Gemeinsam besser abschneiden

Die Experten von Franz Gramiller & Sohn GmbH über die Trends in der Branche.

Gleich und gleich gesellt sich gern – kein Wunder also, dass sich solide etablierte Traditionsbetriebe des österreichischen Fleischergewerbes nach einer Zusammenarbeit auf Augenhöhe mit vertrauenswürdigen Partnerunternehmen sehnen.

Das österreichische Fleischergewerbe lebt von Betrieben mit Erfahrung und tiefen Wurzeln in der Region. Sie sind es, die mit qualitativ hochwertigen Fleischwaren, exzellenten handwerklichen Fähigkeiten und dem ausgezeichneten Geschmack ihrer Produkte das Vertrauen ihrer Kunden seit mehreren Generationen halten können.
Wer sich für regionale Produkte, exzellente Verarbeitung auf höchstem Niveau und nachhaltige Tierhaltung interessiert, der bekommt neben fundierten Antworten hier auch höchste

Qualität, die man so in herkömmlichen Supermarkt-Fleischtheken kaum noch findet. Denn Österreichs Qualitätsfleischer überzeugen durch Fachwissen, wissen genau, welches Teil woher kommt und beantworten gern alle Fragen.

Zusammenarbeit auf Augenhöhe

Gerade durch ihre eigenen langjährigen Partnerschaften wissen etablierte Traditionsbetriebe genauestens um den Wert reibungsloser Zusammenarbeit mit vertrauenswürdigen Partnerunternehmen. Nur wem der österreichische Fleischmarkt vertraut ist und wer Beratung auf Augenhöhe liefern kann, der bringt wahre Vorteile für heimische Fleischereibetriebe.

Das Salzburger Familienunternehmen **GRAMILLER** erfüllt diese Voraussetzungen dank über 100 Jahren Erfahrung und spannt als heimischer Top-Player erfolgreich die Brücke zwischen Tradition und Innovation, Vergangenheit und Zukunft.
Doch auch die nötige technische Expertise, messerscharfer Hausverstand und die Zusammenarbeit mit nationalen und internationalen marktführenden Maschinenherstellern machen GRAMILLER zum idealen Ansprechpartner in Sachen Nahrungsmittel- und Verpackungstechnik.
Und Gerätschaften, wie der Winkelwolf E 130 von K+G Wetter sprechen für sich selbst. Durch eine robuste und hygieneoptimierte Bauweise, sorgfältige Verarbeitung und effiziente Technik ist die Maschine auf jahrzehntelangen Einsatz ausgelegt. Das trägt zur Ressourcenschonung bei und spart auf lange Sicht Kosten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at