

# HANDBUCH

# 2024

FÜR DAS FLEISCHERGEWERBE



DIE ÖSTERREICHISCHE  
FLEISCHERZEITUNG



## Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

» Eine Lösung für alle Prozesse «



Winweb Informationstechnologie GmbH | Tel. +43 720 880066 | [www.winweb.at](http://www.winweb.at)



**Verpackung & Präsentation**



**Reinigung & Hygiene**



**Arbeitsbekleidung**



**Verkaufsautomaten**



**Natur- & Kunstdärme**



**Fleisch, Wurst, Geflügel, Käse & Gewürze**



**Maschinen & Produktionsmittel**

Der Fleischerverband führt österreichweit das größte Sortiment an Zubehörartikeln für Fleisch verarbeitende Betriebe. Bei uns finden Sie neben unserem Sortiment für die Wursterzeugung und Fleischverarbeitung eine große Auswahl an Käsesorten, Getränken, Convenience Produkten & Gewürzen.

**SALZBURG**

**Fleischerverband eGen**

Dr. Hans-Lechner-Straße 1  
5071 Wals/Siezenheim  
T +43-50-1935-0  
E [bestellung@fleischerverband.at](mailto:bestellung@fleischerverband.at)

**SHOP KLAGENFURT**

**Fleischerverband eGen**

Zwanzigerstraße 1  
9020 Klagenfurt  
T +43-50-1935-45  
E [schlachthof@fleischerverband.at](mailto:schlachthof@fleischerverband.at)

**STEIERMARK & BURGENLAND**

**Fleischerverband eGen**

Großmarktstraße 2  
8020 Graz  
T +43-50-1935-82/83  
E [graz@fleischerverband.at](mailto:graz@fleischerverband.at)

**TIROL**

**Fleischerverband eGen**

Gewerbepark Mils Nr. 36  
6068 Mils  
T +43-50-1935-60  
E [tirol@fleischerverband.at](mailto:tirol@fleischerverband.at)

**SHOP VILLACH**

**Fleischerverband eGen**

Sankt-Magdalener-Straße 57  
9500 Villach  
T +43-50-1935-48  
E [villach@fleischerverband.at](mailto:villach@fleischerverband.at)

**NIEDERÖSTERREICH**

**Fleischerverband eGen**

Titus-Appel-Straße 3  
3902 Vitis  
T +43-50-1935-51  
E [noe@fleischerverband.at](mailto:noe@fleischerverband.at)

**[info@fleischerverband.at](mailto:info@fleischerverband.at) - [www.fleischerverband.at](http://www.fleischerverband.at)**

**Der Fleischerverband - Die N°1 für Fleischereibedarf in Österreich!**

# Kompetent in Sachen Geschmack

NovaTaste bietet mit seinen Marken – u.a. WIBERG, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse – umfassende Lösungen in Sachen Geschmack. Diese Traditionsmarken stehen für einen riesigen Erfahrungsschatz, fundiertes Fachwissen und langjährige Expertise. Für Hersteller von Fleisch- und Wurstspezialitäten sind wir mit unseren hochwertigen Gewürzen, funktionellen Zutaten sowie innovativen Wursthüllen ein verlässlicher Partner.

**Wir sind Ihr Partner:**

[office@novataste.com](mailto:office@novataste.com) oder +43/(0)662-6382-0



## RVF 200-900

- Füllleistungen von 2.700 bis 13.000 kg/h
- Einzigartiges Hygienesdesign
- Maximaler Rohwurstezug
- Beste Portioniergenauigkeit
- Touch Screen Steuerung

# **Handbuch für den Verkaufserfolg**

**Fleischer-Jahrbuch 2024**

**58. Jahrgang**

**Herausgegeben von „Fleisch & Co – die österreichische  
Fleischer-Zeitung“ und der Bundesinnung der Fleischer**

## Vorwort

### Liebe Leserinnen und Leser,

2023 war kein einfaches Jahr für die österreichische Fleischwirtschaft. „Schon wieder!“ möchte man sagen. Das Corona-Virus „erfreut“ uns immer wieder mit neuen Varianten, viele Betriebe klagen über massive krankheitsbedingte Ausfälle beim Personal und das noch dazu in einer Situation des eklatanten Fachkräftemangels. Und nicht nur an Fachleuten mangelt es landauf – landab, auch Hilfskräfte sind kaum zu bekommen.

Erfreulich ist, dass der rasante Sinkflug bei den Lehrlingszahlen, wie er in den letzten Jahren leider zu beobachten war, gestoppt werden konnte. Mit knapp über 300 Lehrlingen ist die Branchenausbildung jetzt schon seit drei Jahren auf einem stabilen Wert. Trotzdem braucht es unverminderte Anstrengungen, das Berufsbild der Fleischverarbeitung, das so viele unglaublich kreative Möglichkeiten eröffnet, noch besser den jungen Menschen – und natürlich auch den Eltern – näher zu bringen.

Fünf Jahre ist es her, dass die Meisterprüfung der Fleischer als eine der fünf ersten Prüfungen in Österreich die Anerkennung auf Stufe 6 des Nationalen Qualifikationsrahmens, der in der ganzen EU akzeptiert wird, erhalten hat und damit dem Universitätsabschluss einer „Bachelors“ ebenbürtig wurde. Die neue Prüfung auf Basis von Fertigkeiten und Kompetenzen wurde sehr gut aufgenommen. Sind es doch Situationen, die Alle aus den Betrieben kennen, die es hier meisterlich zu lösen gilt. Im November 2023 wurde begonnen, die Prüfung einem Relaunch zu unterziehen. Alle Elemente werden einer kritischen Prüfung unterzogen, neue Herausforderungen, wie Digitalisierung und der Umgang mit Sozialen Medien, eingearbeitet. Nur so kann es gelingen, den hohen Anspruch der Branche, junge Menschen auf einem Niveau gleichwert dem Bachelor auszubilden, gerecht zu werden.

2023 hielt die Teuerungsflut auch in der Fleischwirtschaft unvermindert an. Die Rohwarenpreise waren vor allem im Schweinesektor immer noch extrem hoch, die Betriebe verzweifelt auf der Suche nach Rohware. Weil es schon seit Monaten schlicht und ergreifend zu wenig Ware gab. Nicht nur bei uns, auch in den großen schweineproduzierenden Ländern der EU, wie Deutschland und Spanien, fehlten rund 20 % der benötigten Tiere. Dass sich der Markt in einer solchen Situation nicht wirklich beruhigt, liegt auf der Hand.

Positiv festzuhalten ist, dass der lange und warme Sommer die Grillfreuden wieder zur Hochblüte gebracht hat. In ganz Österreich wurden Fleisch und Wurst in geselliger Runde mit Freuden verzehrt. Auch die auflagefertigen Waren – wie Barbecue-Platten – waren heuer beliebter denn je. Offenbar wollte man sich wieder mal richtig etwas gönnen. Feste, wie Hochzeiten, Feuerwehr-Events, aber auch große private Gartenpartys waren diesen Sommer ein sehr wichtiges Standbein der Branche. Auch die Lieferungen an Hotellerie und Gastronomie konnten vermehrt wieder aufgenommen werden. In vielen Gebieten Österreichs konnte heuer das Vor-Covid-Niveau nicht nur erreicht, sondern dank einer sehr starken Tourismussaison sogar übertroffen werden.

