

BERTSCHfoodtec

Technologie für die
Nahrungsmittelindustrie

90
JAHRE

TRADITION
QUALITÄT
KNOW-HOW
SEIT 1925

Alpenkäse Bregenzerwald eGen, Bezau (Österreich)

Referenzblatt



BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925

»Neubau einer Sennerei für Hart- und Halbhartkäse auf der grünen Wiese

Die neue Genossenschaft „Alpenkäse Bregenzerwald eGen“ entstand durch den Zusammenschluss mehrerer Genossenschaften. Die frühere Käseerei in Schwarzenberg wurde aufgegeben und am neuen Standort in Bezau auf der grünen Wiese ein Neubau errichtet.

Bertsch wurde mit der gesamten Prozessplanung beauftragt und arbeitete in enger Zusammenarbeit mit dem Architekten auch bei der Auslegung des Gebäudes mit. Bertsch war Projekt Koordinator und verantwortlich für die gesamte Planung und Dokumentation.



ANGABEN ZUR GENOSSENSCHAFT

Rechtliche Form: Genossenschaft eGN

Milcheingang: ca. 10 Mio l/Jahr

Produkte: Hart- und Halbhartkäse
Butter



Die neue Sennerei gewann 2015
bereits 4 Goldmedaillen (nach 1
Goldmedaille in 2014)

