

# ALLES HAT EIN ENDE

**NUR EBEN DIE WURST, DIE HAT ZWEI. DAS BESAGT EINE REDENSART. DIE METZGEREI WEBER AUS DEM SCHWYZERISCHEN BUTTIKON STAND VOR EINER GROSSEN HERAUSFORDERUNG, ALS ES UM DIE SANIERUNG DER BESTEHENDEN RÄUMLICHKEITEN GING. WIE DANK EINER KLUGEN ÜBERGANGSLÖSUNG DAS AUFWENDIGE PROJEKT EIN GUTES ENDE FAND UND WELCHE ROLLE DABEI DIE KÜHL-/TIEFKÜHL- UND KOMBICONTAINER VON GABLER SYSTEMTECHNIK SPIELTEN.**

Bei laufendem Betrieb wäre der Umbau der Räumlichkeiten der Metzgerei Weber nicht möglich gewesen. Also musste eine Übergangslösung her. Während an der Kantonsstrasse in Buttikon ein neues Gebäude mit Verkaufsladen, Produktion, Lager und einigen Wohnungen entstand, zog der gesamte Betrieb in 15 mobile, miteinander verbundene Container auf dem Nachbargrundstück um.

## PROVISORIUM

Ganz und gar keine Notlösung war die temporäre Infrastruktur, in der die Familie Weber und ihr Team rund ein Jahr lang Fleischwaren produzierten, lagerten und verkauften. Ein mobiler Containerbau der FAGSI AG war die Basis. Für die Lagerung von Halb- und Fertigfabrikaten, Rohfleisch und Fleischerzeugnissen aus eigener Produktion kamen zwei Kühlcontainer von Gabler hinzu. Diese konnten dank vorhandener Anschlüsse ganz einfach angeschlossen werden. «Ein Container war unser Kühlraum, der zweite eine Kombination aus Kühl- und Tiefkühlraum», erklärt Inhaber Daniel Weber. «Durch die vernetzte Infrastruktur und die unkomplizierte Planung war es uns möglich, den gesamten Betrieb während der rund einjährigen Bauphase aufrechtzuerhalten.» So wurde aus dem Provisorium eine Übergangslösung, mit der sich die Kompromisse in Grenzen hielten. «Natürlich hatten wir etwas weniger Platz. Aber das Projekt ermöglichte uns, die Abläufe in Produktion, Lagerung und Verkauf fast unverändert weiterzuführen.»

## ERFOLGSVERSPRECHEN

Ganz besonders zu berücksichtigen waren bei der Projektplanung die zahlreichen Stammkunden der Metzgerei Weber. «Durch den optimalen Standort direkt neben unserer Metzgerei hatten wir keine Einbussen», schwärmt Daniel Weber. «Die Kunden blieben uns treu.» Absolut flexibel, so sind die Kühl-/Tiefkühl- und Kombicontainer von Gabler einsetzbar. Ob gekauft oder wie bei Webers gemietet, es funktioniert. «Auch die Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig», ergänzt Daniel Weber. «Da waren die gut isolierten und energieeffizienten Gabler-Container für uns genau das Richtige.» Ende August war es dann soweit, der Umzug in die neue Metzgerei stand an. Und damit endete auch das Engagement



## DEFINITIV INNOVATIV

Die Gabler Systemtechnik GmbH mit Sitz in Luzern entwickelt, verkauft und vermietet Kühl-/Tiefkühlcontainer für unterschiedliche Anwendungen. Die Kühlmodule sind komplett mobil und deshalb flexibel und einfach einsetzbar.

[www.gabler-container.ch](http://www.gabler-container.ch)

der Gabler Systemtechnik GmbH. Doch wer weiss, vielleicht kommt ja getreu dem eingangs erwähnten Sprichwort irgendwann ein zweites Ende. Denn bei der Metzgerei Weber geht es täglich um etwas ganz besonders. Um die Wurst nämlich.



Daniel und Daniela Weber führen die Metzgerei Weber in Buttikon seit 2002 in zweiter Generation. Der Kleinbetrieb setzt auf eigene Produktion und Fleisch aus der Region. Der älteste Sohn hat im August eine Metzgerlehre angefangen.

[www.metzger-weber.ch](http://www.metzger-weber.ch)



GABLER

Telefon +41 41 420 45 41 · [www.gabler-container.ch](http://www.gabler-container.ch)