Die Energiesituation habe sich gebessert – hört man. Aber ist hier wirklich längerfristig wieder „Alles gut“? Der schreckliche Angriffskrieg Russlands gegen die Ukraine dauert unvermindert an, zuletzt war wieder einmal eine der Gaspipelines in der Ukraine betroffen. Österreich ist nach wie vor auf Gasimporte angewiesen und die Fleischwirtschaft als eine der energieintensivsten Branchen im Bereich der kritischen Infrastruktur wäre massiv von Versorgungsengpässen betroffen. Ein Umrüsten der Betriebe auf andere, nicht fossile Energieträger ist mehr als schwierig.

Nach zwei Monaten mehr als zäher Verhandlungen schien es im September 2022 endlich gelungen, die Regierung davon zu überzeugen, dass eine Unterstützung der Unternehmen in Bezug auf die exorbitanten Energiekosten unumgänglich ist. Ein Hilfspaket wurde ausgearbeitet, das vor



**DI Anka Lorencz**  
BUNDESINNING DER  
LEBENSMITTELGEWERBE  
[www.lebensmittelgewerbe.at](http://www.lebensmittelgewerbe.at)

allem ganz kleinen Unternehmen rasch helfen sollte. Die Erleichterung war groß. Doch wie so oft folgte dem bald die Ernüchterung. Rasch war klar, dass die Einreichung letztlich weder einfach noch unbürokratisch sein würde. Und mit der – zugegebener Weise EU-konformen – Festlegung des Produktionswertes war der Großteil der Fleischerbetriebe in Bezug auf diese Unterstützung „draußen“. Für uns hieß das: sofort zurück zum Verhandlungstisch. Zähes Ringen in Tag- und Nachtschichten. Endlich der vermeintliche Durchbruch, Handschlag auf den „Energiekostenzuschuss 2“, der die Lücken der ersten Förderung schließen und zügig umgesetzt werden sollte – und auch gleich budgetiert wurde. Das war im Februar 2023. Letztlich musste mehr als ein halbes Jahr ins Land gehen, mit unzähligen Vorstößen und weiteren Verhandlungen, bis diese Förderung wieder Fahrt aufnahm. Erst mit 16. Oktober 2023 konnten Voranmeldungen zum EKZ 2 eingereicht werden, wobei der Voranmeldezeitraum mit 2. November extrem kurz bemessen war.

Ein sehr starkes Lebenszeichen der österreichischen Fleischwirtschaft brachte der Herbst 2023. Und das gleich in dreifacher Hinsicht:

Anfang September konnte ein großartiger Ferdinand Sorger mit einer fulminanten Leistung den vierten Platz bei den EuroSkills, der Europameisterschaft der Fleischer erringen. In einem sehr starken Konkurrenzfeld lag er letztlich nur wenige Punkte hinter dem drittplatzierten Kandidaten aus Frankreich.

Wenige Woche danach wurde im Fleischkompetenzzentrum in Klagenfurt der Internationale Fleisch- und Wurstwarenwettbewerb gestartet. Ein hochkarätiges Jurorenteam aus Österreich, Deutschland und Frankreich konnte weit über 600 eingereichte Produkte – von Klassikern, wie Brühwürste bis hin zu essfertiger Convenience – auf Herz und Nieren prüfen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen! Von 628 Produkten erreichten 419 Produkte Gold, das heißt 90 von 100 möglichen Punkten, viele davon sogar mit Höchstpunktezahl!

Fünf Betriebe konnten sogar in mehreren Disziplinen Höchstleistungen erbringen und damit „Serien-Gold“ erreichen. Am 16. November wurden diese Betriebe von Bundesminister Norbert Totschnig ins Landwirtschaftsministerium nach Wien eingeladen und von ihm auch persönlich geehrt.

Der Oktober stand dann wieder ganz im Zeichen der Skills. Zum ersten Mal wurde in Österreich eine Staatsmeisterschaft der Fleischer ausgetragen! Im Rahmen der Welser Messe „Jugend und Beruf“ konnten die jungen Fachleute ihr Können vor einem großen und begeisterten Publikum eindrucksvoll unter Beweis stellen. Der Sieg und damit der Titel der „Staatsmeisterin“ ging an Carolin Pirolt.

Das Fleischerhandbuch 2023 soll Sie unterstützen, wertvolle Informationen und Tipps für die Weiterentwicklung Ihres Unternehmens zu gewinnen und sich zu vernetzen. Es ist als Handbuch ebenso verfügbar wie als e-paper auf der Website [www.fleischundco.at](http://www.fleischundco.at)

Der Bundesverband der Fleischer und das Team von Fleisch & Co wünschen Ihnen ein erfolgreiches Jahr 2024.

Mit kollegialen Grüßen  
DI Anka Lorencz

# Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
<b>Zahlen, Daten, Fakten über das österreichische Lebensmittelgewerbe</b>		<b>Organisatorisches &amp; Mitgliederverzeichnis</b>	
Einleitung .....	8	Österreich .....	51
Strukturdaten .....	8	Burgenland .....	63
Konjunkturdaten .....	18	Kärnten .....	71
Betriebswirtschaftliche Daten .....	22	Niederösterreich .....	79
<b>Genuss vom Hof</b> .....	31	Oberösterreich .....	99
<b>Gutes vom Bauernhof</b> .....	39	Salzburg .....	115
<b>Land schafft Leben</b> .....	46	Steiermark .....	125
		Tirol .....	135
		Vorarlberg .....	145
		Wien .....	153
		<b>Bundeskollektivvertrag</b> .....	165
		<b>Lieferantenverzeichnis</b> .....	197
		<b>Waren- und Bezugsquellenverzeichnis</b> .....	227



Hier kommen Sie  
direkt zu Fleisch & Co  
– der österreichischen  
Fleischerzeitung

Weitere Branchen-News, Netzwerk und viele  
weitere Services finden Sie auch auf



**Facebook**

[www.facebook.com/fleischerzeitung](http://www.facebook.com/fleischerzeitung)



**Instagram**

[www.instagram.com/fleischundco/](http://www.instagram.com/fleischundco/)



**LinkedIn**

[www.linkedin.com/showcase/fleischundco](http://www.linkedin.com/showcase/fleischundco)

Alle angeführten Kontakte, Adressen und Telefonnummern wurden bis Redaktionsschluss dieser Handbuch-Ausgabe auf ihre Richtigkeit überprüft. Seither eingetragene Veränderungen im Mitgliederstand der einzelnen Landesinnungen, sonstiger Firmenadressen sowie Veränderungen aufgrund technischer Neuerungen der Post- und Telegraphenverwaltung konnten nicht berücksichtigt werden. Wir bitten um Verständnis, das Team von Fleisch & Co.

