

Die Zukunft des Frischfleisches: Kröswang setzt auf einzigartige Regionaloffensive

Zum 50-Jahr Firmenjubiläum lässt die Firma Kröswang aufhorchen. Das Grieskirchner Unternehmen garantiert, innerhalb von 24 Stunden österreichweit mit der gesamten Bandbreite an frischem Fleisch aus Österreich zu beliefern.



Zum heurigen 50-Jahr Firmenjubiläum lässt die Firma Kröswang mit einer einzigartigen Innovation aufhorchen.

Das Grieskirchner Unternehmen garantiert Gastronomen, sie innerhalb von 24 Stunden österreichweit mit der gesamten Bandbreite an frischem Fleisch aus Österreich zu beliefern.

Bisher waren verantwortungsvolle Gastronomen, die nur auf heimische Fleischprodukte setzen wollten, von den Lieferkapazitäten ihrer Produzenten abhängig und mussten bei Engpässen auf ausländische Produkte zugreifen. „Diese Zeiten sind vorbei“, freut sich Manfred Kröswang, Geschäftsführer und Eigentümer der Kröswang GmbH. „Mit unserem Konzept können wir das gesamte Sortiment von über 500 Frischfleisch-Artikel das ganze Jahr über just in time liefern.“ „Unser Erfolg beruht im Wesentlichen auf zwei entscheidenden Faktoren“, erläutert Kröswang. „Zum einen haben wir direkten Zugang zu den Lagern aller Produzenten, was bedeutet, dass unsere Kunden heute bestellen und wir die Ware direkt aus den frischen Lagern der Produzenten holen. Zum anderen betreiben wir unser frisches Zentrallager in Grieskirchen, von wo aus wir ein zweites Sortiment just in time über Nacht in ganz Österreich und Deutschland liefern.“

Starkes Netzwerk: Kröswang setzt auf Partnerschaften

Kröswangs Erfolg beruht auf der Zusammenarbeit mit bewährten Produktionspartnern. „Das ist ein einzigartiges Projekt in Österreich“, sagt Rudolf Großfurtner, Geschäftsführer der Rudolf Großfurtner GmbH. „Bestellungen bis 12:00 Uhr sind um 15:00 Uhr bei Kröswang. Dieses Projekt war anspruchsvoll, läuft aber jetzt sehr erfolgreich.“

Auch Norbert Marcher, Geschäftsführer der **Marcher Fleischwerke**, betont in dem Fernsehbeitrag des oberösterreichischen Regionalsenders **HT1** den Erfolg des Konzepts: „Die beeindruckenden Steigerungsraten in einem

stabilen Markt zeigen, dass das System funktioniert. Wir freuen uns, Teil dieses Erfolgs zu sein.“

Kröswang steht für österreichische Herkunftsgarantie und Qualität. Josef **Moosbrugger**, Präsident der Landwirtschaftskammer Österreich, lobt das Unternehmen: „Wir sind froh, dass Unternehmen wie Kröswang zeigen, dass eine enge Partnerschaft funktioniert und umsetzbar ist.“ Die Verfügbarkeit von Frischfleisch aus Österreich ist somit zu 100% gewährleistet. „Die Versorgung mit österreichischer Pute und Hendl ist gesichert“, bestätigt Karl Feichtinger, Geschäftsführer der **Wech Geflügel GmbH**. „Es geht nicht nur um geringe Mehrkosten, sondern darum, den Konsumenten etwas Besonderes zu bieten.“

Storytelling und Transparenz für Gastronomie und Fleischereien

Manfred Kröswang betont die Bedeutung von Storytelling für Gastronomen: „Gastronomen, die Geschichten erzählen, sind erfolgreicher als diejenigen, die anonym Waren verkaufen. Wenn der Gastronom den Namen des Produzenten auf die Speisekarte schreibt, können sich die Gäste ganz einfach über ihr Handy informieren und wissen, was sie gerade essen.“

Etikettenschwindel ist beim Kröswang-Modell ausgeschlossen. „Die Kontrollsysteme hinsichtlich der Herkunftskennzeichnung sind bei allen unseren Produktionspartnern lückenlos und – was mindestens ebenso wichtig ist – mit den meisten verbindet uns eine jahrzehntelange Partnerschaft bzw. Freundschaft“, so Manfred Kröswang. „Es sind oft Familienbetriebe, die wir auch immer wieder besuchen und unsere Prozesse eng abstimmen.“

Die Zeit ist reif für Fleisch aus Österreich. Mit ihrer Regionalitätsoffensive setzt die Kröswang GmbH neue Maßstäbe in der Frischfleischversorgung und unterstützt Gastronomen dabei, ihren Gästen höchste Qualität und Transparenz zu bieten.

<https://youtu.be/PYiFcqhlbaQ?si=USxqbONCdrd0OX2S>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at