

www.afz.de
143. Jahrgang
Nr. 7
2. April 2026
D 6426

afz

allgemeine
fleischer zeitung



SPARGELSAISON
Im siebten
Schinkenhimmel
Seite 12

FLÄCHE MAXIMAL NUTZEN

**Konzentriert
expandiert**

**Seiten
18 bis 22**



Unser Credo war immer: ein Standort - und den dafür richtig auslasten, sauber führen, kompakt strukturieren und gut ausstatten.

Alexander Pfenninger

METZGEREI PFENNINGER, GEMMINGEN

Mitarbeiter im Mittelpunkt

Modernisierte und erweiterte Produktion, zeitgemäße Sozialräume, Wohnungen für Mitarbeitende: Die Metzgerei Pfenninger expandiert auf bestehender Fläche, um für Kunden, aber auch als Arbeitgeber attraktiv zu bleiben.

TEXT: SYBILLE ROEMER
FOTOS: CIARA BELLAMOLI

Während in wirtschaftlich angespannten Zeiten vielerorts über Zurückhaltung bei Investitionen gesprochen wird, hat sich die Metzgerei Pfenninger in Gemmingen bewusst für das Gegenteil entschieden: „Säen und ernten“ ist stets die Devise und beschreibt die unternehmerische Grundhaltung von Inhaber Alexander Pfenninger.

Investitionen werden in dem Familienunternehmen, das er mit seiner Frau Jutta seit nunmehr 33 Jahren in dritter Generation führt, nicht als Risiko, sondern als Voraussetzung verstanden, um handwerkliche Qualität, Mitarbeiterbindung und Zukunftsfähigkeit dauerhaft zu sichern. Diese Haltung war maßgeblich für die

umfassende Betriebserweiterung, die 2025 abgeschlossen wurde: „Wir haben neue Kapazitäten geschaffen, um die Zukunft weiterhin abzusichern“, sagt er auch mit Blick auf die vierte Generation, die in Gestalt von Töchtern Madeleine und Larissa Pfenninger schon in den Startlöchern steht.

Ein Standort, volle Konzentration

Statt über Filialisierung oder zusätzliche Verkaufsstellen nachzudenken, bleibt die Familienmetzgerei bewusst bei einem Standort. „Wir gehören nicht zu denen, die meinen, sie müssten zehn Geschäfte parallel betreiben. Unser Credo war immer: ein Standort – und den dafür richtig auslasten, sauber führen, kompakt strukturieren und gut ausstatten“, erläutert der Metzgermeister.

Die regionale Verwurzelung ist dabei kein romantischer Ansatz, sondern Teil der wirtschaftlichen Logik. Wertschöpfung, Arbeitsplätze und Investitionen bleiben vor Ort, denn: „Ich bin gern in meiner Heimat. Und dort, wo das Geld verdient wird, wird es auch wieder ausgegeben. Nicht zuletzt ist es uns mit dem Neubau gelungen, auch das Straßenbild unserer Gemeinde positiv zu bereichern.“

Bei der Umsetzung des Projekts wurde er von „seinen“ langjährigen Architekten Seiz Weber aus dem nahen Brackenheim begleitet. „Sie unterstützen uns bereits seit 2001 bei verschiedensten Bauvorhaben, vom Laden- und Imbissbau über Küchenbau bis hin zu Produktionsstätten.“

Ein Grund für die Expansion am bestehenden Standort war unter anderem die Erweiterung des

Produkt- und Dienstleistungsportfolios. „Wir wollen verstärkt Berufstätige und Seniorenhaushalte ansprechen, die häufig nach einfachen und schnellen, aber qualitativ hochwertigen Lösungen für ihre Ernährung suchen“, erläutert Pfenninger. „Mit der Erweiterung unserer Produktionskapazitäten und der eigenen Küche für Fertiggerichte konnten wir unser Angebot an hochwertigen Convenience-Gerichten gut ausbauen.“

Der Entschluss zur Erweiterung entstand zudem aus einer weiteren strategischen Betrachtung: Ein an die Produktion angrenzendes Altgebäude war aufgrund seiner verschachtelten Struktur kaum sinnvoll nutzbar. „Uns war aber klar: Wir brauchen für unsere Pläne mehr Platz. Also haben wir entschieden, dieses



Miteinander und füreinander (von links): Alexander und Jutta Pfenninger, Produktionsleiter Tim Huber sowie Madeleine und Larissa Pfenninger.



Steckbrief Pfenninger

1951 gründete **Richard Pfenninger** einen Betrieb mit Viehhandel und Hausschlachtungen. Heute führt **Alexander Pfenninger** das Familienunternehmen in dritter Generation und beschäftigt 30 Mitarbeitende bei einem **Umsatz** von 3 Mio. Euro. Seit mehr als 25 Jahren ist Pfenninger Mitglied bei Regiowelt.



