

Spitzenservice für die Gastronomie

Wiesbauer Gourmet eröffnete seinen erweiterten und modernisierten Standort in Niederösterreich. 17 Millionen Euro wurden investiert, europaweit einzigartig sind die neuen Sous-vide-Anlagen.



Seit der Übernahme der Firma Teufner GmbH durch die Wiesbauer Holding im Jahr 2003 konnte der niederösterreichische Fleischspezialist den Umsatz verdreifachen und machte sich nach der Umfirmierung 2008 als Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH einen Namen als Partner der Gastronomie. Durch die Belieferung einer wachsenden Zahl an Profi-Köchen und den damit verbunden Vertriebsausbau wurde zur Aufstockung der Kapazitäten vor drei Jahren eine Erweiterung des Standortes in Sitzenberg-Reidling (nahe Tulln) nötig. 2013 erfolgte der Spatenstich, kürzlich die Fertigstellung.

Insgesamt investierte Wiesbauer Gourmet rund 17 Mio. Euro in den Um- und Zubau des Betriebsgebäudes und verdoppelte dabei die Nutzfläche auf mehr als 8.700 m².

Wesentlicher Teil des Neubaus ist das moderne Hochregal-Lager mit vollautomatischem Kommissionierungs-System. Eingehende Bestellungen werden im gekühlten Lager selbsttätig in Kisten zusammen- und bereitgestellt, sodass die Lieferung noch schneller erfolgen kann und gleichzeitig eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist. Aber auch für die Fleisch-Portionierung sowie die Reifung von Dry Aged Beef steht nun wesentlich mehr Raum zur Verfügung.

Europaweit einzigartig sind die neuen Sous-vide-Anlagen, die es Wiesbauer Gourmet ermöglichen, zartes Frischfleisch zu liefern. Bis zu 22 Stunden lang unter Vakuum bei niedrigen Temperaturen schonend gegart, garantiert Sous vide eine außergewöhnliche Fleischqualität und gleichzeitig ein Maximum an Convenience. Denn in der Profi-Küche müssen Gansl und Ente, aber auch die Edelstücke vom Schwein, Rind und Kalb nur ca. 20 Minuten fertig gegart werden, um den perfekten Geschmack zu entwickeln.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at