

Wiesbauer baut aus

Unternehmen plant Investitionen in Millionenhöhe an drei Standorten



Vor rund zwei Jahren wurde in Wien-Liesing der neue Zubau an die Produktion des Wiener Stammbetriebes von Wiesbauer feierlich eröffnet. Den größten Teil der neuen, rund 7.000 m² großen Betriebsfläche nehmen Sliceranlagen ein, die in Reinraumtechnik betrieben werden. Dem Markttrend folgend, bietet Wiesbauer immer mehr Slicer- und Aufschnitt-Spezialitäten an – und diese in neuen, kreativen Verpackungsformen. Und um diesen Trend weiter gerecht zu werden, investiert Wiesbauer 2013 in neue, leistungsfähige Sliceranlage.

Die Planungs- und Vorbereitungsarbeiten zur Installierung dieser

über 40 Meter langen Anlage haben bereits begonnen. Mit einem Gesamtinvestitionsvolumen von über zwei Millionen Euro budgetiert, wird praktisch der gesamte Schneide- und Verpackungsprozess für ein vorgeschchnittenes Produkt durchgeführt. Dieser umfasst den dünnen Schnitt, die Formlegung in die Unterfolie, die Anbringung der Oberfolie, die Etikettierung, die Produktkennzeichnung mit allen Qualitätskriterien bis hin zur Kommissionierung und Kartonierung.

Modernes Umfeld

Wichtige Bauvorhaben werden heuer in den beiden Produktionsstätten von Wiesbauer Gourmet und Wiesbauer Dunahus in Angriff genommen. Diese stellen sicher, dass Wiesbauer nicht nur im Wiener Stammbetrieb, sondern auch in Sitzenberg-Reidling und Gönyü langfristig den Herausforderungen des Marktes gerecht bleibt. Die baulichen Erweiterungen geben den Betriebsabläufen und den Produkten ein noch frischeres und moderneres Umfeld, das in Zukunft verstärkt benötigt wird.

(Red./PA)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at