

Genossenschaft Kärntner Fleisch kooperiert mit Karnerta

Karnerta und Genossenschaft Kärntner Fleisch kooperieren schon seit Jahrzehnten und gehen künftig noch stärker gemeinsame Wege: Karnerta, ein Unternehmen der Linzer Vivatis-Gruppe, und die Bäuerliche Genossenschaft Kärntner Fleisch bündeln ihre Aktivitäten, um das Angebot an Frischfleisch und veredelten Fleischspezialitäten aus Kärnten für den Kunden zu erweitern. Tragende Säulen dieser Zusammenarbeit sind regionale Rohstoffe, Transparenz, das „Nose-to-Tail-Prinzip“ sowie auch Tierwohl und Nachhaltigkeit. Kärntner Fleisch: Regionalität, Qualität und Transparenz Regionalität, höchste Produkt- und Servicequalität sowie volle Transparenz in Bezug auf Herkunft und Verarbeitung stehen bei der Bäuerlichen Genossenschaft Kärntner Fleisch (BVG) und KARNERTA seit jeher im Fokus. Auf Basis dieser gemeinsamen Werte …



Josef Fradler, Obmann Genossenschaft Kärntner Fleisch und Franz Tremschnig, Geschäftsführer KARNERTA GmbH besiegeln die Kooperation. - Personen waren getestet und Bild wurde außerhalb der Öffnungszeiten aufgenommen. (© Karnerta)

Karnerta und Genossenschaft Kärntner Fleisch kooperieren schon seit Jahrzehnten und gehen künftig noch stärker gemeinsame Wege: Karnerta, ein Unternehmen der Linzer Vivatis-Gruppe, und die Bäuerliche Genossenschaft Kärntner Fleisch bündeln ihre Aktivitäten, um das Angebot an Frischfleisch und veredelten Fleischspezialitäten aus Kärnten für den Kunden zu erweitern. Tragende Säulen dieser Zusammenarbeit sind regionale Rohstoffe, Transparenz, das Nose-to-Tail-Prinzip sowie auch Tierwohl und Nachhaltigkeit.

Kärntner Fleisch: Regionalität, Qualität und Transparenz

Regionalität, höchste Produkt- und Servicequalität sowie volle Transparenz in Bezug auf Herkunft und Verarbeitung stehen bei der Bäuerlichen Genossenschaft Kärntner Fleisch (BVG) und KARNERTA seit jeher im Fokus. Auf Basis dieser gemeinsamen Werte werden die beiden Unternehmen, vorbehaltlich der Zustimmung durch die Bundeswettbewerbsbehörde, ihre Aktivitäten zur Herstellung und Vermarktung von Kärntner Frischfleisch und veredelten Fleischspezialitäten zusammenführen. Im Zuge dieser Kooperation wird auch eine gemeinsame Gesellschaft zur Fleischzerlegung aufgebaut.

Starke Partner für die regionale Landwirtschaft

Spätestens im vergangenen Jahr wurde den Menschen wieder bewusst, wie wichtig eine verlässliche heimische Lebensmittelversorgung ist – von der landwirtschaftlichen Urproduktion über die Verarbeitung und Veredelung bis hin zum Vertrieb an die Endkonsumenten. Dazu braucht es auch innerhalb dieser Versorgungskette verlässliche Partnerschaften. Zwischen KARNERTA als Lebensmittelproduzenten einerseits und der Bäuerlichen Genossenschaft Kärntner Fleisch (BVG) als bäuerliches Genossenschaftsnetzwerk mit rund 4.000 Kärntner Landwirten andererseits soll nun eine stabile und langfristige

Partnerschaft entstehen. Diese Kooperation stärkt die Kärntner-Bauernschaft im Netzwerk der BVG und schafft Sicherheit, Stabilität und Planbarkeit in einem insbesondere durch wachsenden internationalen Konkurrenz- und Preisdruck geprägten Marktumfeld.

Qualität und Geschmack aus Kärnten

Immer mehr Konsumenten wollen wissen, woher ihr Steak oder das Fleisch in ihrer Wurst kommt. Mit den neu geschaffenen Strukturen und besonders dem gemeinsamen Fleischzerlegebetrieb, ermöglichen die Bäuerliche Genossenschaft Kärntner Fleisch (BVG) und KARNERTA genau diese lückenlose Nachvollziehbarkeit vom Teller zurück zum Bauern. Seit vielen Jahren stehen sowohl KARNERTA als auch die BVG mit der Marke Kärntner Fleisch für Tradition, Beständigkeit und darüber hinaus für höchste Qualität, Fachkompetenz und regionale Herkunft ihrer Produkte. Für KARNERTA als langjährigem Top-Partner von Gastronomie, Hotellerie und Handel gilt der Fokus dieser Kooperation der Einhaltung des Qualitäts- und Regionalitätsversprechens gegenüber den Konsumenten.

