

Erzeugung von Tierfutter in Leoben: Marcher Fleischwerke eröffnen zehnten Standort

Die Marcher Fleischwerke, ein traditionsreiches, österreichisches Familienunternehmen, das bereits in dritter Generation geführt wird, eröffnen ihren zehnten Standort in Leoben. Im neuen Werk werden hochwertige getrocknete Kauartikel für Hunde produziert. Der neue Standort wurde mit einer Investition von knapp drei Millionen Euro modernisiert.



Erzeugung von Tierfutter in Leoben: Marcher Fleischwerke eröffnen zehnten Standort (Foto: Marcher Fleischwerke)

Im zehnten Werk der Marcher Fleischwerke in Leoben wird hochwertige getrocknete Kauartikel für Hunde produziert. Der Standort, an dem sich früher die Wurstfabrik Weiss befand und der 2015 von den **Marcher** Fleischwerken erworben wurde, wurde einer umfassenden Sanierung unterzogen. Infrastruktur, Dampfkessel, Böden sowie Selch- und Trockenkammern wurden

erneuert und modernisiert. Neue Sägen, Verpackungsmaschinen sowie eine moderne Brandmelde-, Kühl- und Heizanlage wurden installiert. Diese Neuerungen wurden mit einem Investitionsvolumen von knapp drei Millionen Euro realisiert.

Betriebsleiter des neuen Werks in Leoben ist Fabian Mück – der mit seinen 25 Jahren, der jüngste Betriebsleiter bei den Marcher Fleischwerken ist. Nach seinem Abschluss an der **HTL Hollabrunn** im Bereich Lebensmitteltechnologie sammelte Mück vier Jahre Erfahrung als Assistent in der Produktentwicklung in Oberwaltersdorf, bevor er die Leitung der Produktentwicklung bei Blasko/Convenience übernahm.

„Die Standort-Eröffnung und damit die Möglichkeit mich hier als Betriebsleiter zu beweisen, ist ein persönlicher Höhepunkt meiner Karriere. Ich bin stolz darauf, hier in Leoben hochwertige Produkte zu schaffen“, freut sich Fabian Mück. Das Team am neuen Standort besteht derzeit aus acht Mitarbeiter:innen.

Ganzheitliche Verwertung ist Marcher wichtig

Ein Unternehmensschwerpunkt der **Marcher Fleischwerke** ist die ganzheitliche Vermarktung des gesamten Tieres, unter dem Schlagwort „from nose to tail“. Dieses Konzept schont Ressourcen und verlängert die eigene Wertschöpfungskette innerhalb der Unternehmensgruppe. Die Rohstoffe für das Rohfutter stammen aus den eigenen Schlachthöfen.

„Mit unserem neuen Standort und der Marke **LEO&BEN** gehen wir einen weiteren wichtigen Schritt in Richtung einer Fleischproduktion, die die ganzheitliche Verwertung unserer Nutztiere realisiert. Durch diese Unternehmenserweiterung sind wir nun in der Lage, Teile von Schlachttieren, die sich nicht für die Herstellung von Lebensmitteln eignen, direkt und ohne Umwege zu Tierfutter zu verarbeiten“, so Norbert Marcher, Geschäftsführer der Marcher Fleischwerke.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at