## Medieninhaber:

Die Schnatterei e. U., A-2230 Gänserndorf,  
Grenzstraße 180/D1, Tel. +43(0)676 634 27 07,  
E-Mail: [office@dieschnatterei.com](mailto:office@dieschnatterei.com)

## Herausgeber:

Bundesverband der Fleischer, A-1045 Wien, Wiedner  
Hauptstraße 63, Tel. +43 (0) 590 900-3192, [www.lebensmittelgewerbe.at](http://www.lebensmittelgewerbe.at)

Fleisch & Co – die österreichische Fleischerzeitung,  
A-2230 Gänserndorf, Grenzstraße 180/D1,  
Tel. +43 (0) 676 634 27 07, [www.fleischundco.at](http://www.fleischundco.at)

## Hersteller:

Friedrich Druck & Medien GmbH, A-4020 Linz,  
Zamenhofstraße 43–45, [www.friedrichdruck.com](http://www.friedrichdruck.com)



# Zahlen, Daten, Fakten

## Das österreichische Lebensmittelgewerbe

*Diese Studie wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte übernimmt die KMU Forschung Austria jedoch keine Gewähr. Eine Haftung der KMU Forschung Austria und der Autorinnen und Autoren ist somit ausgeschlossen.*

*Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Art von Nachdruck, Vervielfältigung, Verbreitung, Wiedergabe, Übersetzung oder Einspeicherung und Verwendung in Datenverarbeitungssystemen, und sei es auch nur auszugsweise, ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung der KMU Forschung Austria gestattet.*

Sicher. Hygienisch. Rein.  
**Seeger**

Seit 1881

Ihr zuverlässiger und  
starker Partner  
in allen Fragen  
rund um die Hygiene

Sicher. Hygienisch. Rein.  
Seeger  
**Exporit.**

Seeger  
**TRIOL**

Die Seeger-Produkte erhalten Sie im  
Fleischereibedarfs-Großhandel



Seeger Wasch- und  
Reinigungsmittel GmbH  
Schickhardtstr. 7 - D-72336 Balingen  
Tel. +49 (0)7433 9600  
info@seeger-balingen.com

## ●●● EINLEITUNG

Die vorliegende Studie beschreibt die wirtschaftliche Situation und Entwicklung des Lebensmittelgewerbes in Österreich. Dem Lebensmittelgewerbe werden folgende Berufsgruppen zugeordnet: Bäcker, Fleischer, Konditoren, Müller und Mischfuttererzeuger sowie das Nahrungs- und Genussmittelgewerbe. Die dargestellten Daten basieren auf folgenden Quellen:

- Statistik Austria, Sonderauswertungen der Leistungs- und Strukturstatistik in der Kammersystematik im Auftrag der Wirtschaftskammer Österreich (WKO)
  - Ab dem Berichtsjahr 2021 sind die Unternehmen mit einem Jahresumsatz von weniger als € 10.000,- in der Statistik enthalten. Dies hat jedoch bei den in der Folge dargestellten Indikatoren im Kapitel Strukturdaten keinen nennenswerten Einfluss auf die Vergleichbarkeit mit den Vorjahren.
- KMU Forschung Austria, Konjunkturdatenbank
- KMU Forschung Austria, Bilanzdatenbank

## ●●● STRUKTURDATEN

Die Strukturdaten basieren auf der in der Einleitung genannten Leistungs- und Strukturstatistik der Statistik Austria. Hier sind die Daten von Unternehmen enthalten, die schwerpunktmäßig dem Lebensmittelgewerbe zugeordnet werden, d. s. Unternehmen, die den Großteil ihrer Wertschöpfung in diesem Bereich erwirtschaften.

### Personalaufwand

Der Personalaufwand des Lebensmittelgewerbes insgesamt betrug im Jahr 2021 rd. € 1,99 Mrd und somit um 4,1 % mehr als im Vorjahr. Der größte Anteil entfiel auf das Bäckergewerbe (rd. € 693 Mio). Gegenüber dem Vorjahr ist der Personalaufwand in allen Berufsgruppen gestiegen. Den höchsten Anstieg verzeichneten die Müller und Mischfuttererzeuger (+6,6 %).

**Tabelle 1 – Personalaufwand nach Berufsgruppen, 2011 bis 2021**

Personalaufwand in 1.000 €						
	Bäcker	Fleischer	Konditoren	Müller, Mischfutterhersteller	Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	Lebensmittelgewerbe insgesamt
2011	570.058	357.289	127.580	51.933	208.439	1.315.299
2012	599.588	392.203	138.182	55.701	220.140	1.405.814
2013	607.052	417.566	142.155	61.188	230.379	1.458.340
2014	613.485	434.969	160.677	65.542	247.412	1.522.085
2015	628.872	455.533	162.946	70.143	260.665	1.578.159
2016	649.765	475.517	168.798	74.387	272.879	1.641.346
2017	680.980	501.668	175.310	83.581	291.999	1.733.538
2018	700.895	531.628	180.770	89.858	329.411	1.832.601
2019	709.240	546.013	186.724	101.445	360.966	1.904.388
2020	674.407	562.453	179.339	108.598	387.132	1.911.929
2021	693.433	582.948	187.251	115.757	410.416	1.989.805
VÄ 2020/21	2,8%	3,6%	4,4%	6,6%	6,0%	4,1%

VÄ = Veränderung

Quelle: Statistik Austria, Sonderauswertung der Leistungs- und Strukturstatistik in der Kammersystematik im Auftrag der WKO

Der durchschnittliche Personalaufwand je unselbstständig Beschäftigten lag 2021 bei € 36.400. Überdurchschnittliche Werte wiesen die Müller und Mischfuttererzeuger (€ 47.794), das Nahrungs- und Genussmittelgewerbe (€ 44.240) sowie die Fleischer (€ 39.909) aus.

**Tabelle 2 – Personalaufwand je unselbstständig Beschäftigten nach Berufsgruppen, 2011 bis 2021**

Personalaufwand je unselbstständig Beschäftigten in €						
	Bäcker	Fleischer	Konditoren	Müller, Mischfutterhersteller	Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	Lebensmittelgewerbe insgesamt
2011	25.140	29.382	23.820	34.279	37.509	27.829
2012	25.962	30.720	24.871	35.321	37.573	28.776
2013	26.684	32.264	24.896	36.927	38.079	29.696
2014	27.112	32.533	26.887	39.270	39.561	30.505
2015	27.789	33.683	27.469	40.405	39.352	31.284
2016	28.333	34.821	27.891	40.985	39.715	31.978
2017	28.724	35.344	28.585	42.600	40.281	32.557
2018	29.230	36.055	28.897	44.178	41.649	33.366
2019	30.282	37.321	29.977	46.007	43.281	34.736
2020	30.121	38.633	30.804	47.299	43.680	35.452
2021	30.688	39.909	32.492	47.794	44.240	36.400
VÄ 2020/2021	1,9%	3,3%	5,5%	1,0%	1,3%	2,7%

VÄ = Veränderung

Quelle: Statistik Austria, Sonderauswertung der Leistungs- und Strukturstatistik in der Kammerstatistik im Auftrag der WKO



**PHT**

**Machen Sie Schluss mit Schmutzeinschleppungen!**

Das **Hygienic Floor System** reduziert deutlich das Kontaminationsrisiko und erhöht nachhaltig Ihre Hygiene im Betrieb.

Kontaktieren Sie uns:  
Tel.: +43 (0) 512 / 31 95 02  
info.at@pht.group | www.pht.group



## Umsatzerlöse

Das österreichische Lebensmittelgewerbe erzielte im Jahr 2022 Umsatzerlöse in Höhe von rd. € 11,2 Mrd. Gemessen am Branchenumsatz liegen die Fleischer an der Spitze (€ 4,4 Mrd), gefolgt vom Nahrungs- und Genussmittelgewerbe (€ 3,2 Mrd) und den Bäckern (€ 1,8 Mrd).

