

Für die Zukunft gut aufgestellt

Innovative Neuausrichtung des Gemminger Familienbetriebs bei Catering, Fleisch- und Wurstproduktion

Die Gemminger Metzgerei Alexander Pfenninger stellt sich für die Zukunft neu auf: Das familiengeführte Unternehmen mit langer Tradition hat deshalb nicht nur seine Betriebsflächen erweitert, sondern auch eine Reihe neuer Produkte und Dienstleistungen im Programm. Damit strebt die Metzgerei Pfenninger zum einen eine Modernisierung ihrer Produktionsprozesse an, zum anderen möchte der Betrieb auch die Bedürfnisse neuer Kundengruppen ansprechen und bestehende Kunden noch stärker an das Unternehmen binden.

Konstantes Wachstum Pfenninger ist in den vergangenen Jahren konstant gewachsen. Doch mit den begrenzten Kapazitäten am Standort Gemmingen stößt das Unternehmen nun an seine räumlichen Grenzen. Daher entsteht jetzt ein moderner Anbau mit insgesamt 260 Quadratmetern auf drei Stockwerken.

Zwei Stockwerke (Erdgeschoss und erstes Obergeschoss) sollen rein betrieblich genutzt werden. Dabei entsteht auch eine Wohngruppe für Mitarbeiter. Dieser Schritt ist besonders vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels in der Branche von Bedeutung, da er es ermöglicht, internationale Fachkräfte zu integrieren und somit das Personal zu stärken.

Portfolio Ein zentrales Element der Neuausrichtung ist die Erweiterung des Produkt- und Dienstleistungsportfolios. Ein Beispiel hierfür ist die gezielte Ansprache von voll Berufstätigen oder Seniorenhaushalten. Diese Zielgruppen suchen häufig nach einfachen und schnellen, aber qualitativ hochwertigen Lösungen für ihre Ernährung.

Mit der Schaffung neuer Produktionskapazitäten und einer eigenen Küche für Fertiggerichte kann die Metzgerei Pfenninger nun verstärkt



Mit neuen modernen Maschinen und neuen Produkten ist das Team der Metzgerei Pfenninger für die Zukunft gut gerüstet.

auf dieses Bedürfnis eingehen und eine breite Palette an hochwertigen Fertiggerichten anbieten.

Darüber hinaus wird die Metzgerei ihre Kompetenz in der Herstellung von „Dry Aged“-Fleisch- und Wurstprodukten ausbauen. Diese Delikatessen, die durch ein spezielles Verfahren über einen längeren Zeitraum unter kontrollierten Bedingungen trockenreifen, erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Der Geschmack wird intensiviert, das Fleisch wird zarter und erhält einen einzigartigen Biss.

Produktion Bei der Erweiterung investiert Pfenninger zudem in moderne Maschinenteknologien, um die Effizienz und Qualität der Produktion weiter zu steigern. Besonders hervorzuheben ist der neue Vakuumkutter, der eine zentrale Rolle in der Fleischverarbeitung spielt. Diese hochmoderne Maschine sorgt für eine gleichmäßige Zerkleinerung und Vermengung der Zutaten – und das unter Vakuumbedingungen. Die Vorteile des Vakuumkutter-Prozesses sind vielfältig: höhere Produktqualität, optimierte Farbentwicklung und verbesserte Hygienebe-

dingungen in der Produktion.

Durch diese Investition können nicht nur bestehende Produkte weiter optimiert werden, sondern auch neue Produktlinien mit hoher Effizienz und dabei gleichbleibender Qualität auf den Markt gebracht werden.

Kooperationen Neben der Erweiterung des Produktsortiments plant die Metzgerei auch, ihre Kooperationen weiter auszubauen und zu intensivieren. Der Fokus liegt dabei auf der Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten, um die lokale Wertschöpfung zu stärken und die Qualität der Produkte durch kurze Lieferketten zu maximieren. Gleichzeitig wird die Erweiterung des Mitarbeiterkreises durch internationale Kooperationen, insbesondere aus Indien und Asien, die internationale Ausrichtung des Unternehmens vorantreiben.

Vorreiterrolle Mit dieser umfassenden Neuausrichtung wird die Metzgerei Pfenninger nicht nur ihre Marktposition stärken, sondern sich auch als innovativer Vorreiter in der Branche positionieren. Das Unternehmen erfüllt alle

Kennzeichen eines erfolgreichen innovativen Geschäftsmodells: Die Investitionen in moderne Maschinen und die bauliche Erweiterung stellen einen bedeutenden Innovationsschritt dar. Bei ihrem zukunftsorientierten, innovativen Geschäftsmodell setzt die Metzgerei Pfenninger auf Nachhaltigkeit, Qualität und Modernisierung. Durch die Erweiterung der Kapazitäten, die Einführung neuer Technologien und die Neuausrichtung des Portfolios kann das Unternehmen nicht nur seine bestehende Kundschaft noch enger an sich binden, sondern auch neue, zukunftssträchtige Märkte erschließen.

