

„Wir haben eine große Liebe zum Lebensmittel“

In vierter Generation wird die Metzgerei Gasser in Mayrhofen von Hans Gasser jun. seit 1. April 2017 geführt. Seniorchef Hans Gasser sen. steht



SCHWAZER WIRTSCHAFT...

... ist vielfältig

wie bisher tatkräftig zur Seite. Mit viel Liebe zum Produkt, dem gewissen Gespür für den Markt und mit bester Qualität hat sich die Metzgerei weit über die Grenzen Mayrhofens hinaus einen Namen gemacht. „Im Mittelpunkt der Arbeitsleistung steht die Liebe zum guten Essen, ein Verantwortungsbewusstsein gegenüber unseren Mitarbeitern und die Sicherheit für unsere Kunden, ein starker, regionaler Partner zu sein“, fasst Hans Gasser sen. die Firmenphilosophie zusammen.

Begonnen hat alles als „Strossna“ Metzger mitten in Mayrhofen. Damals war das Hauptgeschäft der Verkauf von frischen Fleischprodukten auf den Fleischmärkten in Innsbruck und Salzburg. Mittlerweile gilt die Metzgerei Gasser als Nahversorger für die Hotellerie und die Gastronomie im ganzen Tal. „Wir sind ständig bemüht, täglich frische Ware in die Hotels zu liefern und dadurch immer ein starker Partner zu sein. Unser Sortiment wird ständig an die Bedürfnisse der Gastronomie und Hotellerie angepasst“, erklärt Seniorchef Hans Gasser sen.

Die zweite Schiene ist das Detailgeschäft, wobei hier beson-



Hansi und Hans Gasser mit Elena sind Metzger aus Überzeugung.

deres Augenmerk auf die Liebe zu bodenständigen Produkten gelegt wird, die in so einer Art präsentiert werden, dass man die Tradition vermittelt. Regionalität spielt dabei eine zentrale Rolle.

Seit 2004 ist Sohn Hansi Gasser im Betrieb, wo er zuerst die Lehre absolviert hat und schließlich 2009 die Meisterprüfung in Landshut abgelegt hat. Nach der Prüfung übernahm er die Produktion im Betrieb. „Es wurde schnell klar, dass durch die hohe Auslastung und die Beengtheit mitten im pulsierenden Ortszentrum eine Veränderung des Betriebsstandortes zwingend erforderlich war“, erklärt der Metzgermeister Gasser. Nach viel Planungsarbeit konnte im Dezember 2015 mit der gesamten Produktion am neuen Standort, der alle erforderlichen Hygiene-, Sicherheits- und Produktionsanforderungen erfüllt, gestartet werden. „Auch wenn es eine schwere Zeit war, können wir heute schon sagen, dass dieser Schritt zukunftsorientiert war, unseren Betrieb auf Jahre hinaus sichert und 42 Mitarbeitern einen Arbeitsplatz bietet“, sind die beiden Metzger sich einig. Mit dem Neubau hat man auch einen neuen Geschäftszweig eröffnet, die „Spezialitäten aus dem Zillertal“.

Metzgerei Gasser, Hauptstraße 475, 6290 Mayrhofen und Gerlosstraße 13, 6280 Zell a. Z., Tel.: 05285/62450, Mail: metzgerei@gasser.co.at WERBUNG



Weitere Informationen unter www.gasserspeck.com Foto: privat