

Rewe Group modernisiert die Fleischproduktion

Neue Pläne bei Rewe Österreich - Fleischerzeugung wird
landesweit umstrukturiert



*Hier werden Strategien entwickelt und Entscheidungen gefällt. REWE-
Headquarter in Wiener Neudorf. © REWE*

Fleischproduktion bei Rewe rochiert die Standorte

Um Produktsicherheit und Produktqualität von Fleisch nachhaltig zu unterstützen zieht die konventionelle Rind- und Schweinefleischproduktion aus St. Veit an der Glan in Kärnten, nach Oberösterreich in das dortige Fleischwerk **Eberstalzell** um. Diese Anlage läuft seit 2019 im Vollbetrieb mit einer jährlichen Kapazität von 20.000 Tonnen und gehört zu den modernsten Zerlegebetrieben in Europa.

Hier verarbeitet man künftig Schweine- und Rindfleisch für die Filialen von **Billa**, **Billa Plus** und **Adeg** und will sich nun ausschließlich auf österreichische Produkte beschränken. Rohstoffe sollen ebenfalls von hier an den hauseigenen Wurst- und Conveniencebetrieb geliefert werden.



Das automatisierte Fleischwerk in Eberstalzell ist eines der modernsten Betriebe in Europa. © Alexander Welsz

Fleischwerk in St.Veit an der Glan bleibt erhalten

Allerdings bleibt auch das Fleischwerk in St. Veit an der Glan erhalten. Geplant ist, sich hier auf die Fleischlogistik für ganze 430 Märkte in den Bundesländern Kärnten, Steiermark, Südburgenland und Salzburg zu beschränken. Allerdings werden durch die Umstrukturierung auch einige Jobs verändert. Wie die **Rewe Group** verlauten lässt, gibt es für die 34 betroffenen Mitarbeiter des Standortes in Kärnten keinerlei Grund zur Sorge. Es werden ihnen im Falle des Falles andere Stellen innerhalb des Konzerns gesichert. Zusätzlich soll auch gemeinsam mit dem dortigen Betriebsrat bis Ende Jänner 2023 ein umfassender Sozialplan entstehen.

Bio-Lamm und Bio-Rind aus Traiskirchen und Wurst aus Radstadt

Ostösterreich soll weiterhin aus dem niederösterreichischen Traiskirchen mit konventionellem Schweine- und Rindfleischsortiment bedient werden. Hier soll künftig auch Zerlegung und Produktion für österreichisches Bio-Lamm und Bio-Rindfleisch erfolgen. Aus Radstadt im Salzburger Land sollen dann künftig alle Wurstwaren kommen.

Bis Mitte des Jahres 2023 plant man die Neujustierung der REWE-Fleischproduktion beendet zu haben.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at