Die Wiesbauer-Gruppe übernimmt die Fleischerei Kabinger

Per 1. Oktober 2024 übernimmt die Wiesbauer-Gruppe die Fleischerei Kabinger in Payerbach. Alle Arbeitsplätze bleiben erhalten, und die traditionsreiche Marke Kabinger wird weitergeführt und ausgebaut.

Wiesbauer

Per 1. Oktober 2024 übernimmt die Wiesbauer-Gruppe die **Fleischerei Kabinger** mit Sitz im niederösterreichischen Payerbach. Der traditionsreiche Familienbetrieb mit 50 Mitarbeitern produziert hochwertige Wurstspezialitäten für die Gastronomie sowie den regionalen Lebensmitteleinzelhandel und erzielt einen Jahresumsatz von 15 Mio. Euro.

„Wir freuen uns sehr, unsere Wiesbauer Familien-Holding um ein

namhaftes Familienunternehmen zu erweitern. Mit der Übernahme der Firma Kabinger investieren wir einmal mehr in die Zukunft und schaffen nicht nur neue Produktionskapazitäten, sondern gewinnen gleichzeitig auch 50 Facharbeiter mit teils langjährigem Know-how“, erklärt Thomas Schmiedbauer, Vorstandsvorsitzender der Wiesbauer Holding AG.

Familienbetrieb Fleischerei Kabinger

1927 gegründet, ist die Fleischerei Kabinger bereits seit vier Generationen tief in der Region Rax-Schneeberg verankert und steht mit ihrem breiten Spezialitäten-Sortiment für traditionelles Fleischerhandwerk. „Ich habe das Unternehmen vor 40 Jahren von meinem Vater übernommen und freue mich, das weitere Bestehen durch die Eingliederung in die renommierte Wiesbauer-Gruppe sicherstellen zu können“, so Firmenchef Josef Kabinger. An der Seite von **Ernst Stocker,** Geschäftsführer Wiesbauer-Gourmet, wird er den Betrieb noch bis September 2026 weiter operativ leiten.

Für die Mitarbeiter:innen und Kund:innen wird sich durch die Übernahme nichts verändern. Alle Beschäftigten am Standort Payerbach werden übernommen und auch die Marke Kabinger bleibt bestehen und soll weiter ausgebaut werden. „Zusätzlich zu den regionalen Schmankerln wollen wir den Produktionsstandort für die gemeinsame Entwicklung neuer innovativer Rezepturen nutzen. Somit können wir auf Nachfrage unserer Partner aus Gastronomie und Handel künftig auch Sonderproduktionen in kleinen Mengen anbieten“, so Ernst Stocker.

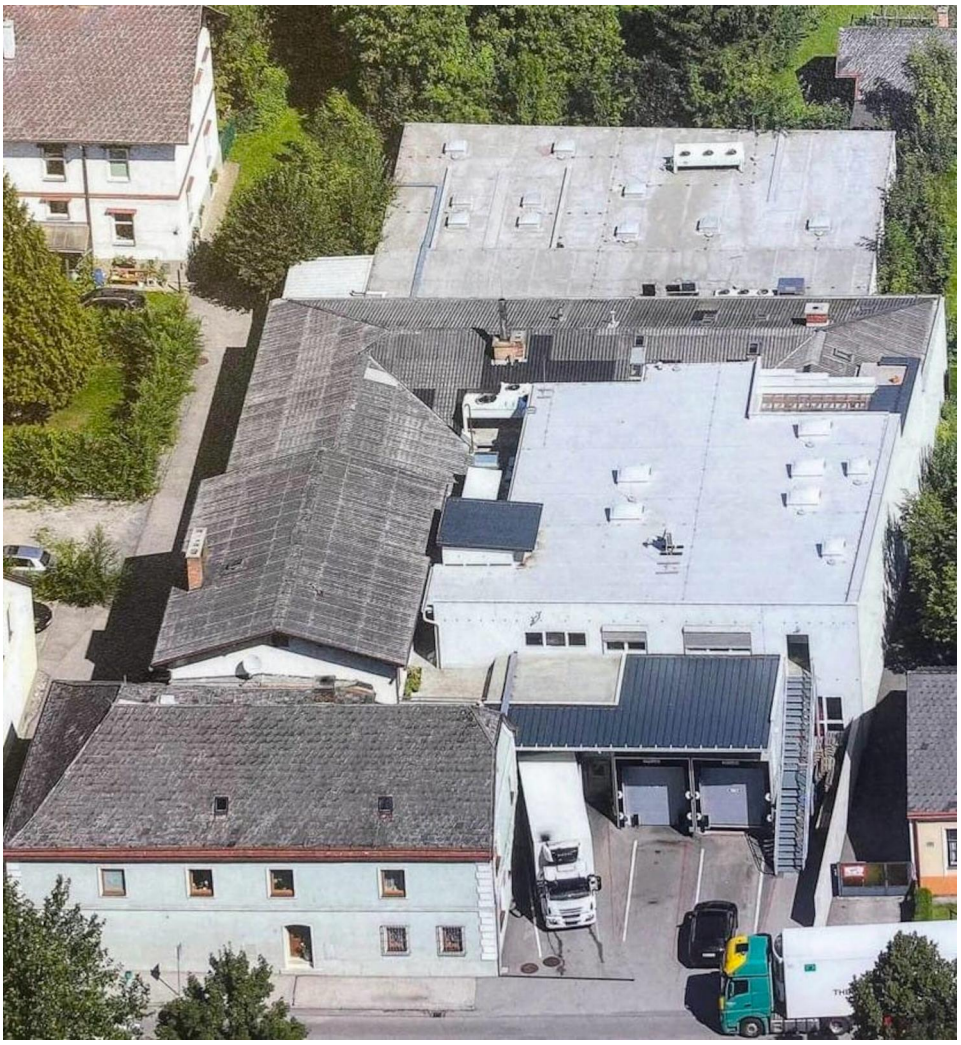
Über Wiesbauer

Mit 870 Mitarbeiter:innen und einem Gruppenumsatz von 239 Mio. Euro (2023) ist Wiesbauer einer der bedeutendsten fleischverarbeitenden Betriebe Österreichs und setzt immer wieder Maßstäbe in der Branche – mit hochwertigen und innovativen Produkten, dem Einsatz modernster

Produktionstechnologie und einem schonenden Umgang mit der Natur.
Neben der Wiesbauer – Österreichische Wurstspezialitäten GmbH in Wien gehören der Wiesbauer Holding AG noch drei weitere Top-Betriebe an: Wiesbauer Gourmet, der Gastro-Spezialist für Premium-Fleisch mit Sitz in Sitzenberg-Reidling (Niederösterreich), die auf die Produktion von Würsteln spezialisierte Landmetzgerei Senninger in Saalbach (Salzburg) sowie das ungarische Tochterunternehmen Wiesbauer Dunahús. Ab Oktober 2024 wird nun auch die Firma Kabinger Teil der Wiesbauer-Familie sein.

Wiesbauer
IHR FLEISCHERMEISTER
AUS DEM SCHWARZATAL
Wiesbauer
URMET
für
äten.
wiesb
rmet.at

V.l.n.r.: Thomas Schmiedbauer, Vorstandsvorsitzender Wiesbauer Holding AG, Josef Kabinger mit seinen Töchtern Stefanie und Kathrin und Ernst Stocker, Geschäftsführer Wiesbauer-Gourmet (Foto: Wiesbauer)



Fleischerei Kabinger – hier der Betriebsstandort in Payerbach (Foto: Kabinger)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at