

# Aktuelle Pfunder-Kundeninformation

## „Der neue Weg.....!“

### aktuelle Informationen

Liebe treue Kundschaft,

noch immer sitzen die Wunden des Brandes tief. Der Brand in unserer Produktion hat nicht nur Maschinen u. Einrichtung, sondern auch ein Stück Identität zerstört. Das Produktionsgebäude liegt immer noch im Rohbauzustand. In den letzten Monaten haben wir intensiv daran gearbeitet unsere Produktion nach alten Muster wiederherzustellen. Dies ist leider aus verschiedenen Gründen nicht möglich. Deshalb haben wir uns auf die Suche nach starken Partnern gemacht, die Produkte herstellen, deren Qualität sich mit unseren Wurstwaren vergleichen lässt.

Mit der Metzgerei Gustav Winterhalter in Elzach, die seit 1856 als Metzgerei besteht, haben wir einen Partner gefunden, der selbst schlachtet und Tiere aus der Region verarbeitet. Die Zerlegung und der Zuschnitt des Fleisches finden seit einiger Zeit in unseren eigenen Räumen in Neuenburg statt. Hier ändert sich für Sie als Kunde nichts. Wir garantieren weiterhin Tierwohl, Herkunft und Qualität.

Leider müssen wir bei der Herstellung von Wurstwaren größere Einschnitte verkünden. Diese Nachricht schmerzt uns sehr, da wir mit großer Leidenschaft für unsere Produkte standen. Wir werden das Sortiment an vielen Stellen verändern. Optisch, geschmacklich und sensorisch wird es zu Neuem kommen. Qualitativ wird es aber weiterhin nur Wurstwaren der Spitzenklasse bei uns geben.

Viele Produkte werden wir im Auftrag nach unserer Rezeptur herstellen lassen. Andere Produkte werden von Partnern hergestellt. Wir gehen davon aus, dass wir weiterhin 20-25 % der Wurstwaren selbst herstellen werden können. Aktuell haben wir vier starke Partner an unserer Seite, die uns mit ausgewählte Wurstwaren versorgen werden. Diese sind:

- Metzgerei Gustav Winterhalter aus Elzach
- Landmetzgerei Antonio Ditolve aus Vörstetten
- Das Schwarzwaldhaus aus Gengenbach
- Die FGS Baden aus Offenburg

Die  
Filiale Breisach schließen wir  
zum 20.06.2021

Wir werden versuchen, Sie so transparent wie möglich auf dem Laufenden zu halten. Es ist geplant, die Lieferanten auf den Thekenschildern zu vermerken. Die Umstellung startet jetzt und wird fließend vollzogen. Bei Problemen mit Allergien und Unverträglichkeiten fragen sie bitte nach.

Wir möchten weiterhin für Sie da sein und Sie mit der Qualität versorgen, die sie von uns erwarten—  
wenn auch auf einem neuen Weg.

Ihre Familie Pfunder und Team