren seit der Eröffnung des Zolli am 3. Juli 1874. Entstanden aus der Idee, den Städtern die Natur näher zu bringen, haben Mitglieder der "Ornithologischen Gesellschaft Basel" den Zoo gegründet.

Eine bewegte Vergangenheit hat der Zoo hinter sich. Äussere Einflüsse wie die zwei Weltkriege oder höhere Ansprüche der Menschen an die Tierhaltung zwangen den Zoo sich ständig weiterzuentwickeln. Zudem wurde der Bestand an Tieren stetig vergrössert um den Zoo attraktiv zu halten.



1874 – Eröffnungstag Zoo Basel



1952 - einer der üblichen  
Elefantenbummel in der Innenstadt



1977 - Eröffnung Kinderzolli

Im Herbst 2012 wurde das gesamte Betriebsgebäude, welches aus den 50er Jahren stammt, renoviert. In fünf Etappen wurden die Personalräume, die Handwerker-Werkstätten und die Tierarztstation erneuert. Im Zuge dieser Umbauarbeiten wurden auch die Metzgerei und der gesamte Futterbereich inklusive Lagerräumen renoviert, vergrössert und den neuen Anforderungen angepasst. Die Firma KOCH DULLIKEN AG durfte den grössten Teil der Einrichtungen und der Maschinen liefern. Zudem wurde eine moderne Rohrbahnanlage montiert, welche die Anlieferung grosser Fleischstücke vereinfacht und die Abläufe rationalisiert.

Bereits in der Planungsphase kamen die massgeschneiderten Dienstleistungen zum tragen. Sei es die Planung mit moderner CAD Infrastruktur oder die fundierte Beratung.

In mehreren Etappen wurden die Einrichtungen durch unsere Techniker montiert und nach Kundenwünschen angepasst.



eine moderne Rohrbahnanlage verbindet Anlieferung, Produktion und die Lagerräume miteinander. Ausgestattet mit einer Waage lässt sich rationell und genau arbeiten.



robuste Spültröge und Handwaschbecken, komplett in CNS gefertigt. Montiert auf Konsolen um eine optimale Reinigung zu ermöglichen.



Massgeschneiderte Regale gehören zum Sortiment der KOCH DULLIKEN AG. Economat, Kühl- und Tiefkühlregale aus Stahl, Kunststoff oder Edelstahl

**Interview mit Herrn Thomas Schönbächler,  
technischer Betriebsleiter Zoo Basel**

**Wie wurden Sie aufmerksam auf die Firma Koch?**

*Zum einen haben wir verschiedene Metzgereimaschinen schon früher bei der KOCH DULLIKEN AG gekauft. Zudem sind wir Mitglied der Vereinigung "Zoo Schweiz", dort ist der Name bekannt.*

*Zudem haben wir ein Projekt von ihnen in einem anderen Zoo besichtigt, welches uns sehr gefallen hat.*

**Warum haben Sie sich schlussendlich für die Firma KOCH DULLIKEN AG entschieden?**

*Wie gesagt haben wir in der Vergangenheit schon mit Maschinen gute Erfahrungen gemacht. Dann wurde uns ihre Firma auch von anderen Zoo's empfohlen. Zudem hat das Angebot sehr gut gepasst. Das Preis / Leistungsangebot war sehr gut.*

**Wie haben Sie die Planung erlebt?**

*Es war eine sehr gute Zusammenarbeit insbesondere die Beratungen. Da das Planungsbüro keine Erfahrung in diesem Umfeld hatte, waren wir auf das Fachwissen der KOCH DULLIKEN AG angewiesen.*

**Wie erlebten Sie die Montage?**

*Die Montage verlief absolut reibungslos! Man merkt das sie gelernte Techniker haben welche viel Erfahrung mitbringen.*

**Was erachten Sie als grösste Stärke der KOCH DULLIKEN AG?**

*Das Fachwissen und die Kompetenz in der gesamten Fleisch und Fisch Verarbeitung.*

**Würden Sie wieder mit der KOCH DULLIKEN AG arbeiten?**

*Ja.*



Kippkochkessel



Knochanbandsäge



Fleischwolf



Mischmaschine



Warmhaltegerät



Massgeschneidert – Klappstisch in CNS oder Hygienea