Überdurchschnittlich hohe Umsatzzuwächse im Vergleich 2020/2021 verzeichneten die Müller und Mischfuttererzeuger (+ 13,6 %), das Nahrungs- und Genussmittelgewerbe (+ 11,2 %) und die Konditoren (+ 6,8 %).

**Tabelle 3 – Umsatzerlöse nach Berufsgruppen, 2011 bis 2022**

Umsatzerlöse in Millionen €						
	Bäcker	Fleischer	Konditoren	Müller, Mischfutter- hersteller	Nahrungs-, Genussmittel- gewerbe	Lebensmit- telgewerbe insgesamt
2011	1.509,3	2.698,5	413,3	601,3	1.554,9	6.777,3
2012	1.572,7	2.978,4	440,6	676,6	1.602,9	7.271,3
2013	1.586,7	3.245,5	457,6	743,9	1.676,6	7.710,4
2014	1.589,9	3.241,9	513,5	730,8	1.815,9	7.892,0
2015	1.608,2	3.242,3	493,9	779,8	1.807,9	7.932,1
2016	1.676,4	3.296,7	506,5	805,6	1.918,7	8.203,8
2017	1.737,2	3.528,3	522,2	894,1	2.006,2	8.688,0
2018	1.764,1	3.514,3	537,9	945,6	2.149,1	8.911,0
2019	1.782,3	3.664,7	562,5	992,2	2.272,2	9.273,9
2020	1.677,9	3.964,7	524,0	1.042,6	2.555,3	9.764,4
2021	1.721,7	4.070,1	559,8	1.184,2	2.841,6	10.377,4
VÄ 2020/21	2,6%	2,7%	6,8%	13,6%	11,2%	6,3%
2022	1.838,8	4.383,5	583,3	1.204,4	3.168,3	11.178,3

VÄ = Veränderung

Daten für 2021: revidierte Daten aufgrund aktualisierter Datenbasis

Daten für 2022: Schätzung der KMU Forschung Austria auf Basis der Konjunkturbeobachtung, Jahresbericht 2021

Rundungsdifferenzen nicht ausgeglichen

Quelle: Statistik Austria, Sonderauswertung der Leistungs- und Strukturstatistik in der Kammersystematik im Auftrag der WKO

- ✓ **Vakuumbbeutel Siegelrand- u. Schlauchbeutel**  
VPB 90 $\mu$  und VPB 150 $\mu$  als Standardqualität  
in vielen Formaten lagernd

- ✓ **Oberfolien und Unterfolien**  
für Vakuumpackungen  
für Slicer (begaste) Packungen  
für Schalen Packungen



- ✓ **Schlauchbeutel**folien

bedruckt • Evoh Barriere • Antifog • peel • wiederverschließbar

- ✓ **Saugeinlagen**  
für Schalen und Vakuumpackung



- ✓ **Schrumpfbeutel**  
Qualität und Flexibilität durch   
als führender Materialhersteller und  
VAC PAC mit **Beutelfertigung in Österreich**

- ✓ **Form Shrink Folien**  
Tiefziehfolie für Schrumpfpackungen
- ✓ **Flo 21 Folien**  
Schlauchbeutel folie für Schrumpfpackungen

Beim Umsatz je unselbstständig Beschäftigten liegen die Müller und Mischfuttererzeuger an erster Stelle (2021: € 488.900).

**Tabelle 4 – Umsatzerlöse je unselbstständig Beschäftigten nach Berufsgruppen, 2011 bis 2021**

Umsatzerlöse je unselbstständig Beschäftigten in 1.000 €						
	Bäcker	Fleischer	Konditoren	Müller, Mischfutterhersteller	Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	Lebensmittelgewerbe insgesamt
2011	66,6	221,9	77,2	396,9	279,8	143,4
2012	68,1	233,3	79,3	429,0	273,6	148,8
2013	69,7	250,8	80,1	448,9	277,1	157,0
2014	70,3	242,5	85,9	437,9	290,4	158,2
2015	71,1	239,7	83,3	449,2	272,9	157,2
2016	73,1	241,4	83,7	443,9	279,2	159,8
2017	73,3	248,6	85,1	455,7	276,8	163,2
2018	73,6	238,3	86,0	464,9	271,7	162,2
2019	76,1	250,5	90,3	450,0	272,4	169,2
2020	74,9	272,3	90,0	454,1	288,3	181,1
2021	76,2	278,6	97,1	488,9	306,3	189,8
VÄ 2020/21	1,7%	2,3%	7,9%	7,7%	6,2%	4,8%

VÄ = Veränderung

Quelle: Statistik Austria, Sonderauswertung der Leistungs- und Strukturstatistik in der Kammersystematik im Auftrag der WKO

Der Großteil des Gesamtumsatzes wird von Unternehmen mit 20 und mehr Beschäftigten erwirtschaftet. Bei den Fleischern und bei den Konditoren sind das über 80 % des Gesamtumsatzes.

**Tabelle 5 – Umsatzerlöse nach Berufsgruppen und Unternehmensgröße, 2021**

Umsatzerlöse in Millionen €, 2018					
	Beschäftigtengrößenklasse (Anzahl der Beschäftigten)				
	0 bis 9	10 bis 19	20 bis 49	50 und mehr	Insgesamt
Bäcker	169,0	223,6	403,5	925,6	1.721,7
Fleischer	210,5	258,4	655,8	2.945,4	4.070,1
Konditoren	54,0	39,7	74,1	392,0	559,8
Müller, Mischfuttererzeuger	G	106,6	418,8	G	1.184,2
Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	462,4	168,7	401,4	1.809,0	2.841,6
Lebensmittelgewerbe	G	797,0	1.953,7	G	10.377,4

Rundungsdifferenzen nicht ausgeglichen

G: geheim

Quelle: Statistik Austria, Sonderauswertung der Leistungs- und Strukturstatistik in der Kammersystematik im Auftrag der WKO

**Produktionswert**

Der Wert der im Lebensmittelgewerbe insgesamt produzierten Güter betrug im Jahr 2021 rd. € 9,5 Mrd. Der Großteil davon (rd. € 3,8 Mrd) entfiel auf die Fleischer. Das relative Wachstum gegenüber 2020 war bei den Müllern und Mischfüttererzeugern am höchsten (+ 14,6 %).

