



LEITBILD DER METZGEREI JUCKER

«Qualität als Respekt vor dem Kunden»

Tradition und Erfahrung

Seit 1908 produziert die Metzgerei Jucker Kollbrunn feinste Fleisch- und Wurstwaren. Vielfach prämierte, hausgemachte Würste und Bauernspezialitäten zeugen von der langjährigen Erfahrung unseres Familienbetriebes. Wir fühlen uns dieser Tradition verpflichtet und leben sie in der vierten Generation.

Kunden

Die Zufriedenheit unserer Kundinnen und Kunden steht für uns im Mittelpunkt. Wir setzen uns für die Anliegen unserer Kundinnen und Kunden ein. Zusammen mit einem motivierten Team bieten wir eine persönliche und fachkundige Beratung.

Qualität

Unser Qualitätsbewusstsein zeigt sich in der sorgfältigen Auswahl des Rohmaterials, das in unseren hellen, modern eingerichteten Produktionsräumen fachgerecht und mit grosser Sorgfalt zu einem hochwertigen Nahrungsmittel verarbeitet wird. Dies unter Einhaltung strengster Hygiene- und Sicherheitsstandards.

Regionale Wertschöpfung

Wir beziehen die Schlachttiere von Bauern aus der Region, die wir persönlich kennen. Dabei legen wir grossen Wert auf tiergerechte Haltung und natürliche Fütterung. Kurze Transporte sowie die fachmännische Schlachtung im eigenen modernst eingerichteten Schlachthof garantieren einen optimalen Tierschutz und eine umweltschonende Produktion.

Mitarbeiter

Wir sind ein fairer Arbeitgeber und entschädigen unsere Mitarbeitenden entsprechend ihrer Verantwortung, den übertragenen Aufgaben und der Arbeitsleistung. Die Förderung des Berufsnachwuchses ist uns ein grosses Anliegen und wir bieten mit drei bis vier Ausbildungsplätzen jungen, interessierten Menschen eine solide Berufsausbildung.

Werte

Vertrauen und Respekt haben für uns einen grossen Stellenwert und wir sind unseren Kunden, Lieferanten, Geschäftspartnern und Mitarbeitenden ein verlässlicher Partner.

