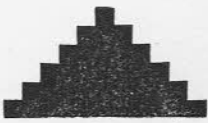


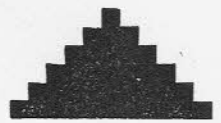
Fritz Ahrberg

A.-G.

HANNOVER



Eingetrag. Warenzeichen



Eingetrag. Warenzeichen

Dem Einheimischen längst ein gewohntes Bild, dem Fremden zuerst auffallend, sind die zu jeder Tageszeit und in jedem Stadtteil Hannovers anzutreffenden schmucken, roten Lieferkraftwagen der Firma Fritz Ahrberg A.-G., die die in jeder nennenswerten Straße liegenden Verkaufsstellen dieser bedeutendsten Wurst-, Aufschnittwaren- und Fleischkonserven-Fabrik versorgen. Die vielen heute bereits zum Stadtbild Hannovers gehörenden Läden zeugen von dem Vertrauen, das sich das Ahrbergsche Unternehmen bei dem kaufenden Publikum erworben hat durch den ständig aufrecht erhaltenen Grundsatz des Hauses, daß das Beste gerade gut genug ist für den Konsumenten. Daß dieser Grundsatz in 30jähriger treu bewahrter Überlieferung richtig ist und von der ständig anwachsenden Anhängerschaft anerkannt wird, beweisen nicht zuletzt die wiederholten Vergrößerungen der vorbildlichen Fabrikanlage während der letzten Jahre, womit das Werk aus kleinstem Anfange heraus zu dem bedeutendsten der Branche geworden ist.

Was für die Herstellung eines jeden Nahrungsmittelerzeugnisses gefordert wird, ist für die Fabrikation von Fleischwaren eine einfache Voraussetzung, nämlich sorgsamste Auswahl der Rohware, hygienisch vorbildliche, peinlich sauberste Verarbeitung neben geschmackvoller, appetitlicher Darbietung. Ein Fabrikat, das unter solchen Voraussetzungen hergestellt wird, wirbt für sich selbst, und darin liegt das Geheimnis der ständig wachsenden Beliebtheit der Erzeugnisse der Fritz Ahrberg A.-G. weit über die Grenzen der Stadt und Provinz Hannover hinaus.

Die Fritz Ahrberg A.-G. läßt es sich nicht genügen, daß das zur Wurstbereitung eingekaufte Vieh vor und nach der Schlachtung einer polizei-tierärztlichen Inspektion unterzogen wird, denn dazu ist jeder Fleisch verarbeitende Betrieb angehalten. Doch ist dies nicht allein für die Güte der zur Verarbeitung bereitgestellten Lebendware entscheidend. Die Fritz

Ahrberg A.-G. hat die vorbildliche Einrichtung getroffen, das nach langjähriger Überlieferung sorgsamst und ohne jede Rücksicht auf den Preis ausgewählte Vieh auch nach der Schlachtung als Rohware durch jede Phase des Herstellungsganges unter ständiger tierärztlicher Kontrolle zu halten.

Zudem untersteht das aus etwa 800 Köpfen bestehende Fabrik- und Verkaufspersonal am Orte einer streng regelmäßigen ärztlichen Kontrolle durch einen Vertrauensarzt.

Das ständige Bestreben, die neuesten Fortschritte der Technik, die sich der Nahrungsmittel-Industrie bieten, anzuwenden mit dem Ziel, die menschliche Hand während des Verarbeitungsganges weitmöglichst von dem Fabrikat fernzuhalten, zeigt, daß das Unternehmen es sich angelegen sein läßt, der Tradition stets Neues hinzuzufügen.

Daß ein auf solchen Grundsätzen aufgebautes Werk das unerschütterliche Vertrauen der Konsumenten erworben hat, liegt auf der Hand, was einige Zahlen erhärten mögen.

Die Fritz Ahrberg A.-G. verarbeitet täglich bis zu 250 Stück Schweine und 10 Stück Großvieh, entsprechend einer Jahresmenge von reichlich 70000 Stück Schweinen und 3000 Stück Rindern.

Eine interessante, dem Laien sonst wenig zugängliche Zahl stellt der Darmverbrauch zur Wurstfüllung dar. Im verflossenen Jahre (1925) wurden nicht weniger als ca. 11 Millionen Meter Darm verwandt. Diese Länge als Seekabel gedacht würde ungefähr genügen, um das Stammhaus in Hannover mit einem seiner entferntesten Kunden in Kapstadt (Südafrika) zu verbinden.

Diese Zahlen stellen die Krönung einer Reihe von Arbeitsjahren im Dienste des Konsums dar, die deutlicher als alle Reklame Zeugnis ablegen von Erfolg, errungen durch unbeirrtes Festhalten an dem Grundsatz, dem Publikum nur das Beste vom Besten zu bieten.