**Tabelle 6 – Produktionswert nach Berufsgruppen, 2011 bis 2021**

Produktionswert in 1.000 €						
	Bäcker	Fleischer	Konditoren	Müller, Mischfütter- hersteller	Nahrungs-, Genussmittel- gewerbe	Lebensmit- telgewerbe insgesamt
2011	1.394.557	2.501.875	361.845	515.233	1.383.927	6.157.437
2012	1.444.113	2.726.351	391.721	569.829	1.423.632	6.555.646
2013	1.479.768	2.991.665	407.268	639.773	1.513.254	7.031.728
2014	1.486.289	2.971.569	446.489	641.928	1.602.145	7.148.420
2015	1.504.162	2.982.084	446.735	684.004	1.619.143	7.236.128
2016	1.574.523	3.035.316	466.116	712.800	1.682.418	7.471.173
2017	1.627.712	3.243.255	481.393	794.691	1.824.433	7.971.484
2018	1.652.149	3.251.135	497.832	817.393	1.917.902	8.190.411
2019	1.676.671	3.421.335	519.305	859.908	2.084.226	8.561.445
2020	1.586.505	3.691.764	479.039	913.276	2.282.496	8.953.080
2021	1.658.738	3.762.763	534.861	1.046.400	2.450.427	9.453.189
VÄ 2020/21	4,6%	1,9%	11,7%	14,6%	7,4%	5,6%

VÄ = Veränderung

Quelle: Statistik Austria, Sonderauswertung der Leistungs- und Strukturstatistik in der Kammerstatistik im Auftrag der WKO



Fibers for Life.

## Mit jeder Faser für bessere und gesündere Lebensmittel

Lösungen für Fleischprodukte  
und Fleischalternativen mit  
VITACEL® Ballaststoffe und  
VIVAPUR® Funktionelle Inhaltstoffe



In Relation zur Anzahl der Beschäftigten (inkl. Selbstständige) stieg der Produktionswert im Vergleich zum Vorjahr bei den Konditoren um 8,5 %, bei den Müllern und Mischfuttererzeugern um 7,6 %, bei den Bäckern um 3,2 % und bei den Fleischern um 1,2 %. Im Nahrungs- und Genussmittelgewerbe kam es hingegen zu einem Rückgang des Produktionswerts je Beschäftigten im Ausmaß von 1,0 %.

**Tabelle 7 – Produktionswert je Beschäftigten nach Berufsgruppen, 2011 bis 2021**

Produktionswert je Beschäftigten in €						
	Bäcker	Fleischer	Konditoren	Müller, Mischfutterhersteller	Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	Lebensmittelgewerbe insgesamt
2011	58.514	192.171	63.604	314.358	234.564	122.952
2012	59.414	200.246	66.495	334.996	227.127	126.603
2013	61.853	217.149	67.384	358.818	233.996	135.239
2014	62.452	209.575	70.625	358.019	239.842	135.456
2015	63.421	208.932	71.113	368.735	229.438	136.058
2016	65.619	210.610	72.660	367.992	229.901	138.158
2017	65.639	217.143	73.833	377.525	236.264	142.142
2018	65.928	210.130	74.761	375.295	233.555	141.673
2019	68.643	223.252	77.705	364.986	233.083	148.296
2020	67.620	240.710	75.954	368.851	237.044	156.492
2021	69.795	243.576	82.400	396.815	234.715	160.818
VÄ 2020/21	3,2%	1,2%	8,5%	7,6%	-1,0%	2,8%

VÄ = Veränderung

Quelle: Statistik Austria, Sonderauswertung der Leistungs- und Strukturstatistik in der Kammersystematik im Auftrag der WKO

## Bruttowertschöpfung

Die Bruttowertschöpfung (Umsatzerlöse abzüglich Vorleistungen) des Lebensmittelgewerbes betrug im Jahr 2021 rd. € 2,8 Mrd. Der größte Teil davon wurde von den Bäckern (€ 885,1 Mio) und von den Fleischern (€ 853,5 Mio) erwirtschaftet. Der Großteil der Bruttowertschöpfung wird von Unternehmen mit 20 und mehr Beschäftigten erwirtschaftet. Bei den Fleischern und bei den Konditoren liegt der Anteil bei mehr als 80 %.

**Tabelle 8 – Bruttowertschöpfung nach Berufsgruppen und Unternehmensgröße, 2021**

Bruttowertschöpfung in Millionen €, 2021					
	Beschäftigtengrößenklasse (Anzahl der Beschäftigten)				
	0 bis 9	10 bis 19	20 bis 49	50 und mehr	Insgesamt
Bäcker	91,8	125,7	239,6	428,0	885,1
Fleischer	59,1	75,9	142,7	575,8	853,5
Konditoren	28,6	19,6	40,9	178,7	267,8
Müller, Mischfuttererzeuger	G	20,6	46,9	G	193,7
Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	97,6	43,8	87,6	409,1	638,0
Lebensmittelgewerbe	G	285,4	557,7	G	2.838,0

Rundungsdifferenzen nicht ausgeglichen

G: geheim

Quelle: Statistik Austria, Sonderauswertung der Leistungs- und Strukturstatistik in der Kammersystematik im Auftrag der WKO



**Öberio  
Hofgenau**

Die Fleischmarke  
aus dem Hause  
gourmetfein



# Garantierte Herkunftskennzeichnung Rückverfolgbarkeit bis zum Bauern

Das **ÖBERIO Hofgenau** Schweine- und Rindfleisch kommt exklusiv von **206 gourmetfein Partnerbauern aus Österreich**. ÖBERIO Hofgenau steht für 100 % regionale, gentechnikfreie und nachhaltige Produkte. Die Partnerbauern verzichten aus Überzeugung auf Glyphosat und Gen-Soja aus dem Regenwald. Auch Langstrecken-Tiertransporte sind absolut tabu.



Wissen wo's  
herkommt.



Gehen Sie mit uns neue Wege!  
Mit der ÖBERIO Hofgenau Fleischlinie und unserem einzigartigen Vertriebskonzept sind wir enge Partner von bereits vielen Metzgereien. Jetzt informieren unter [business.gourmetfein.com](http://business.gourmetfein.com)

Mehr Infos:



Die höchste Bruttowertschöpfung je Beschäftigten erzielten im Jahr 2021 die Müller und Mischfuttererzeuger (€ 73.400). Die Bruttowertschöpfung je Beschäftigten ist in Unternehmen mit 20 und mehr Beschäftigten höher als in kleineren Unternehmen.

**Tabelle 9 – Bruttowertschöpfung je Beschäftigten nach Berufsgruppen und Unternehmensgröße, 2021**

Bruttowertschöpfung je Beschäftigten, in 1.000 €, 2021					
	Beschäftigtengrößenklasse (Anzahl der Beschäftigten)				
	0 bis 9	10 bis 19	20 bis 49	50 und mehr	Insgesamt
Bäcker	31,8	31,3	36,6	41,4	37,2
Fleischer	30,7	35,6	44,8	70,1	55,2
Konditoren	20,5	26,8	39,3	53,7	41,3
Müller, Mischfuttererzeuger	G	50,5	86,0	G	73,4
Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	46,9	36,5	55,1	73,4	61,1
Lebensmittelgewerbe	G	33,7	43,2	G	48,3

G: geheim

Quelle: Statistik Austria, Sonderauswertung der Leistungs- und Strukturstatistik in der Kammersystematik im Auftrag der WKO

Der Anteil des Lebensmittelgewerbes an der Bruttowertschöpfung der gewerblichen Wirtschaft insgesamt (der „Marktanteil“) lag 2021 bei 1,34 %.