■ **Lieferanten:** Schweine und Rinder werden aus einem Umkreis von max. 20 Kilometer bezogen; Geflügel, Lamm und Wild stammt aus der Region.

■ **Schlachtung:** Schweine kommen im eigenen Betrieb an den Haken und werden einen Tag vor der Schlachtung angeliefert.

■ **Social Media:** Instagram: @metzgerei_pfenninger

■ **Standort:** Gemmingen im Landkreis Heilbronn. Es wird bewusst nur eine Betriebsstätte unterhalten.

■ **Sortiment:** Eigenproduktion, max. 1% Zukauf; Mittagstisch und Heiße Theke; Catering & Partyservice ab 10 bis max. 500 Personen; Steak-Tastings.

■ **Kooperationen:** Zusammenarbeit mit Kollegen sowie Bäckern, Brauern, Winzern und LEH.

Kontakt
Metzgerei
Alexander Pfenninger GmbH
Richener Straße 12
75050 Gemmingen
Telefon 07267 224
📍 metzgerei-pfenninger.de



Trotz Lärm, Enge und Verkehr auf der Baustelle lief die Produktion durchgehend weiter.



Haus abzureißen und neu zu bauen“, erinnert sich der Metzger. So entstand der moderne Anbau mit insgesamt 260 Quadratmetern auf drei Stockwerken.

Eine zentrale Herausforderung war die Umsetzung der Baumaßnahmen ohne Produktionsunterbrechung. Ein vollständiger Neubau auf der grünen Wiese oder ein Komplettabriss des Wirtschaftsgebäudes kam nicht infrage – sowohl aus Kostengründen als auch wegen der fehlenden Ausweichmöglichkeiten. Stattdessen wurde abschnittsweise gebaut und saniert.

Dank guter Vorplanung, klarer Entscheidungswege und einer durchdachten Bauweise – mit einem Produktionsgeschoss aus Sichtbetonfertigteilen und Obergeschossen in Holzrahmenbauweise – konnte die Bauzeit auf nur acht Monate reduziert werden: Abriss im Januar, Wiederbezug der neuen Produktionsbereiche im Spätsommer. Möglich wurde dies durch eine enge Abstimmung aller Gewerke und eine konsequente Trennung der Bau- und Lebensmittelbereiche.

Auf Wand- und Bodenfliesen wurde im Produktionsbereich bewusst verzichtet. Stattdessen kam ein robuster, hydrophobierter Sichtbeton zum Einsatz, der sich in Kombination mit der integrier-

ten Schäum-Anlage einfach und effizient reinigen lässt.

„Trotz Lärm, Enge und Baustellenverkehr lief die Produktion durchgehend weiter. Das hat nur funktioniert, weil alle Beteiligten sehr eng zusammengearbeitet haben“, berichtet Pfenninger. „Es wurde immer eine Lösung gefunden, um fachgerecht weiterarbeiten zu können.“

Ergonomische Optimierung der Produktionsabläufe

Ein wichtiges Ziel war auch die ergonomische Optimierung der Produktionsabläufe. Alle wesentlichen Arbeitsbereiche wurden auf eine Ebene verlegt. „Früher mussten Kisten über Treppen getragen werden. Heute gibt es eine Rampe, Lieferfahrzeuge mit Hebebühne und Rollwagen. Frisch produzierte Ware kann ebenerdig bewegt werden – von der Produktion bis ins Kühlhaus“, beschreibt er das Konzept des durchgängigen Materialflusses. „Das Fleischerhandwerk ist ein echter Knochenjob. Wenn man Mitarbeitende langfristig gesund erhalten möchte, muss man auch durch bauliche Maßnahmen und neue Technik dafür sorgen, dass schwere Tragearbeiten reduziert werden und alles möglichst auf einer Ebene stattfindet.“

Neben kurzen Wegen, geringe-

rer körperlicher Belastung und klaren Abläufen waren dem Metzgermeister klimatisierte Produktionsräume wichtig. „Wir haben die Heizungsanlage komplett erneuert. Alle Räume sind jetzt klimatisiert, im Winter wie im Sommer. Darüber hinaus wurde eine neue Reinigungsanlage installiert, um die aktuellen hygienischen Anforderungen zu erfüllen.“

Die neu geschaffenen Produktionsbereiche umfassen rund 160 Quadratmeter. Neben der baulichen Erweiterung wurde gezielt in Technik investiert. Herzstück ist ein neuer Vakuumkutter von KG Wetter, der unter anderem eine gleichmäßigere Brätqualität ermöglicht und die Prozesssicherheit erhöht.

