

clever kalkuliert - maximal profitiert

Größter Betrieb im Thurgau, welcher noch selber schlachtet und produziert !!

Betriebsvorstellung / Gastro Information

Wir sind ein Familienbetrieb der mittleren Grösse auf dem Metzgerei Sektor mit eigenem Schlachtbetrieb (ca. 130 Stück Schweine, 6-7 Stück Kälber und 8–10 Stück Grossvieh pro Woche). **Während des Schlachtens ist immer ein Tierarzt vor Ort, der die Schlachttiere bereits lebend untersucht und auch die geschlachteten Tierkörper genau kontrolliert. Somit ist jederzeit gewährleistet, dass nur einwandfreie und gesunde Tiere geschlachtet und weiterverarbeitet werden.** Das dadurch vorhandene Fleisch wird zum grössten Teil bei uns verwertet und veredelt und danach im Détail- und Gastro-Bereich abgesetzt. Um die anfallenden Arbeiten zu bewältigen beschäftigen wir 25 Voll- und Teilzeit-Angestellte. Aufgrund der hohen Schlachtzahlen und der Eigenproduktion von Wurstwaren sind wir auch ein hervorragend geeigneter Lehrbetrieb für Lernende der Fachrichtung „Fleischfachmann Gewinnung“.

Durch die Eigenschlachtung sind wir jederzeit für grössere Mengen *leistungsfähig* und was den Preis betrifft:

direkt und preiswert !!

BUR- CH:

Unser Produktionsbetrieb in Mettlen ist nach BUR-CH zertifiziert. **Die Anforderungen dieser Zertifizierung werden mit höchster Sorgfalt eingehalten, so dass jederzeit eine konstant hohe Produktqualität gewährleistet ist. Ein besonders grosses Augenmerk wird dabei während der gesamten Produktion auf die Hygiene gelegt. Ebenfalls berechtigt die BUR Nummer Produkte in die EU zu exportieren. Folgende Punkte werden durch diese Zertifizierung abgedeckt:**

- Warenfluss (vom Schlachttag bis zum fertigen Produkt)
- Standardisierte Produktionsabläufe (inkl. GHP)
- Qualitätssicherung (inkl. bakteriologischer Untersuchungen)
- Spezifikationen und Rezepte
- Rückverfolgung
- Betriebs- und Personalhygiene
- Wartung der Räumlichkeiten und Maschinen

BUR Nummer: BUR-CH 54344840

Unser Juwel:

Unser Herzstück ist die Wursterei, in welcher wir pro Produktionstag ca. 900 kg Wurst (ca. 6'000 Stück einzelne Würste) produzieren, was im Jahr eine Menge von ca. 160'000 kg ergibt!

Durch diese hohe Eigenproduktion sind wir, was Qualität und Preis betrifft, immer ein verlässlicher Partner. Die Grösse unseres Betriebes gibt uns die Möglichkeit, jederzeit auf die Wünsche unserer Kunden einzugehen (z.B. kleinere Mengen von Spezialitäten oder kurzfristig eine größere Produktion eines oder mehrerer Artikel !!).

flexibel und qualitätsbewusst !!



Blatter Metzgerei AG
Wilerstr. 8
9517 Mettlen

T 071 633 13 52
F 071 633 29 01

CHE-103.869.182 MWST
bestellung@blatter-metzgerei.ch
www.blatter-metzgerei.ch

Gastro Bereich:

Unsere Stärke ist die „ prompte “ Lieferung und die ständige Bereitschaft!!

Mit unseren Deklarationen, Produktespezifikationen und den Herkunftsnachweisen sind wir stets auf dem neusten Stand. **Wir garantieren eine lückenlose Rückverfolgung unserer Fleisch- und Wurstwaren; vom Endprodukt bis zurück zum Schlachttag.** Unser Schweizer Rindfleisch, Kalbfleisch und das gesamte Schweinefleisch stammt hauptsächlich aus der Region am Nollen und dem AachThurLand.

Für unsere Kunden, welche viele Menue's anbieten, versenden wir jede Woche ein Rundschreiben mit 5-8 Aktionen, wovon immer zwei pfannenfertige Artikel dabei sind.

Im Uebrigen gelten die Preise unserer Preislisten, welche wöchentlich angepasst werden.

Bei Dauerbestellungen und Mengen pro Artikel ab 10 Kilo, können wir über den Preis verhandeln und evtl. Jahrespreise festlegen. Je nach Wunsch kann alles portioniert, vacuumiert oder nach Gewicht und Menge bestellt werden. Auf Vorbestellung erhalten Sie bei uns sämtliches Fleisch das auf dem Markt erhältlich ist, auch Spezialartikel, Exoten usw.

pünktlich und innovativ !!

Importfleisch:

Durch unsere guten Beziehungen zu namhaften Fleisch-Importeuren haben wir jederzeit das gesamte Importsortiment bei uns an Lager und sind dadurch Preis- und Mengenmäßig sehr flexibel.

Sehr leistungsfähig sind wir bei US-Rindfleisch. Bei diesen Produkten sind wir der zweitgrößte Anbieter in der Schweiz.

top Preise und Lieferbereitschaft !!

Neu ab Sommer/Herbst 2013:

Allergene werden in der heutigen Gesellschaft immer mehr zum Thema und viele Personen sind davon betroffen. Diese sind auf eine saubere Deklaration angewiesen, damit sie anhand der Zutatenliste sehen können ob Sie ein Produkt bedenkenlos konsumieren können oder ob Sie darauf verzichten müssen. Besser ist natürlich, wenn gar keine allergenen Stoffe (z.B. Soja, Senf, Sellerie, usw) enthalten sind.

Aus diesem Grund sind wir daran, unsere Rezepturen anzupassen und wo immer möglich auf den Einsatz von Allergenen zu verzichten, damit möglichst alle unsere feinen Wurstwaren genießen können.

zukunftsorientiert und fortschrittlich !!

Nach Absprache ist auch ein WIR - Anteil möglich !

Sind Sie interessiert? Wir würden uns freuen, Sie als künftigen Kunden beliefern zu dürfen!

Kontaktieren Sie unverbindlich Herr Manfred Blatter (071 633 13 52)

Freundliche Grüsse

Ihre Blatter Metzgerei AG