**Tabelle 10 – Anteil der Lebensmittelgewerbe an der Bruttowertschöpfung der gewerblichen Wirtschaft nach Berufsgruppen, 2011 bis 2021**

Anteil an der Bruttowertschöpfung der gewerblichen Wirtschaft						
	Bäcker	Fleischer	Konditoren	Müller, Mischfutterhersteller	Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	Lebensmittelgewerbe insgesamt
2011	0,48%	0,31%	0,12%	0,07%	0,23%	1,20%
2012	0,49%	0,32%	0,12%	0,08%	0,23%	1,23%
2013	0,51%	0,35%	0,13%	0,07%	0,25%	1,30%
2014	0,50%	0,37%	0,14%	0,08%	0,26%	1,34%
2015	0,49%	0,37%	0,14%	0,08%	0,28%	1,35%
2016	0,50%	0,38%	0,14%	0,09%	0,27%	1,39%
2017	0,49%	0,39%	0,13%	0,11%	0,28%	1,41%
2018	0,46%	0,39%	0,13%	0,10%	0,27%	1,35%
2019	0,46%	0,39%	0,13%	0,09%	0,28%	1,35%
2020	0,46%	0,42%	0,13%	0,10%	0,33%	1,44%
2021	0,42%	0,40%	0,13%	0,09%	0,30%	1,34%

Rundungsdifferenzen nicht ausgeglichen

Quelle: Statistik Austria, Sonderauswertung der Leistungs- und Strukturstatistik in der Kammersystematik im Auftrag der WKO

## Investitionen

In Summe wurden von den Unternehmen des Lebensmittelgewerbes im Jahr 2021 rd. € 555 Mio investiert. Lediglich bei den Müllern und Mischfuttererzeugern lag das Investitionsvolumen 2021 unter jenem des Vorjahres.

**Tabelle 11 – Bruttoinvestitionen nach Berufsgruppen, 2011 bis 2021**

Bruttoinvestitionen in 1.000 €						
	Bäcker	Fleischer	Konditoren	Müller, Mischfutter- hersteller	Nahrungs-, Genussmittel- gewerbe	Lebensmit- telgewerbe insgesamt
2011	98.479	63.656	34.193	24.843	59.752	280.923
2012	134.824	100.266	23.265	24.979	70.560	353.894
2013	73.933	82.441	18.760	30.179	116.552	321.865
2014	104.778	78.936	15.645	23.645	109.998	333.002
2015	93.680	81.283	20.577	26.928	109.139	331.607
2016	81.956	91.060	19.250	36.807	116.819	345.892
2017	91.580	127.255	25.792	39.582	113.301	397.510
2018	94.014	131.513	25.332	56.658	89.921	397.438
2019	104.767	103.776	29.919	35.020	100.437	373.919
2020	114.965	121.895	31.107	49.698	121.737	439.402
2021	134.488	165.943	45.951	41.619	167.108	555.109
VÄ 2020/21	17,0%	36,1%	47,7%	-16,3%	37,3%	26,3%

VÄ = Veränderung

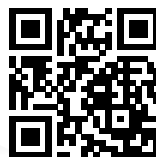
Quelle: Statistik Austria, Sonderauswertung der Leistungs- und Strukturstatistik in der Kammerstatistik im Auftrag der WKO



**MAUTING®**

**FLEISCH- UND  
RÄUCHERANLAGEN  
& ENGINEERING**

**MEHR ALS 30 JAHRE  
AUF DEM MARKT!**



+420 519 352 761  
info@mauting.com  
www.mauting.com

Die Investitionen je unselbstständig Beschäftigten betragen im Jahr 2021 durchschnittlich € 10.155.

**Tabelle 12 – Bruttoinvestitionen je unselbstständig Beschäftigten nach Berufsgruppen, 2011 bis 2021**

Bruttoinvestitionen je unselbstständig Beschäftigten in €						
	Bäcker	Fleischer	Konditoren	Müller, Mischfutterhersteller	Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	Lebensmittelgewerbe insgesamt
2011	4.343	5.235	6.384	16.398	10.753	5.944
2012	5.838	7.854	4.187	15.840	12.043	7.244
2013	3.250	6.370	3.285	18.213	19.265	6.554
2014	4.630	5.904	2.618	14.167	17.588	6.674
2015	4.140	6.010	3.469	15.512	16.476	6.574
2016	3.574	6.668	3.181	20.279	17.002	6.739
2017	3.863	8.965	4.205	20.174	15.630	7.466
2018	3.921	8.919	4.049	27.855	11.368	7.236
2019	4.473	7.093	4.803	15.882	12.043	6.820
2020	5.135	8.372	5.343	21.645	13.735	8.148
2021	5.952	11.361	7.973	17.184	18.013	10.155
VÄ 2020/21	15,9%	35,7%	49,2%	-20,6%	31,1%	24,6%

VÄ = Veränderung

Quelle: Statistik Austria, Sonderauswertung der Leistungs- und Strukturstatistik in der Kammersystematik im Auftrag der WKO

## ●●● KONJUNKTURDATEN

Die Konjunkturdaten für 2023 basieren auf den im Rahmen der Konjunkturbeobachtung für das Gewerbe und Handwerk im 3. Quartal 2023 erfassten Meldungen von 359 Mitgliedsbetrieben der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe.

### Situation 2023

Im 1. Halbjahr 2023 kam es im Lebensmittelgewerbe insgesamt gegenüber dem 1. Halbjahr 2022 wertmäßig (nominell) zu Umsatzsteigerungen in Höhe von 3,7 %. Alle Berufsgruppen konnten im betrachteten Zeitraum nominelle Umsatzzuwächse verzeichnen.

**Tabelle 13 – Umsatzentwicklung im 1. Halbjahr 2023**

Entwicklung der Umsätze im 1. Halbjahr 2022				
	Steigerung	keine Veränderung	Rückgang	VÄ des Umsatzes zum 1. HJ 2022 in %
	Anteil der Betriebe in Prozent			
Bäcker	44	44	12	4,6
Fleischer	35	43	22	3,9
Konditoren	32	52	16	2,2
Müller, Mischfuttererzeuger	38	33	29	4,1
Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	33	42	25	0,3
Lebensmittelgewerbe insgesamt	38	44	18	3,7

VÄ: Veränderung

HJ: Halbjahr

Quelle: KMU Forschung Austria, Konjunkturdatenbank

Die Verkaufspreise wurden im Lebensmittelgewerbe im 1. Halbjahr 2023 im Vergleich zum 1. Halbjahr 2022 um durchschnittlich 7,8 % erhöht. Damit sind die Umsätze im Lebensmittelgewerbe insgesamt mengenmäßig (real) um 4,1 % gesunken. In allen Berufsgruppen kam es zu mengenmäßigen Umsatzrückgängen.

**Tabelle 14 – Preisbereinigte Umsatzentwicklung im 1. Halbjahr 2023**

Preisbereinigte Entwicklung der Umsätze im 1. Halbjahr 2023			
	Nominelle Umsatzentwicklung	Verkaufspreise	Preisbereinigte Umsatzentwicklung
VÄ zum 1. HJ 2022 in %			
Bäcker	4,6	7,1	-2,5
Fleischer	3,9	8,4	-4,5
Konditoren	2,2	7,2	-5,0
Müller, Mischfuttererzeuger	4,1	9,3	-5,2
Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	0,3	10,0	-9,7
Lebensmittelgewerbe insgesamt	3,7	7,8	-4,1

\*) Saldo: Anteil der Betriebe mit Umsatzsteigerungen abzüglich Anteil der Betriebe mit Umsatzrückgängen  
VÄ: Veränderung

Quelle: KMU Forschung Austria, Konjunkturdatenbank

Bessere Performance.



gramiller.at

**Nahrungsmittel- und Verpackungstechnik**

Bestleistung mit etablierten Systemen und den besten Marken machen Appetit auf Erfolgsgeschichten und gute Zusammenarbeit.

