Berger Gebrüder
Metzgerei
3952 Susten VS
Tel. 027 473 12 02

Fleisch aus der Region

Anlieferung durch ein Lastwagenandock-System

Berger Metzgerei, Susten

...Ein Besuch lohnt sich bestimmt...

Susten ist ein kleines Dorf im Oberwallis zwischen Visp und Sierre. In diesem idyllischen Ort, ist die Metzgerei Berger zu Hause. Seit 1977 ist sie im Besitz der beiden Brüder Hugo und Bruno Berger. Doch noch zu früheren Zeiten war das Haus auf der anderen Strassenseite des heutigen Verkaufsladens die eigentliche Metzgerei mit Vorratskammer und kleiner Produktion. Bis Bergers dann vor ein paar Jahren ins gegenüberliegende Gebäude als Untermieter bei einem Detaillisten eingezogen sind. Die Vorräte konnten aber wie zuvor in der alten Metzgerei gelagert werden.

Rohrbahn im Arbeitsraum

Da die gegebenen Räumlichkeiten aber schon vorher nicht mehr den Anforderungen entsprachen, entschieden sich die Gebrüder Berger zum Bau eines grösseren Produktionsbetriebes. Anfangs 2005 begann die Planung mit einem ortsnahen Architekten, wo sich die Firma Koch Dulliken AG gleich anschliessen durfte und mit der ausgiebigen Planung des neuen Betriebes von Beginn weg dabei war. Beim Eingang wurde ein Lastwagenandock-System montiert, sodass das Fleisch gleich vom Camion über die Rohrbahn in die Produktion gelangen kann. Um das Fleisch in die richtigen und verschiedenen Richtungen zu steuern, ist die Rohrbahn mit Weichen und Schwenkstücken ausgestattet worden. Das Fleisch muss natürlich auch essbar zubereitet werden, daher sollte natürlich das nötige Mobiliar vorhanden sein. Die fertig verpackten Fleischwaren werden danach im, mit Chromstahlregalen eingerichteten, Kühlraum gelagert. Wo Sie anschliessend eventuell für die Kunden in den Gefrierfächern aufbewahrt werden.

Bruno Berger beim Ausbeinen

Koch – Rohrbahnanlage (Weiche)

Die Bauarbeiten fingen im Oktober 2005 an und dauerten bis ins Frühjahr 2006.

Kühlraumgestell

Während Hugo Berger für den Verkaufsladen zuständig ist und nebenbei alle Büroarbeiten erledigt, leitet sein Bruder Bruno den Produktionsbetrieb. Nebst den beiden sind 9 Vollzeit- und 2 Teilzeitmitarbeiter im Betrieb engagiert. Diese arbeiten unterschiedlich im Bereich Verkauf, Wursterei, Zerlegerei und Trockenfleisch.
Die Jugend muss gefördert werden, so auch in der Metzgerei Berger, wo junge Leute, die sich für den Metzgerberuf interessieren, dort sehr gut ausgebildet werden können.

Wie das Fleisch in die Metzgerei Berger gelangt, ist schnell erzählt. Die Gebrüder Berger kaufen das Vieh beim örtlichen Bauern. Danach wird es vom Viehhändler oder den Herren Berger selbst in ein regionales Schlachthaus gebracht. Dort werden die geschlachteten Tiere abgeholt und nach Susten zur Weiterverarbeitung geliefert.

Trockenfleischlagerung

Die Hauptprodukte der Metzgerei Berger sind vorwiegend Walliser Spezialitäten. Das Interesse auf Trockenfleisch der vielen und unterschiedlichen Kundschaft nimmt stetig zu, denn das Walliserfleisch ist angesagter denn je. Sicher ist, dass man beim Fleisch aus der Region immer auf zufriedene Kunden zählen kann. Zum normalen Verkauf wird dem Kunden auch ein Party-Service angeboten.

Koch – Gefrierfächer zum Lagern

Wie bereits erwähnt, hat die Metzgerei Berger eine sehr breitgefächerte und unterschiedliche Kundschaft aus dem In- und Ausland, die ihnen seit Jahren treu sind. Wer aber angenommen hat nur Privatpersonen kommen um ihre Gelüste zu stillen, der hat Unrecht. Auch Restaurants, Hotels und sogar andere Metzgereien beziehen das Fleisch aus Susten.

Mit dem Neubau des Fleischereibetriebs zeigen sich die Gebrüder Berger wie auch ihre Mitarbeiter rundum zufrieden, trotzdem wird schon eine Vergrösserung des Kühlraums geplant, da der Platz in den Lagerräumlichkeiten immer knapper wird.

Arbeitsraum im neuen Produktionsbetrieb

Die Geschäftsführer: Hugo und Bruno Berger

Aussicht mit dem Berger-Mobil

Auf jeden Fall wünschen wir der Metzgerei Berger im beruflichen sowie im privaten Leben weiterhin viel Erfolg und Glück und danken ihnen für die sehr gute und angenehme Zusammenarbeit.

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstr. 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
info@koch-dulliken-ag.ch
www.koch-gastrotec.ch