

Quelle: Compagnion

Datum: 01.07.2021

Seite: 28

„Wir sind gerne Metzger“

Metzgerei Zerfaß Filiale in Ulmen komplett neu umgebaut



Gabriele Hesslein (links) hier mit Mitarbeiterin Anne Lieser vor der neuen Theke.

Foto: Regionalmarke Eifel

DEUDESFELD / ULMEN / DAUN. Der Innungsfachbetrieb Metzgerei Zerfaß mit Inhabersfamilie Hesslein betreibt insgesamt drei Standorte: Das Stammhaus in Deudesfeld, welches Kurt Zerfaß bereits 1959 gründete und in dem Produktion, Verwaltung und Verkauf zu Hause sind, und zwei Filialen in Ulmen und Daun. In Ulmen wurde zu Beginn des Jahres kräftig umgebaut und seit Ende März präsentiert sich die Traditionsmetzgerei dort im modernen Ambiente und mit energieeffizienter Kühl- und Beleuchtungstechnik. „Wir sind gerne Metzger“, dieses Motto haben sich Gründertochter Gabriele Hesslein und ihr Mann Joachim auf die Fahne geschrieben, „und in einem modernen Arbeitsumfeld macht es noch mal mehr Freude.“

Langfristige Investitionen brauchen natürlich auch eine gesicherte Aussicht auf Unternehmensnachfolge. Hier steht Sohn Andreas Hesslein in den Startlöchern. Der 34-jährige Fleischergeselle wird in den nächsten Jahren die Metzgerei der Eltern übernehmen. Dabei war sein Weg ins Fleischerhandwerk nicht von Beginn an abgezeichnet. Andreas Hesslein war in jungen Jahren Profifußballer, spielte in Kaiserslautern und Trier. Danach lernte er Industriekaufmann und war einige Jahre in dem Bereich tätig. Somit bringt er neben dem fachlichen Können im Fleischerhandwerk auch die Erfahrungen aus Teamgeist und Betriebswirtschaft mit. Gute Fundamente für eine Unternehmensführung.

Langfristig aufgestellt ist die Metzgerei Zerfaß auch mit ihrer Kooperation mit der Regionalmarke Eifel. Zerfaß, die sich auch „Der Eifelmetzger“ nennen, haben sich bereits vor zwölf Jahren der Qualitätsmarke verschrieben. Sie war damals die erste Metzgerei in der Region, die sich dort anschlossen hatten. „Wir stellen unsere Produkte zu 100 Prozent aus Fleisch

her, welches von der Regionalmarke Eifel zertifiziert ist. Dabei sind uns die Grundsätze der garantierten Herkunft, höchster Qualität und transparenter Produktion sehr wichtig“, erzählt Gabriele Hesslein. „Unsere Kunden schmecken den Unterschied, denn bei uns heißt es Klasse statt Masse.“

Wofür die Regionalmarke Eifel steht:

Bei den Produzenten von „Eifel Fleisch und Wurst“ zählt Qualität und Transparenz. Die Regionalmarke Eifel über sich selbst:

„Wir garantieren dem Verbraucher:

- die Tiere stammen ausschließlich aus der Region
- Aufzucht und Haltung der Tiere entspricht hohen Qualitätsstandards
- kurze Transportwege vom Bauern zum Metzger
- Hygienekontrollen in allen Produktionsbereichen
- sorgfältige und schonende handwerkliche Weiterverarbeitungsmethoden

Die Qualitätskriterien für Produkte und Leistungen unter dem Qualitätsdach der Regionalmarke Eifel werden unter Beratung von Experten und Praktikern definiert und von der Gesellschafterversammlung der Regionalmarke Eifel GmbH beschlossen. Produkte, Leistungen und komplette Betriebe/Unternehmen werden anhand der festgelegten Kriterien regelmäßig durch neutrale Prüfinstitute in der gesamten Produktionskette und in der Leistungserstellung kontrolliert.

Die Eifel Qualitätskriterien bestehen aus Checklisten, Hand- und Prüfbüchern, Bewertungsvorgaben und weiterem. Es ist ein komplexes und sich permanent weiterentwickelndes Qualitätsmanagement-System.“