

FRIGOLOGO: Optimale Fleischlogistik

Der neue Umschlagplatz für Nahrungsmittel aller Art des Lebensmittellogistikers Frigologo in Maria Lanzendorf bei Wien ist fertig: In Summe stehen den Kunden am erweiterten Standort nun 23.000 Quadratmeter Lager- sowie 2.000 Quadratmeter Büroflächen zur Verfügung.



Gerade für Fleisch- und Wurstprodukte, aber auch Obst, Gemüse und Schokolade stellt Frigologo die optimalen Lager- und Kommissionierungsbedingungen zur Verfügung. „Für optimale Fleischlogistik ist eine konstante Temperatur von null bis zwei Grad erforderlich. Das können wir mit unseren neuen temperaturgeführten Lagerräumen nun flächendeckend für ganz Österreich anbieten“, freut sich Frigologo-Geschäftsführer Friedrich Zechmann anlässlich der Eröffnung des neuen, erweiterten Ostösterreich-Hubs in Maria Lanzendorf.

Im neuen Lebensmittel-Umschlagplatz für den Großraum Wien und den CEE-Bereich werden Schokolade, Fleisch-, Milch-, Convenience- und andere Produkte in vier verschiedenen Temperaturzonen von 0°C bis + 18°C und ungekühlt gelagert und kommissioniert. So befinden sich etwa im neuen „Zubau Nord“ der Umschlagplatz für ungekühlte Waren, Lagerplätze für Obst und Gemüse bei 12 Grad, sowie für Fleisch und Wurst bei 0 bis 2 Grad. Durch die Vergrößerung der Lager- und Umschlaghallen können nun von Maria Lanzendorf noch mehr Länder in Südosteuropa bedient werden. Neben Ungarn, Slowenien, der Slowakei, Kroatien, Tschechien, Rumänien, Polen und Bulgarien werden nun auch Moldawien und Georgien angefahren.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at