

## Fleischerei Lauss mit Julius-Award geehrt

Nachhaltigkeit und Regionalität ist die Firmenphilosophie der Fleischerei Lauss in Kollerschlag, Oberösterreich. 2009 hat Johannes Lauss (Bild rechts) gemeinsam mit Gattin Susanna (Bild Mitte) den Betrieb von seinen Eltern übernommen. 2018 wurde dann vollkommen umgebaut und ein neues, modernes und digitales Geschäft samt kleiner Gastro mit 25 Sitzplätzen daraus gemacht. Die Produkte werden alle (!) im Haus produziert und auch abseits der eigenen Waren wird auf den regionalen Einkauf sehr geachtet. Jetzt wurde das oberösterreichische Traditionsunternehmen mit dem Julius Award geehrt. Der Preis des Wirtschaftslandes Oberösterreich will Qualitätsbetriebe auszeichnen und jene Unternehmer:innen vor den „Vorhang“ holen, die mit ihrem Einsatz &hellip;



Fleischerei Lauss in Kollerschlag.  
© Wögerer

Nachhaltigkeit und Regionalität ist die Firmenphilosophie der **Fleischerei Lauss** in Kollerschlag, Oberösterreich. 2009 hat Johannes Lauss (Bild rechts) gemeinsam mit Gattin Susanna (Bild Mitte) den Betrieb von seinen Eltern übernommen. 2018 wurde dann vollkommen umgebaut und ein neues, modernes und digitales Geschäft samt kleiner Gastro mit 25 Sitzplätzen daraus gemacht. Die Produkte werden alle (!) im Haus produziert und auch abseits der eigenen Waren wird auf den regionalen Einkauf sehr geachtet.

Jetzt wurde das oberösterreichische Traditionsunternehmen mit dem Julius Award geehrt. Der Preis des Wirtschaftslandes Oberösterreich will Qualitätsbetriebe auszeichnen und jene Unternehmer:innen vor den Vorhang holen, die mit ihrem Einsatz die Basis für Wachstum, Beschäftigung und Wohlstand in unserem Land sind. Wir gratulieren!

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**