Nachhaltigkeit, Tierwohl und das Nose-to-Tail-Prinzip

Heimische Rohstoffe in der Region zu verarbeiten und zu vermarkten garantiert nicht nur Frische, Qualität und flexibles Eingehen auf regionale Kundenbedürfnisse, sondern unterstützt durch kurze Transportwege sowohl die Klimabilanz als auch das Tierwohl. Nicht zuletzt deshalb ist es für die Bäuerliche Genossenschaft Kärntner Fleisch (BVG) und KARNERTA selbstverständlich, alle Teile des Tieres Nose-to-Tail zu verwenden und zu Produkten zu verarbeiten, die mit Genuss verzehrt werden können. Die Vermarktung aller Fleischstücke sowie eine professionelle Beratung sind eine besondere Herausforderung, da den Konsumenten zahlreiche Fleischteile

oder deren Zubereitung nicht mehr so geläufig sind. Genau darin besteht jedoch die Chance und auch die Stärke der BVG und KARNERTA, deren Mitarbeiter für höchste Fleisch- und Beratungskompetenz bekannt und beliebt sind.

Über die **Bäuerliche Genossenschaft Kärntner Fleisch**

Die Bäuerliche Vermarktung Kärntner Fleisch registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung ist eine selbständige, bäuerliche Genossenschaft mit ca. 4.000 Mitgliedsbetrieben. Die BVG ist für viele Kärntner Bauern eine Brücke zum Markt, deren Aufgabe es ist, beste Vermarktungswege für die Produktion der Mitglieder zu schaffen. Die BVG bietet lückenlose Nachvollziehbarkeit vom Konsumenten zurück zum Bauern. Das Unternehmen gliedert sich in die Bereiche Viehaufbringung und Fleischvermarktung. In der Viehaufbringung vermarktet die BVG als größter ländlicher Direktvermarkter in Kärnten Ferkel, Schweine sowie Kälber, Schlacht- und Einstellrinder. Im Bereich Fleischvermarktung werden Schweine, Rinder sowie Kälber aus Kärntner-Produktion geschlachtet und an Detailkunden, Fleischereien, Gastronomiebetriebe, Großverbraucher am nationalen Markt, sowie an Großhändler und Supermarktketten im oberitalienischen Raum vertrieben.

Über **KARNERTA**

1954 von Kärntner Bauern gegründet, zählt die KARNERTA GmbH, als Tochterunternehmen der VIVATIS-Gruppe, mehr als ein halbes Jahrhundert später zu den heimischen Top-Produzenten und -Lieferanten für die Gastronomie sowie für Endkunden und ist jahrzehntelanger, beständiger Partner der heimischen Landwirtschaft. Die lange Fleischermeistertradition, die kreativen und innovativen Produktideen und die konsequente Verarbeitung österreichischer Rohstoffe zeichnen KARNERTA aus. Neben den Regionalstandorten und dem österreichweiten Logistiknetzwerk sind vor allem die eigenen Fleischfachmärkte in Kärnten, Osttirol und der Steiermark mit ihrem hochwertigen und hochqualitativen regionalen Sortiment

eine zentrale Säule der KARNERTA. Wesentliche Unterstützung dabei leisten unter anderem auch die langjährigen, regionalen Kooperationspartner, wie z.B. Kärntner Fleisch und Kärntnermilch.

Über **VIVATIS**

Die VIVATIS Holding AG zählt mit knapp 2.700 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz in Höhe von etwa 824 Mio. Euro (Erwartung 2021) zu den größten rein österreichischen Unternehmen der Nahrungs- und Genussmittelbranche. Unter dem Dach der Holding mit Sitz in Linz befinden sich etablierte Markenartikelerzeuger ebenso wie spezialisierte Produktions- und Dienstleistungsunternehmen. Klingende Namen wie **Knabber Nossi**, **Inzersdorfer**, **Maresi**, **Toni Kaiser** und **Bauernland** zählen zum umfassenden Markenprofil der Gruppe.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)