**GRAMILLER**

Im 3. Quartal 2023 wurde die Geschäftslage von allen Berufsgruppen – mit Ausnahme der Müller und Mischfuttererzeuger – per Saldo negativ beurteilt. Gegenüber dem Vorquartal (2. Quartal 2023) hat sich das Stimmungsbarometer mehrheitlich verschlechtert.

**Tabelle 15 – Stimmungsbarometer im 3. Quartal 2023**

Beurteilung der Geschäftslage im 3. Quartal 2023					
	gut	saisonüblich	schlecht	Saldo* %-Punkte	VÄ des Saldos zum Vorquartal in %-Punkten
	Anteil der Betriebe in Prozent				
Bäcker	16	63	21	-5	-12
Fleischer	6	71	23	-17	-5
Konditoren	12	68	20	-8	-4
Müller, Mischfuttererzeuger	21	63	16	5	0
Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	4	66	30	-26	-12
Lebensmittelgewerbe insgesamt	11	66	23	-12	-9

\*) Saldo: Anteil der Betriebe mit guter abzüglich Anteil der Betriebe mit schlechter Beurteilung der Geschäftslage

VÄ: Veränderung

Quelle: KMU Forschung Austria, Konjunkturdatenbank

Der Anteil der Unternehmen mit Umsatzsteigerungen lag im 3. Quartal 2023 zwischen 16 % bei den Fleischern und 29 % bei den Bäckern. Im Vergleich zum 3. Quartal 2022 ist die Situation im Nahrungs- und Genussmittel deutlich schlechter, in allen anderen Berufsgruppen besser.

Im Lebensmittelgewerbe insgesamt liegt der Saldo (Anteil der Betriebe mit Umsatzsteigerungen abzüglich Umsatzrückgängen) geringfügig über jenem des Vorjahresquartals.

**Tabelle 16 – Umsatzentwicklung im 3. Quartal 2023**

Umsatzerwartungen für das 3. Quartal 2023					
	Steigerung	keine Veränderung	Rückgang	Saldo* %-Punkte	VÄ des Saldos zum Vorquartal in %-Punkten
	Anteil der Betriebe in Prozent				
Bäcker	29	57	14	15	5
Fleischer	16	61	23	-7	8
Konditoren	19	64	17	2	18
Müller, Mischfuttererzeuger	20	49	31	-11	15
Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	21	41	38	-17	-50
Lebensmittelgewerbe insgesamt	23	56	21	2	1

\*) Saldo: Anteil der Betriebe mit optimistischen abzüglich Anteil der Betriebe mit pessimistischen Erwartungen in %-Punkten

VÄ: Veränderung

Quelle: KMU Forschung Austria, Konjunkturdatenbank

Für den Zeitraum Oktober bis Dezember 2023 überwiegen per Saldo bei den Bäckern die optimistischen Einschätzungen, im Nahrungs- und Genussmittelgewerbe, bei den Müllern und Mischfuttererzeugern, den Fleischern und den Konditoren die pessimistischen Einschätzungen. Gegenüber dem Vorquartal (3. Quartal 2022) sind die Erwartungen jedoch in allen Berufsgruppen pessimistischer.

**Tabelle 17 – Umsatzerwartungen für das 4. Quartal 2023**

Umsatzerwartungen für das 4. Quartal 2023					
	Steigerung	keine Veränderung	Rückgang	Saldo* %-Punkte	VÄ des Saldos zum Vorquartal in %-Punkten
	Anteil der Betriebe in Prozent				
Bäcker	25	59	16	9	-14
Fleischer	23	52	25	-2	-12
Konditoren	20	59	21	-1	-6
Müller, Mischfuttererzeuger	23	45	32	-9	-14
Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	26	38	36	-10	-30
Lebensmittelgewerbe insgesamt	24	53	23	1	-15

\*) Saldo: Anteil der Betriebe mit optimistischen abzüglich Anteil der Betriebe mit pessimistischen Erwartungen in %-Punkten  
 VÄ: Veränderung  
 Quelle: KMU Forschung Austria, Konjunkturdatenbank



**AUTOKLAVEN**

- Kessel zum Sterilisieren mit Kerntemperaturmessung
- Druckschnellkochkessel zum Kochen von Fleisch, Gemüse, Suppen und Fertiggerichten
- ideal für Gläser und Dosen geeignet



**FOOD  
PROCESSING  
MACHINERY**

**Strasser GmbH & Co. KG**

T +43 6272 6184

E office@strasser.co.at

www.strasser.co.at

Im 4. Quartal 2023 wird im Lebensmittelgewerbe mit einer Erhöhung des Personalstandes um durchschnittlich 1,6 % gerechnet.

**Tabelle 18 – Personalplanung für das 4. Quartal 2023**

Geplante Veränderung des Personalstandes im 4. Quartal 2023				
	Erhöhung	keine Veränderung	Verringerung	VÄ des Beschäftigungsstandes in %
	Anteil der Betriebe in Prozent			
Bäcker	24	68	8	1,1
Fleischer	20	75	5	3,3
Konditoren	13	72	15	-2,3
Müller, Mischfuttererzeuger	0	87	13	-4,5
Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	21	75	4	3,4
Lebensmittelgewerbe insgesamt	20	73	7	1,6

VÄ: Veränderung  
Quelle: KMU Forschung Austria, Konjunkturdatenbank

## ●●● BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE DATEN

In der Bilanzdatenbank der KMU Forschung Austria stehen für das österreichische Lebensmittelgewerbe im Bilanzjahr 2021/22 1.248 Bilanzen mit einem Bilanzstichtag zwischen 01.07.2021 und 30.06.2022 zur Verfügung.

Nach Berufsgruppen basieren die betriebswirtschaftlichen Daten auf nachfolgender Anzahl von Jahresabschlüssen:

- Bäcker: 396 Jahresabschlüsse
- Fleischer: 280 Jahresabschlüsse
- Konditoren: 87 Jahresabschlüsse
- Müller und Mischfuttererzeuger: 73 Jahresabschlüsse
- Nahrungs- und Genussmittelgewerbe: 412 Jahresabschlüsse

Um die Vergleichbarkeit von Einzelunternehmen und Personengesellschaften mit Kapitalgesellschaften, bei denen der Unternehmer ein in den Personalaufwendungen enthaltenes Geschäftsführerentgelt bezieht, herzustellen, wird bei Einzelunternehmen und Personengesellschaften ein kalkulatorischer Unternehmerlohn berücksichtigt. Für das Basisjahr 2021/22 betrug der Unternehmerlohn, den die KMU Forschung Austria ansetzte, € 41.524,-.

Durch die Erfassung der kalkulatorischen Eigenkapitalkosten wird der Umstand berücksichtigt, dass auch die Bereitstellung von Eigenkapital mit Kosten verbunden ist, da sich die Kapitalgeber eine gewisse Mindestverzinsung ihres gebundenen Kapitals erwarten. Die KMU Forschung Austria verwendet die durchschnittliche Emissionsrendite von Bundesanleihen, die sich für das Jahr 2021 lt. OeNB auf -0,13 % belief.



