

Interviews mit Rewe und Spar

Im Interview: Michael Riegler, Geschäftsführer der Rewe Austria Fleischwaren GesmbH, über die Ausrichtung des im Bau befindlichen Rewe-Fleischwerks im oberösterreichischen Eberstalzell. Und Hubert Stritzinger, Konzernleiter bei Tann International, über die Strategien der Spar-eigenen Tann-Fleischwerke.



INTERVIEW: Michael Riegler

Welche Kapazitäten sind für das neue Werk in Eberstalzell geplant? Welche Produktionsbereiche sollen dort entstehen? Und wann läuft die Produktion an?

Riegler: Für das Werk in Eberstalzell ist eine jährliche Verarbeitungsmenge von 20.000 Tonnen Frischfleisch geplant.

Es wird auch eine Geflügel- und Frischfleischconvenience-Abteilung geben. Von Eberstallzell werden alle Filialen von Billa, Merkur, Adeg, Sutterlpty für das westliche Liefergebiet Amstetten bis Vorarlberg beliefert. Es werden die Produkte für die Eigenmarken Hofstädter, efef, Ja! Natürlich und Merkur Selektion verarbeitet. Für Ja! Natürlich übernimmt Eberstallzell die zentrale Jungrind- und Schweinefleischverarbeitung für den gesamten österreichischen Markt. Am Standort werden 200 Mitarbeiter beschäftigt. Der Probetrieb wird ab der zweiten Jahreshälfte 2018 gestartet und bis Jahresende sukzessive hochgefahren.

Welche regionalen Kooperationen z.B. mit Gustino, Grossfurrner, Landhof planen Sie für das neue Werk in Eberstallzell?

Riegler: Kooperationen in Eberstallzell finden vor allem mit namhaften regionalen Schlachtbetrieben statt. Bei der Bio-Marke Ja! Natürlich bestehen auch vertragliche Partnerschaften über die Erzeugergemeinschaften mit den einzelnen Landwirten. Der Fokus liegt bei Eberstallzell auf dem From Nose to Tail -Prinzip, das heißt der kompletten und konsequenten Verarbeitung des ganzen Tieres, was auch für die Ausformung der Kooperationen eine wichtige Rolle spielt.

Welche Initiativen für Nachhaltigkeits- und Premium-Programme planen Sie im Rahmen ihrer Produktionsbetriebe in Hohenems, Radstadt, Traiskirchen und Eberstallzell/Ansfelden?

Riegler: Das From Nose to Tail -Prinzip hat in Eberstallzell oberste Priorität und ist Teil der Nachhaltigkeitsstrategie der Rewe International AG. Ja! Natürlich Fleisch soll zentral in Eberstallzell verarbeitet werden, um hier wichtige Synergien ausnutzen zu können. Bei der Bio-Marke verzeichnen wir bei einzelnen Spezialprogrammen wie beispielsweise beim Wiesen-Hendl oder Jungrind zweistellige Zuwachsraten. Die Nachfrage steigt auch bei den sehr schmackhaften Ja! Natürlich

Minigockeln. Hier werden die Gockel-Kpken nicht mehr wie frpber pblich nach dem Schlppfen getøtet, sondern werden in artgemæáer Tierhaltung aufgezogen und einzeln angeboten sowie zu Wurst und Faschiertem weiterverarbeitet. Wichtig ist bei allen unseren Programmen ein gesamthafes Konzept zu verfolgen und sich nicht nur auf die Entwicklung eines Einzelproduktes zu beschrænken.

Sehen Sie Chancen fpr regionale Wurstproduzenten, in Da komm ich her -Programmen von Billa und Merkur gelistet zu werden?

Riegler: Vulcano ist z.B. bei Billa und Merkur aktuell gelistet und ist wie andere Spezialitætenmarken sehr erfolgreich. Daran wird sich in Zukunft nichts ændern, diese Marken spielen eine wichtige Rolle in unserem abwechslungsreichen, hochwertigen Fleischsortiment.

Inwieweit ist Penny in die Produktions- und Wertschøpfungs-Strategie der Rewe Austria Fleischwaren integriert? Bleibt das Penny-System der vor Ort-Fleischzerlegung durch Fleischhauer in den Filialen noch aufrecht oder folgt man dem Beispiel von Billa?

Riegler: In etwa 200 Penny-Mærkte verfpgen pber eigene Filialfleischhauer, die sich um die individuellen Kundenwpsche kpmmern. Das ist einzigartig fpr den Diskont und wird von den Kunden sehr gut angenommen. Diese Filialen werden direkt von den regionalen Schlachtbetrieben beliefert. An dieser Aufteilung wird sich in Zukunft nichts ændern. Es gibt aber auch Belieferungsfilialen, die dann vom neuen Standort aus im Liefergebiet West berpcksichtigt werden.

In wie vielen Merkur-, Billa- und Penny-Filialen wird es kpnftig noch Bedienungstheken bei Frischfleisch geben?

Riegler: Bedienungstheken werden zukpnftig noch wichtiger und es gibt Plæne, diese sukzessive auszubauen; Wir wollen unseren

Kundinnen und Kunden das bestmögliche Service bieten.

INTERVIEW: Hubert Stritzinger

Wie hoch ist das Produktionsvolumen der Tann Fleischbetriebe im Jahr 2016 bei Frischfleisch und Wurstwaren?

Stritzinger: Die 6 Tann-Werke in Österreich haben 2016 gut 60.000 Tonnen österreichisches Frischfleisch mit Herkunftsgarantie verarbeitet.

An welchen Standorten ist ein Ausbau der Kapazität in nächster Zeit geplant?

Stritzinger In Wörgl wird derzeit ein neues Tann-Fleischwerk mit 9.500m² und einem Investment von 38 Millionen Euro errichtet. Eröffnung wird Ende Februar 2018 sein. Auch in Graz erweitern wir gerade unser bestehendes Tann-Fleischwerk um 4.500m² mit einem Investment von 30 Millionen Euro. Zusätzlich wird das bestehende Fleischwerk generalsaniert. Die Eröffnung wird für September 2018 erwartet.

Gibt es bei Tann Projekte für neue Eigenmarken-Linien?

Stritzinger: Wir haben aber gerade die Linie Tann für mehr Tierwohl gestartet. Das sind Produkte, die nach der neuen AMA-Tierschutz-Richtlinie produziert sind.

Wie entwickelt sich die Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft?

Stritzinger: Tann entwickelt laufend mit landwirtschaftlichen Erzeugergemeinschaften oder seinen Partner-Schlachthöfen neue Sonderprogramme. Die Kunden fragen Spezialitäten stark nach, auch die Nachfrage nach Bio-Fleisch steigt

Wo sehen Sie Chancen für einen Ausbau der

Partnerschaft mit regionalen handwerklichen Fleisch- und Wurstproduzenten?

Stritzinger: Spar-Kaufleute können selbstständig Kooperationen mit regionalen Produzenten eingehen. Das tun sie auch fallweise. Meist sind es jedoch wirklich sehr kleine, lokale Produzenten, deren Produkte in der unmittelbaren Umgebung bekannt und beliebt sind. Das ist sinnvoll für Produzenten, Kaufleute und Kunden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at