Vision Mit einer klaren Vision für die Zukunft stellt sich der Familienbetrieb als modernes Unternehmen auf, das auf Qualität, Innovation und Partnerschaften setzt – und damit den Weg für die nächsten Jahrzehnte der Unternehmensgeschichte ebnet.

INFO Konakt
Metzgerei Pfenninger,
Richener Straße 12,
75050 Gemmingen,
Mehr Infos online unter
www.metzgerei-pfenninger.de



Die Metzgerei Pfenninger investiert in die Zukunft. Der Familienbetrieb errichtet in Gemmingen einen modernen Anbau.

Fotos: privat

KRAMER
KÜHLRAUMBAU

**WIR GRATULIEREN
UND WÜNSCHEN VIEL ERFOLG!**

www.kramer-gmbh.com

**Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen
und gratulieren zum gelungenem Neubau.**

**ELEKTROTECHNIK
STEFAN KÖPPE**

Geschäftsführer: Stefan Köppe
Am Sägewerk 11, 74397 Pfaffenhofen
Tel. +49 (0)1 72-72 16 361
info@elektrotechnik-koeppe.de
www.elektrotechnik-koeppe.de

„MIT SICHERHEIT BESSER!“

BAUER
FENSTERBAU

**FENSTER | TÜREN | ROLLLADEN
KUNDENDIENST | EINBRUCHSCHUTZ**

Seeligstraße 15, 74080 Heilbronn, info@bauer-fensterbau.de

07131 84169 www.bauer-fensterbau.de

IMMER COOL BLEIBEN

- Raumklima
- EDV-Klima
- Kühlzellen
- Wärmerückgewinnung
- Kaltwassersätze

BLEICKERT 24h-Service
KÄLTE · KLIMATECHNIK
www.klima-bleickert.de
Sven Bleickert · Hauptstraße 19 · 74193 Schwaigern-Stetten
Telefon 07138. 8111 90

Geländer · Balkone · Treppen · Türen & Tore
Überdachungen · Garten · Zaunanlagen &
Sichtschutze · Sonderlösungen

Das Ergebnis zählt.

Ziegeleistraße 3 75050 Gemmingen Telefon 07267 9113-23 info@baer-metallbau.com www.baer-metallbau.com

BÄR METALLBAU

LAI **Sanitär**
Heizung
Kundendienst
HAUSTECHNIK **Badsanierung**

**Wir gratulieren zum gelungenen
Umbau und wünschen viel Erfolg!**

Lai Haustechnik GmbH
Frankenbacher Str. 30 · 74336 Brackenheim
Tel. 07135 963313 · www.lai-haustechnik.de

3063964/A (62882503,8)
Niemann & Heselshwerdt GbR

**Ausführung der
Zimmer- und
Fassadenarbeiten**

PFEIFFER
ZIMMEREI
HOLZFERTIGBAU
SCHLÜSSELFERTIGBAU

Konrad-Zuse-Straße 10
74343 Sachsenheim
07147 220 32-0
info@zimmereipfeiffer.de
www.zimmereipfeiffer.de

PENNINGER
IHRE GEMMINGER METZGEREI SEIT 1951

Geschmack trifft Leidenschaft

Herbstgerichte
fix und fertig im Glas

Kürbissuppe • Gulaschsuppe
Burgunderbraten • Rinderfond
Sauerbraten • Rinderroulade
Rindergulasch • Linseneintopf
Neu im Sortiment:
Kichererbsencurry

Alexander und Jutta Pfenninger mit Tochter
Madeleine Pfenninger – **eine Familie, ein Team.**

Tim Huber
Fleischsommelier und
Ansprechpartner rund ums
Catering.

**Regional • Frisch gekocht
Nachhaltig • Modern**

**WIR SUCHEN
VERSTÄRKUNG**
in den Bereichen Verkauf, Küche und
Reinigung. Bewerbungen gerne per Mail an:
lp@metzgerei-pfenninger.de

Öffnungszeiten:
Montag, Dienstag, Donnerstag:
8.00–13.00 Uhr 15.00–18.00 Uhr
Mittwoch:
8.00–13.00 Uhr nachm. geschlossen
Freitag:
8.00–18.00 Uhr **Samstag:**
7.00–12.30 Uhr

Metzgerei Pfenninger • Richener Straße 12 • 75050 Gemmingen – immer aktuell informiert unter www.metzgerei-pfenninger.de