Interviews mit Rewe und Spar

Im Interview: Michael Riegler, Geschäftsführer der Rewe Austria Fleischwaren GesmbH, über die Ausrichtung des im Bau befindlichen Rewe-Fleischwerks im oberösterreichischen Eberstalzell. Und Hubert Stritzinger, Konzernleiter bei Tann International, über die Strategien der Spar-eigenen Tann-Fleischwerke.

INTERVIEW: Michael Riegler

Welche Kapazitäten sind für das neue Werk in Eberstalzell geplant? Welche Produktionsbereiche sollen dort entstehen? Und wann läuft die Produktion an?

Riegler: Für das Werk in Eberstalzell ist eine jährliche Verarbeitungsmenge von 20.000 Tonnen Frischfleisch ge-plant.

Es wird auch eine Geflügel- und Frischfleischconvenience-Abteilung geben. Von Eberstalzell werden alle Filialen von Billa, Merkur, Adeg, Sutterlüty für das westliche Liefergebiet – Amstetten bis Vorarlberg – beliefert. Es werden die Produkte für die Eigenmarken Hofstädter, efef, Ja! Natürlich und Merkur Selektion verarbeitet. Für Ja! Natürlich übernimmt Eberstalzell die zentrale Jungrind- und Schweinefleischverarbeitung für den gesamten österreichischen Markt. Am Standort werden 200 Mitarbeiter beschäftigt. Der Probebetrieb wird ab der zweiten Jahreshälfte 2018 gestartet und bis Jahresende sukzessive hochgefahren.

Welche regionalen Kooperationen – z.B. m it Gustino, Grossfurtner, Landhof – planen Sie für das neue Werk in Eberstallzell?

Riegler: Kooperationen in Eberstalzell finden vor allem mit namhaften regionalen Schlachtbetrieben statt. Bei der Bio-Marke Ja! Natürlich bestehen auch vertragliche Partnerschaften über die Erzeugergemeinschaften mit den einzelnen Landwirten. Der Fokus liegt bei Eberstalzell auf dem „From Nose to Tail“-Prinzip, das heißt der kompletten und konsequenten Verarbeitung des ganzen Tieres, was auch für die Ausformung der Kooperationen eine wichtige Rolle spielt.

Welche Intiativen für Nachhatigkeits- und Premium-Programme planen Sie im Rahmen ihrer Produktionsbetriebe in Hohenems, Radstadt, Traiskirchen und Eberstallzell/Ansfelden?

Riegler: Das „From Nose to Tail“-Prinzip hat in Eberstalzell oberste Priorität und ist Teil der Nachhaltigkeitsstrategie der Rewe International AG. Ja! Natürlich Fleisch soll zentral in Eberstalzell verarbeitet werden, um hier wichtige Synergien ausnutzen zu können. Bei der Bio-Marke verzeichnen wir bei einzelnen Spezialprogrammen – wie beispielsweise beim Wiesen-Hendl oder Jungrind – zweistellige Zuwachsraten. Die Nachfrage steigt auch bei den sehr schmackhaften Ja! Natürlich

Minigockeln. Hier werden die Gockel-Küken nicht mehr – wie früher üblich – nach dem Schlüpfen getötet, sondern werden in artgemäßer Tierhaltung aufgezogen und einzeln angeboten sowie zu Wurst und Faschiertem weiterverarbeitet. Wichtig ist bei allen unseren Programmen ein gesamthaftes Konzept zu verfolgen und sich nicht nur auf die Entwicklung eines Einzelproduktes zu beschränken.

Sehen Sie Chancen für regionale Wurstproduzenten, in „Da komm ich her“-Programmen von Billa und Merkur gelistet zu werden?

Riegler: Vulcano ist z.B. bei Billa und Merkur aktuell gelistet und ist wie andere Spezialitätenmarken sehr erfolgreich. Daran wird sich in Zukunft nichts ändern, diese Marken spielen eine wichtige Rolle in unserem abwechslungsreichen, hochwertigen Fleischsortiment.

Inwieweit ist Penny in die Produktions- und Wertschöpfungs-Strategie der Rewe Austria Fleischwaren integriert? Bleibt das Penny-System der vor Ort-Fleischzerlegung durch Fleischhauer in den Filialen noch aufrecht oder folgt man dem Beispiel von Billa?

Riegler: In etwa 200 Penny-Märkte verfügen über eigene Filialfleischhauer, die sich um die individuellen Kundenwünsche kümmern. Das ist einzigartig für den Diskont und wird von den Kunden sehr gut angenommen. Diese Filialen werden direkt von den regionalen Schlachtbetrieben beliefert. An dieser Aufteilung wird sich in Zukunft nichts ändern. Es gibt aber auch Belieferungsfilialen, die dann vom neuen Standort aus im Liefergebiet West berücksichtigt werden.

In wie vielen Merkur-, Billa- und Penny-Filialen wird es künftig noch Bedienungstheken bei Frischfleisch geben?

Riegler: Bedienungstheken werden zukünftig noch wichtiger und es gibt Pläne, diese sukzessive auszubauen; Wir wollen unseren

Kundinnen und Kunden das bestmögliche Service bieten.

INTERVIEW: Hubert Stritzinger

Wie hoch ist das Produktionsvolumen der Tann Fleischbetriebe im Jahr 2016 bei Frischfleisch und Wurstwaren?

Stritzinger: Die 6 Tann-Werke in Österreich haben 2016 gut 60.000 Tonnen österreichisches Frischfleisch mit Herkunftsgarantie verarbeitet.

An welchen Standorten ist ein Ausbau der Kapazität in nächster Zeit geplant?

Stritzinger In Wörgl wird derzeit ein neues Tann-Fleischwerk mit 9.500m² und einem Investment von 38 Millionen Euro errichtet. Eröffnung wird Ende Februar 2018 sein.Auch in Graz erweitern wir gerade unser bestehendes Tann-Fleischwerk um 4.500m² mit einem Investment von 30 Millionen Euro. Zusätzlich wird das bestehende Fleischwerk generalsaniert. Die Eröffnung wird für September 2018 erwartet.

Gibt es bei Tann Projekte für neue Eigenmarken-Linien?

Stritzinger: Wir haben aber gerade die Linie „Tann für mehr Tierwohl“ gestartet. Das sind Produkte, die nach der neuen AMA-Tierschutz-Richtlinie produziert sind.

Wie entwickelt sich die Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft?

Stritzinger: Tann entwickelt laufend mit landwirtschaftlichen Erzeugergemeinschaften oder seinen Partner-Schlachthöfen neue Sonderprogramme. Die Kunden fragen Spezialitäten stark nach, auch die Nachfrage nach Bio-Fleisch steigt

Wo sehen Sie Chancen für einen Ausbau der

Partnerschaft mit regionalen handwerklichen Fleisch- und Wurstproduzenten?

Stritzinger: Spar-Kaufleute können selbstständig Kooperationen mit regionalen Produzenten eingehen. Das tun sie auch fallweise. Meist sind es jedoch wirklich sehr kleine, lokale Produzenten, deren Produkte in der unmittelbaren Umgebung bekannt und beliebt sind. Das ist sinnvoll für Produzenten, Kaufleute und Kunden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at