99 Prozent aus Österreich

Manfred Kröswang über die Wichtigkeit der Herkunft von Frischfleisch und Strategien des oberösterreichischen Großhandelshauses Kröswang.

Der Lebensmittelgroßhändler Kröswang mit Hauptsitz in Grieskirchen in Oberösterreich hat im Ende Jänner abgeschlossenen Geschäftsjahr 2016/2017 seinen Umsatz um 10,7 Prozent von 164,8 auf 182,4 Mio. Euro erhöht. Im Interview mit der Fleischerzeitung spricht Geschäftsführer Manfred

Kröswang über den Fleischbereich des Großhandelshauses.

Welchen Stellenwert hat Frischfleisch mit Blickrichtung Gastronomie bei der Absatz- und Kundenbindungsstrategie von Kröswang?

Kröswang: Frisches Fleisch aus Österreich nimmt in unserer Sortimentsstrategie eine große Bedeutung ein, dementsprechend haben wir unser Frischfleisch-Angebot in den letzten Jahren sukzessive ausgebaut.

Wie hoch schätzt Ihre Firma ihren Marktanteil im Gastronomiegroßhandel bei Fleisch ein?

Kröswang: Wir können unseren Marktanteil sehr gut einschätzen, möchten aber diese Einschätzung nicht außer Haus geben.

Mit welchen Qualitätsprogrammen profiliert sich Kröswang als Fleisch-Lieferpartner der Gastronomie?

Kröswang: Wir führen mehrere Qualitätsmarken im Sortiment, einerseits Premiummarken unseres Partners Schirnhofer, andererseits auch Eigenmarken. Der steirische Großmetzger Schirnhofer beliefert uns mit hochwertigem Almo Almochsenfleisch, Landmeister-Rind, steirischem Premium-Kalbfleisch sowie Premium-Schweinefleisch. Parallel dazu führen wir die Marke Klaushof, wo wir unseren Kunden heimisches Rind- und Schweinefleisch anbieten. Für alle diese Marken gibt es strenge Qualitätsrichtlinien, die wir sowohl intern als auch extern kontrollieren.

Ist Ihre Eigenmarke Klaushof, was das Preis/Leistungsverhältnis betrifft, als Billigmarke für Massenware positioniert?

Kröswang: Wir wollen mit unserer Marke Klaushof unseren Kunden das beste Preis/Leistungs-Verhältnis am Markt bieten

das ist unser Anspruch. Deshalb kalkulieren wir diese Artikel bewusst sehr knapp. Wir wollen aber hinsichtlich Qualität keine Abstriche machen. Alle Klaushof-Artikel stammen deshalb garantiert aus Österreich, die verarbeiteten Tiere wurden in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet. Wir haben jeden einzelnen Artikel hinsichtlich Schlachtgewicht, Schlachtalter, Vorreifung und weiterer Kriterien genau spezifiziert, Billigware ist für uns etwas anderes. Unser Klaushof-Fleisch ist ein gutes Angebot für den preissensible Gastronomen mit Qualitätsanspruch. Klassische Billigkäufer werden eher ausländische Ware kaufen.

In welchem Ausmaß bedienen Sie mit ihrem Fleisch-Sortiment die Trends zu Bio-Fleisch, Fleisch aus Österreich, Fleisch aus der Region, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung?

Kröswang: Unser großes Thema im Fleisch-Sortiment ist Herkunft Österreich. 99 Prozent unseres Frischfleisch-Angebotes stammen aus Österreich. Bei Bio- und Tierwohl-Fleisch beobachten wir die Entwicklung und Nachfrage bei unseren Kunden sehr genau, aber derzeit haben wir keinen Fokus darauf. Regionale Kleinproduzenten können wir aufgrund unserer Logistik nicht freischalten, das lässt sich in unserem Ablauf derzeit nicht abwickeln.

Von welchen Schlachthöfen beziehen Sie das Fleisch für Ihren Standort in Grieskirchen, von welchen für Ihren Standort in Böheimkirchen?

Kröswang: Unser Schirnhofer-Fleisch stammt vom steirischen Qualitätsschlachthof Weiz, unser Klaushof-Frischfleisch beziehen wir von mehreren Schlachthöfen, die wir regelmäßig besuchen.

Welche Wettbewerbsvorteile gegenüber den Mitbewerbern führt Kröswang mit seinem Fleisch-Angebot für die Gastronomie ins Treffen?

Kröswang: Für unsere Kunden sind mehrere Dinge wichtig: Garantierte Herkunft aus Österreich, geprüfte Qualität mit Zufriedenheitsgarantie, zuverlässige Lieferung innerhalb von 24 Stunden ج vor allem die Lieferzuverlässigkeit ist bei Frischfleisch ein großes Plus gegenüber anderen Großhändlern.

Weitere Informationen unter https://www.kroeswang.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at