

Wir haben unsere EU-Zulassung erhalten!

Uns, der Metzgerei Resch, wurde am 12. August 2009 von der Bayerischen Staatsregierung vom Ministerium für Umwelt und Gesundheit die uneingeschränkte Zulassung als Schlacht-, Zerlegebetrieb und zur Produktion von Fleisch- und Wurstwaren, nach den neuesten EU-Richtlinien, die ab 01.01.2010 gelten, erteilt. Unsere Zulassungsnummer lautet: DE BY 20111 EG.

DE
BY 20111
EG

Zulassungsvoraussetzungen sind die Einhaltung festgelegter hygienischer Anforderungen, Ablaufverwaltung und ein schriftlich darzulegendes Eigenkontrollsystem (gemäß HACCP-Richtlinien).

Es müssen betriebsspezifische Unterlagen zur Struktur, Größe und Produktionsmengen des Betriebes eingereicht werden.

Um diese Auflagen erfüllen zu können, hat unser Traditionsunternehmen, das bereits im Jahre 1950 gegründet wurde, Teilbereiche der Metzgerei umgebaut und modernisiert.

Vor der Zulassung erfolgte eine Überprüfung dieser ganzen Zulassungsvoraussetzungen, im Bereich Schlachtung, Kühlung, Zerlegung, Produktion und Verkauf durch eine Kommission von Veterinären des Landratsamtes Kelheim und der Regierung von Niederbayern.

Besonders lobend erwähnen möchten wir auch die gute Zusammenarbeit, mit der die Zulassung begleitenden Veterinären, Frau Dr. Mittermeier von der Regierung und Herrn Dr. Kurpiers vom Landratsamt Kelheim, sowie Herrn Anger vom Deutschen Fleischerverband.

Unser Betrieb, mittlerweile in der dritten Familiengeneration geführt, schlachtet Bullen, Kälber und Schweine. Die täglich frische und eigene Herstellung der Fleisch- und Wurstwaren ist in unserem Hause das Wichtigste, hier bringen wir unser ganzes Können und Wissen auf, um den Kunden stets höchste Qualität anbieten zu können.

Hierbei ist ein wichtiger Punkt die langjährige Erfahrung, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Bei der Zubereitung und Produktion der Produkte wird auf qualitativ hochwertige Rohstoffe geachtet, denn die Qualität des fertigen Produktes beginnt bereits bei der Auswahl der Schlachttiere.



Deshalb beziehen wir unsere Schlachttiere nur von Bauern aus der VG Langquaid, um den Transport so kurz und stressfrei wie möglich zu gestalten, was sich in der hervorragenden Qualität und Frische unserer Produkte widerspiegelt. Neben Fleisch- und Wurstwaren bieten wir auch einen Party- und Cateringservice, sowie Geschenkideen aus Wurstwaren an. Gerne gehen wir auf individuelle und originelle Wünsche der Kunden ein!

Die Erteilung der Zulassung macht uns stolz, vor allem weil wir der erste Betrieb in der VG Langquaid sind, der eine uneingeschränkte EU-Zulassung erhalten hat und zwar für alle drei zulassungspflichtigen Bereiche (Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung).

Mit der erhaltenen EU-Zulassung wollen wir auch weiterhin das Vertrauen unserer Kunden in die Qualität unserer Produkte erhalten und verstärken, denn Qualität ist unser Vorsprung!