

So profitieren Fleischereibetriebe vom Megatrend Regionalität

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



Der Megatrend Regionalität ist auch am österreichischen Fleischmarkt zu spüren und führt zu einem neuen Qualitätsbewusstsein bei Konsumenten. Damit wird neben exzellentem Handwerk auch die Vertrauenswürdigkeit von Fleischereibetrieben ein wichtiges Kaufkriterium.

Wem regionale Qualität, Nachhaltigkeit und Tierwohl am Herzen liegen, der überlässt in Sachen Fleischkauf nichts dem Zufall. Im Gegenteil: Je genauer Österreichs Konsumenten über die Herkunft ihrer Fleischprodukte und die Aufzucht der Tiere Bescheid wissen wollen, desto stärker beeinflusst der Wert Vertrauen die Kaufentscheidung. Ein Wert, den heimische Fleischereibetriebe mit viel Wissen, Expertise und Leidenschaft bieten können – und davon durchaus profitieren.

Denn neben ihren exzellenten handwerklichen Fähigkeiten und dem ausgezeichneten Geschmack ihrer Produkte werden Fleischhauer auch für ihre langjährigen Beziehungen zu regionalen Bauern und Lieferanten geschätzt. Ein Qualitätsmerkmal, mit dem Fleischtheken in Supermärkten nur selten mithalten können.

Eine Frage des Vertrauens

Vertrauen in heimische Expertise zahlt sich nicht nur für Endverbraucher aus. Auch Fleischereibetrieben selbst gelingt es, durch die kluge Zusammenarbeit mit österreichischen Betrieben zu profitieren. Einer der wichtigsten Ansprechpartner in diesem Bereich ist mit über 100 Jahren Erfahrung der Salzburger Betrieb **GRAMILLER**. Mit Hausverstand und der nötigen Branchenkenntnis gilt das Familienunternehmen als Top-

Ansprechpartner für Nahrungsmittel- und Verpackungstechnik.

Durch marktführende Partner wie HOLAC und Maschinen wie den Sect 230 TC hilft GRAMILLER seinen Kunden wortwörtlich dabei besser abzuschneiden. Denn der flexible Scheibenschneider sorgt bei bis zu 400 Schnitten pro Minute für hohe Wirtschaftlichkeit und Präzision beim Portionieren und Schneiden. Das integrierte Ausgabeband vereinfacht den Abtransport und die weitere Verarbeitung, während die intelligente Maschinensteuerung die Handhabung zum Kinderspiel macht.

Franz Gramiller & Sohn GmbH

Haunspergstraße 32, A-5021 Salzburg E-Mail:
office@gramiller.at, www.gramiller.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at