Wohin bewegt sich der Fleischmarkt?

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

Zwischen Trends und Tradition, Vergangenheit und Zukunft: Die Veränderung des Fleischmarktes birgt die Chance, die eigenen Produktionsprozesse neu zu überdenken. Denn Innovationsbereitschaft hin zu zeitgemäßer Technik und kluger Automatisierung bringt oft neue Erfolge.

Der Fleischmarkt ist im Wandel. Eine Situation, die neben Herausforderungen auch ungleich viele Chancen und neue Perspektiven mit sich bringt. Ein genauer Blick auf den Markt zeigt ein neues Qualitätsbewusstsein der Konsumenten und den großen Wert von heimischem, ehrlichem und traditionellem Hand- werk – für das auch gern bezahlt wird.

Ebenso belohnt der Markt Innovationen und neue Trends, wie etwa Dry Aged Meat oder Wagyu. Wer hätte gedacht, dass „überaltes“ Fleisch, massierte Rinder- oder Wurstprodukte mit besonderer Räucherung und Gin-Aromen Konsumenten so in ihren Bann ziehen würden?

Das Ergebnis? Feinste Cuts, kreative Wurstwaren und erlesenes Fleisch, das man so in keinem Supermarkt finden kann. Eine vielversprechende Entwicklung am österreichischen Fleischmarkt.

Besser abschneiden durch State-of-the-Art-Technologie

In dieser Zeit der Veränderung, der neuen Trends und des Fachkräftemangels braucht es zeitgemäße Technik und Automa-tisierung, um Produktionsprozesse einfach, schnell und profita-bel umsetzen zu können. Das Familienunternehmen **GRAMILLER** kennt den Fleischmarkt seit über 100 Jahren und punktet neben messerscharfem Hausverstand auch mit der nötigen technischen Expertise.

Ob innovativer Jung-Fleischer oder solide etablierter Traditionsbetrieb, GRAMILLER bietet den perfekten Mix aus Erfahrung, Innovationsbereitschaft und State-of-the-Art-Technologie: So trifft die Leidenschaft, neue Perspektiven zu schaffen, auf modernste Maschinerie, wie den VEMAG Vakuumfüller HP10L. Dank einzigartiger Förderkurventechnologie, großem Trichter, Darmhaltevorrichtungen, Klippmaschinen und intuitivem Smart Display ist er das ideale und vor allem gewichtsgenaue Portioniergerät für weiche Massen. Für maximale Portionierleistung kann er zudem mit allen VEMAG Würstchenlinien kombiniert verwendet werden.

Ein wahrhaft gutes Rezept für Erfolg!

Franz Gramiller & Sohn GmbH

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

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at