Alpenrind Salzburg feiert Jubiläum

2007 wurde von der Tochter der amerikanischen OSI-Gruppe, die bereits seit 25 Jahren in Österreich aktiv ist, der Schlachthof Salzburg vom Raiffeisenverband übernommen und mit hohen Investitionen modernisiert. Zudem wird seit mehreren Jahren der Schlachthof in Traunstein unter Leitung von Alpenrind geführt.

Der Umsatz wurde von 50 Millionen im Jahr der Übernahme auf 245 Millionen erhöht. Geschafft wurde das vor allem durch eine Erhöhung der Wertschöpfung. Derzeit werden rund 43.000 Tonnen Rindfleisch von insgesamt rund 85.000 Rindern – die durchwegs von Landwirten aus dem näheren Umkreis stammen – verarbeitet und veredelt. Vom gesamten Umsatz wird ein Drittel in Österreich erzielt, der Rest wird auf den Exportmärkten abgesetzt. Derzeit werden rund 20 Länder regelmäßig beliefert.

Neben rund 110 eigenen Mitarbeitern sind am Standort Salzburg, dem größten Rindfleischproduzent Westösterreichs, ca. 200 weitere Personen bei externen Dienstleistungsunternehmen beschäftigt. In Traunstein finden etwa 50 Mitarbeiter einen Arbeitsplatz. Seit der Übernahme durch die OSI Gruppe wurden in Salzburg 85 Arbeitsplätze – darunter fünf für Lehrlinge – neu geschaffen.

In den letzten 10 Jahren wurden 24 Millionen Euro in die Verbesserung der Produktionsabläufe, in die Qualitätssicherung, die Herstellung von Spitzenprodukten und vor allem in den Bau eines Tiefkühlhauses investiert. Diese Einzelinvestition belief sich alleine auf 10 Millionen Euro. Dieses mit modernster Kühltechnik ausgestattete Gebäude wurde 2013 eröffnet.

Auf einer Gesamtfläche von 2.130 Quadratmetern sind im Tiefkühlhaus neben einem imposanten Hochregallager Räume für die Reifung sowie Vertriebsbüros untergebracht. Hier wird auch das Qualitätsprodukt Dry Aged Beef aus sorgfältig ausgewähltem, gut durchwachsenem und schön gemasertem Rindfleisch vom Simmental-Rind erzeugt. Dry Aged Beef reift mehrere Wochen nach dem „Slow Food Prinzip“ zu einer besonderen Delikatesse heran. Sorgfältig ausgewählte Rinderrücken werden in eigens konzipierten Kühlräumen mindestens 21 Tage gereift. Durch diese Reifung am Knochen bei optimalem Klima wird das Fleisch besonders aromatisch und zart. Dafür gewann Alpenrindjüngst auch bei der World Steak Challenge in London eine Silbermedaille.

Die Alpenrind GmbH ist eine hundertprozentige Tochter der OSI Gruppe. OSI wurde 1909 als Familienbetrieb in Chicago gegründet. Der damalige Fleischgroßhandel wuchs im Laufe der Jahre zu einem weltweiten Nahrungsmittelkonzern mit 50 Betrieben in 17 Ländern und 19.000 Mitarbeitern. Heute produziert OSI qualitativ hochwertige Produkte aus Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch und zählt namhafte Unternehmen der Lebensmittelindustrie, Großgastronomie und des Handels zu ihrem Kundenkreis. In Österreich ist das Unternehmen neben

ALPENRIND seit mehr als 25 Jahren erfolgreich und nachhaltig mit einem Produktionsbetrieb in Enns tätig.

Die OSI Gruppe ist nach wie vor ein Familienunternehmen, was sich in kurzen Entscheidungswegen zeigt. „Das große Vertrauen in die Geschäftsführung und die Mitarbeiter in Salzburg ist ein wesentlicher Faktor für den Erfolg von Alpenrind“, erklärte Geschäftsführer Roland Ackermann.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at