
Bio-Fleischverarbeitung Burgrain (in Betrieb seit September 2015)

Arbeitsstellen: 300 Stellenprozent

Schlachtungen pro Woche:

7 Wollschweine F1

1-2 Kühe

1 Rind

Sortiment:

Trockenfleisch, Koch- und Brühwürste

Bio-Käserei Burgrain (in Betrieb seit Januar 2013)

Arbeitsstellen: 200 Stellenprozent und 1 Lehrling

Verarbeitete Milchmenge

rund 200'000 Liter / Jahr

Sortiment:

Hart-, Halbhart- und Weichkäse

Joghurt, Quark, Butter

Bio-Holzofenbäckerei Burgrain (in Betrieb seit Mai 2013)

Arbeitsstellen: 200 Stellenprozent

Sortiment:

Dinkel-, Weizen- und Roggenbrote

Zopf

Verschiedene Gebäcke

Bio-Markt Burgrain (in Betrieb seit Mai 2013)

Arbeitsstellen: 250 Stellenprozent

Sortiment:

RegioFair Produkte und Produkte vom Hof

Restaurant Burgrain-Stube (in Betrieb seit Mai 2013)

Arbeitsstellen:

Küche: 350 Stellenprozent und 1 Lehrling

Service: 300 Stellenprozent und Aushilfen

Sortiment:

Biologisch, saisonal und regional

Total 200 Sitzplätze (Restaurant, 2 Sääle und Chässtübli) und Terasse

Schweizerisches Agrarmuseum Burgrain

Arbeitsstellen: 80 Stellenprozent und Aushilfen (für Führungen und Umgebungsarbeiten)