Ergänzt wird die Produktion durch passgenau temperierte Räume: „Wir haben verschiedene Kühlräume mit klaren Funktionen. Chargiertes Wurstbrät lagert bei exakt kontrollierten Temperaturen nahe am Kutter. Zusätzlich gibt es einen Reiferaum für Salami und andere Produkte“, führt der Inhaber der Metzgerei Pfenninger aus, in der übrigens auch das Dry-Aged-Sortiment sehr gut läuft.

Die Feinjustierung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit erforderte in der Anfangsphase Anpas-



Zusammenspiel von Temperatur und Luftfeuchtigkeit: passgenau temperierte Räume von der Kühlung bis zur Reifung.

Dank eigener Küche für Fertigerichte haben Pfenningers das Angebot erweitert.



sungen, ist inzwischen jedoch stabil im Betrieb integriert. Die Steuerung erfolgt klassisch über gut einsehbare Displays direkt am Kühlraum – bewusst ohne komplexe Zusatzsysteme.

Prinzip Nose-to-Tail erfordert mehr Kompetenz

Ein prägendes Element des Betriebskonzepts ist die konsequente ganzheitliche Verwertung der Tiere („From Nose to Tail“). „Wenn man ein Tier ganzheitlich verwertet, braucht man deutlich mehr Kompetenz. Viele Teilstücke lassen sich heute nicht mehr roh ver-

kaufen, sondern gehen verarbeitet über die Theke, etwa als Mittagstischgericht, in Glas und Dose oder als Convenience-Produkt“, erläutert der Metzgermeister. „Viele Kollegen kaufen nur noch Edelstücke zu. Das ist aber nicht unser Ansatz. Wir schlachten selbst und verwerten das Tier vollständig. Das ist unser Aushängeschild.“

Die Wertschöpfung beginnt für die Metzgerei bereits beim Landwirt. „Wie das Tier gehalten wird, wie der Transport abläuft, wie viel Ruhezeit es hat – all das sind wichtige Qualitätsfaktoren“, betont Pfenninger. Die Auswahl der Tie-



Kompetenz ist heute ein echtes Differenzierungsmerkmal.

re, ihre Haltung, Transportwege und Ruhezeiten vor der Schlachtung seien eng mit den regionalen Landwirten abgestimmt. „Unsere Schweine kommen einen Tag vor der Schlachtung zu uns, können im Stroh ruhen und werden stressarm geschlachtet“, nennt er als Beispiel. „Beim Rind arbeiten wir überwiegend mit Färsen und auch mit älteren Kühen aus Ammenviehhaltung. Diese Tiere liefern ein sehr aromatisches, gut marmoriertes Fleisch.“

Die daraus resultierenden Zuschnitte erfordern Erfahrung und handwerkliche Kompetenz, etwa bei der Nutzung von Teilstücken wie Flanksteak oder Bauchlappen, die gezielt in veredelte Produkte oder Convenience-Angebote einfließen. „Kompetenz ist heute ein echtes Differenzierungsmerkmal im Fleischerhandwerk“,

ist Pfenninger überzeugt. Gerade klassische Gerichte und Innereien – etwa saure Nieren – entwickeln sich dabei zu überraschenden Bestsellern. „Sie treffen offenbar den Bedarf kleiner Haushalte, die nicht mehr täglich frisch kochen wollen, ohne auf handwerkliche Qualität zu verzichten“, erklärt sich der Metzgermeister die wiederentdeckte Begeisterung für traditionelle Gerichte.

Neuer Gewürzraum als Kreativwerkstatt

Neu ist in der Metzgerei auch der Gewürzraum. „Das ist im Grunde unser Trockenlager, dort lagern Gewürze für unsere hauseigenen Rezepturen. Das ist nichts Spektakuläres, aber für uns ist es eine Kreativwerkstatt“, erklärt Pfenninger die Idee dahinter. „Wir arbeiten bei den Gewürzen mit verschiedenen Lieferanten, ergänzen und mischen aber immer unsere eigene Note.“

Bereits 2015 wurde die Küche erweitert, um die wachsenden Geschäftsfelder Partyservice, Mittagstisch und Bistro abzudecken. Im Zuge der jüngsten Maßnahmen wurde die technische Ausstattung weiter ausgebaut. Mehrere Kombidämpfer, großvolumige Kessel und zusätzliche Lagerflächen ermöglichen nun eine effiziente Produktion auch größerer



Mehr Platz: moderner Anbau mit insgesamt 260 Quadratmetern.

ANZEIGE

Diese Titelstory wird Ihnen präsentiert von:



Geschmack & Technologie

Mit einem feinen Gespür für Trends sind wir Ihr verlässlicher Partner bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren.



