



Der traditionelle Metzgereibetrieb der Familie Breitenmoser in Appenzell besteht seit 1896. Er wird heute durch Heidi und Sepp Breitenmoser in der 4. Generation weitergeführt.



Insgesamt werden 14 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt. Nebst ausgelernten Angestellten werden auch junge Leute im Bereich Fleischgewinnung und Fleischveredelung ausgebildet. Selbstverständlich stehen Herr und Frau Breitenmoser jeden Tag zu 100 % im Betrieb. Denn Tradition und Qualität verpflichtet.

Nach sehr guten Perspektiven am Markt und einem jungen, dynamischen und motivierten Team hat man sich in die Zukunft orientiert. So wurde im Herbst 2002 das Architekturbüro Roland Hofer beauftragt einen Metzgereibetrieb zu planen. Die Bauherrschaft stellte hohe Anforderungen in Bezug Optimierung der Arbeitsabläufe, Hygiene und Baukosten.

In einer intensiven und äusserst angenehmen Zusammenarbeit durfte auch die Firma Koch Dulliken AG ihren Beitrag leisten. So wurden wir mit der Planung und dem Einbau einer Fleischtransportbahn beauftragt.

In unserem Betrieb wurde die Anlage gezeichnet, geplant und produziert. Diese Arbeiten erfordern vom Projektleiter hohe Kenntnisse der Materien. Auch Individualität ist gefragt.

Durch unsere bestens ausgewiesenen Monteure wurden sodann rund vierzig Laufmeter Rohrbahn samt Aufhängung und Tragkonstruktionen montiert.

Herr Breitenmoser hatte genaue Vorstellungen wie der Arbeitsablauf in seinem Betrieb von Statten gehen sollte.

Von der Auslieferung der Ware über die Zwischenlagerung im Kühlraum bis in den Zerlegebereich sollen die "Viertel und Hälften" an ihrem Bestimmungsort gelangen.



Die Ware gelangt über die LKW-Andockstelle und Waage in die Anlieferung. Die Entladung der LKW erfolgt durch ein schwenkbares Teleskoprohr mit Passstück im Kühlwagen.



Danach gelangt die Ware in den Kühlraum zur Zwischenlagerung. Ein technischer Leckerbissen ist die sogenannte Dreiwegweiche. Diese ermöglicht uns auf engstem Raum und mit Platzeinsparung das Fleischgut auf 3 Bahnen zu verteilen.



Die Zerlegerei-Wursterei ist das Kernstück des Breitenmoser-Betriebs. Denn hierher gelangt das edle Produkt "Fleisch" zur Weiterverarbeitung.



Wir danken der Familie Breitenmoser für das uns entgegengebrachte Vertrauen.
Für die Zukunft wünschen wir dem Unternehmen viel Glück und Erfolg.

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Fax +41 (0) 62 285 44 45

Niederämterstrasse 50

CH-4657 Dulliken
info@koch-dulliken-ag.ch
www.koch-dulliken-ag.ch