Checkliste Expansion auf bestehender Fläche

- 1 **Strategie & Grundsatz**
Erweiterung dient klarer Zielsetzung (Ergonomie, Kapazität, Personal, Sortiment). Investitionsentscheidung langfristig begründen - nicht reaktiv.
- 2 **Bestandsanalyse**
Ungenutzte oder ineffiziente Gebäude identifizieren. Umbau vs. Abriss/Neubau nüchtern bewerten. Verkehrswege, Ebenen und Zufahrten analysieren.
- 3 **Bauen im laufenden Betrieb**
Produktionsfortführung während der Bauphase ermöglichen. Bauabschnitte logisch sequenzieren. Notlösungen für Engpässe definieren.
- 4 **Hygiene & Sicherheit**
Klare Trennung von Bau- und Lebensmittelbereichen. Schwarz-/Weiß-Bereiche neu denken. Behörden frühzeitig einbinden.
- 5 **Mitarbeiter & Arbeitsumfeld**
Sozial- und Pausenräume aufwerten. Klare Wegeführung für Mitarbeitende. Arbeitgeberattraktivität mitdenken.
- 6 **Finanzierung**
Kosten realistisch kalkulieren (inkl. Reserve). Fördermöglichkeiten prüfen, aber Projekt nicht blockieren. Darlehen und Zuschüsse bewusst abwägen.
- 7 **Projektsteuerung**
Architekt mit Lebensmittelkompetenz wählen. Eingespielte regionale Gewerke nutzen. Enge Abstimmung aller Beteiligten sicherstellen.
- 8 **Zeit & Belastung**
Bauzeit realistisch ansetzen. Saisonale Spitzen berücksichtigen. Eigene Belastbarkeit einplanen.



Ein Standort, volle Konzentration: Metzgerei in Gemmingen.

Mengen. „Entscheidend war zudem eine gute Entlüftung, um Dampf und Feuchtigkeit aus dem Raum zu bekommen. Das verbessert nicht nur die Hygiene, sondern auch wieder die Arbeitsbedingungen“, so Pfenninger.

Moderne Sozialräume und Mitarbeiterwohnungen

Und auch ein weiterer wesentlicher Bestandteil der Investition in den Neu- und Umbau betrifft die Mitarbeiter. Neue Sozialräume, Rückzugsmöglichkeiten für Pausen mit der Möglichkeit zu ruhen und ein eigenes Büro werten den Arbeitsplatz deutlich auf. „Uns war wichtig, auch hier die Arbeitsbedingungen spürbar zu verbessern“, berichtet Pfenninger. Die Trennung der sogenannten Schwarz- und Weißbereiche erfolgt über separate Treppenhäuser und klare Wegeführungen. Zudem wurden Wohnungen geschaffen, die vor allem für Auszubildende und Fachkräfte aus dem Ausland genutzt werden können. „Um alle Stellen zu besetzen, muss man

mittlerweile deutlich überregional denken, teilweise sogar international“, erläutert der Unternehmer die langfristige Personalstrategie. „Wir haben einen Auszubildenden aus Indien in der Produktion sowie zwei Auszubildende aus Vietnam im Verkauf und im Küchenbereich.“

Damit verbunden ist die Hoffnung, dass die jungen Leute auch im Betrieb bleiben, denn „wenn jemand die Ausbildung abbricht oder danach wieder geht, hat man drei Jahre investiert und am Ende keinen Nutzen davon“, beschreibt der Metzger das Konzept, warum Familie Pfenninger großen Wert auf eine umfassende Betreuung legt. „Das ist aufwendig, hilft aber enorm bei der Integration.“

Finanzierungskonzept ohne klassische Zuschüsse

Die ursprünglich kalkulierten Investitionskosten von rund 1,2 Mio. Euro erhöhten sich im Verlauf des Projekts auf etwa 1,5 Mio. Euro. „Gründe dafür waren zusätzliche Maßnahmen wie Überdachungen für Be- und Entladung sowie technische Ergänzungen. Es blieb aber alles im Rahmen dessen, was der Betrieb tragen kann.“ Die Familienmetzgerei hat dafür unter anderem ein Innovationsdarlehen in Anspruch genommen. Klassische Zuschüsse spielten hingegen eine untergeordnete Rolle, da viele Förderprogramme lange Vorlaufzeiten erfordern.

„Wir haben viel Herzblut und auch viel Geld in das Unternehmen gesteckt, werden aber auch in Zukunft weiter investieren“, ist das positive Resümee von Alexander Pfenninger. Dabei denkt er nicht nur an seinen Betrieb, sondern an die ganze Branche: „Es wäre schade, wenn das Fleischerhandwerk aussterben würde.“ ■



Um alle Stellen zu besetzen, muss man heute überregional denken, sogar international.



Aus einer Hand: 99 Prozent des Sortiments sind Eigenproduktion.