**Vermögens- und Kapitalstruktur**

Im Gesamtdurchschnitt entfallen 53,8 % des Betriebsvermögens auf das Anlagevermögen und 45,9 % auf das Umlaufvermögen.

**Tabelle 19 – Vermögensstruktur, 2021/22**

Vermögensstruktur 2021/22						
	Bäcker	Fleischer	Konditoren	Müller, Misch- futter- erzeuger	Nahrungs- Genussmittel- gewerbe	Lebensmit- telgewerbe insgesamt
Immaterielles Anlagevermögen	1,8	0,6	0,8	0,9	1,3	1,1
Sachanlagevermögen	66,9	47,7	51,5	49,0	46,2	49,5
Finanzanlagevermögen	2,5	1,7	2,1	4,1	3,7	3,2
<b>Anlagevermögen</b>	<b>71,2</b>	<b>49,9</b>	<b>54,4</b>	<b>54,1</b>	<b>51,2</b>	<b>53,8</b>
Vorräte	4,7	15,5	9,1	24,7	22,1	18,7
Kundenforderungen	5,4	14,9	4,0	11,7	8,6	9,8
Sonstiges Umlaufvermögen	10,3	11,0	19,5	6,0	12,8	11,4
Liquide Mittel	8,2	8,4	12,7	3,4	5,1	6,1
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>28,6</b>	<b>49,9</b>	<b>45,3</b>	<b>45,7</b>	<b>48,5</b>	<b>45,9</b>
Aktive Rechnungsabgrenzung und latente Steuern	0,3	0,2	0,3	0,2	0,3	0,3
<b>GESAMTVERMÖGEN</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

Rundungsdifferenzen nicht ausgeglichen

Quelle: KMU Forschung Austria, Bilanzdatenbank

## Die neue Generation von Skinfolien

- » Siegelt gegen PE, PP und mono APET
- » Läuft auf Thermoformern und Traysealern
- » Hervorragende Performance



adapa

Hier scannen für  
mehr Infos!



Insgesamt sind 33,5 % des Betriebsvermögens mit Eigenkapital finanziert. Für künftige Ansprüche von Mitarbeiter\*innen (Abfertigungen, Pensionen) ist in Form des Sozialkapitals im Ausmaß von 2,2 % vorgesorgt. Der Anteil des Fremdkapitals beträgt 64,4 %. Wichtigster Geldgeber sind die Banken, die 35,0 % des Betriebsvermögens finanzieren.

**Tabelle 20 – Kapitalstruktur, 2021/22**

Kapitalstruktur 2021/22						
	Bäcker	Fleischer	Konditoren	Müller, Mischfüttererzeuger	Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	Lebensmittelgewerbe insgesamt
Eigenkapital	18,9	31,8	32,6	35,4	37,1	33,5
Sozialkapital	3,6	2,2	4,8	2,0	1,8	2,2
Langfristige Bankverbindlichkeiten	39,5	20,2	26,0	22,1	22,2	24,0
Sonstige langfristige Verbindlichkeiten	5,9	7,2	6,0	6,4	6,1	6,3
Langfristiges Fremdkapital	45,4	27,4	32,0	28,5	28,3	30,3
Kurzfristige Bankverbindlichkeiten	11,8	11,2	12,6	14,3	9,7	11,0
Erhaltene Anzahlungen	0,1	0,1	0,1	0,0	0,2	0,1
Lieferverbindlichkeiten	6,1	13,3	5,3	10,5	8,4	9,4
Sonstige kurzfristige Verbindlichkeiten	14,2	14,2	12,8	9,3	14,4	13,6
Kurzfristiges Fremdkapital	32,2	38,7	30,7	34,1	32,8	34,1
Fremdkapital	77,6	66,1	62,6	62,6	61,1	64,4
Passive Rechnungsabgrenzung	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
<b>GESAMTKAPITAL</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

Rundungsdifferenzen nicht ausgeglichen  
 Quelle: KMU Forschung Austria, Bilanzdatenbank

**Kosten- und Ergebnisstruktur**

Im Gesamtdurchschnitt entfallen 60,4 % der Betriebsleistung auf Materialkosten, 19,4 % auf Personalkosten und 19,1 % auf sonstige Aufwendungen. Die Finanzierung belastet die Kalkulation mit 0,5 %.

**Tabelle 21 – Kosten- und Ergebnisstruktur, 2021/22**

Kosten- und Ergebnisstruktur						
	Bäcker	Fleischer	Konditoren	Müller, Mischfuttererzeuger	Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	Lebensmittelgewerbe insgesamt
Betriebsleistung	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Materialaufwand inkl. Fremdleistungen	29,7	68,5	30,3	77,6	57,2	60,4
Rohertrag	70,3	31,6	69,7	22,4	42,8	39,6
Sonstige betriebliche Erträge	6,6	1,7	9,2	0,8	6,9	4,2
Personalkosten	47,0	16,1	45,3	7,9	16,9	19,4
Sonstiger Aufwand	25,5	13,0	26,5	11,7	25,3	19,1
Ergebnis vor Finanzerfolg (Betriebserfolg)	4,5	4,2	7,1	3,6	7,5	5,4
Finanzergebnis	-0,9	-0,3	-0,7	-0,1	-0,7	-0,5
Ergebnis vor Steuern	3,5	3,8	6,4	3,5	6,8	4,9

Rundungsdifferenzen nicht ausgeglichen  
Quelle: KMU Forschung Austria, Bilanzdatenbank



# DIE NEUE KUTTER-GENERATION

Ideal für das Fleischerhandwerk.



**Unsere Blizzard 50 L, 70 L und 130 L:**

Die neue Kutter-Generation aus Laufach haben wir so weiterentwickelt, dass sie den besonderen Anforderungen des Handwerks entspricht: Mit effizientem Antriebssystem, einem komplett geschlossenen Edelstahlkorpus und einzigartigem Hygiene-System.

Weitere Informationen und unsere aktuellen Messestermine finden Sie auf: [www.dueker-rex.de](http://www.dueker-rex.de)



Nach Abzug aller Kosten und unter Berücksichtigung eines kalkulatorischen Unternehmerlohns sowie kalkulatorischer Eigenkapitalzinsen erwirtschaften die Betriebe im Durchschnitt ein Ergebnis vor Steuern von 4,9 % der Betriebsleistung.

## Kennzahlen

Die Umsatzrentabilität ist im Nahrungs- und Genussmittelgewerbe und bei den Konditoren am höchsten.

Die Eigenkapitalquote liegt im Nahrungs- und Genussmittelgewerbe, bei den Müllern und Mischfuttererzeugern, bei den Konditoren und bei den Fleischern über dem betriebswirtschaftlichen Richtwert von 30 %. Die Bäcker weisen im Durchschnitt die geringste Eigenkapitalquote sowie die höchste Bankverschuldung aus.

Die Produktivität ist bei den Müllern und Mischfuttererzeugern sowie im Nahrungs- und Genussmittelgewerbe am höchsten.

**Tabelle 22 – Ausgewählte Kennzahlen, 2021/22**

Ausgewählte Kennzahlen				
	Umsatzrentabilität II <sup>1</sup>	Eigenkapitalquote <sup>2</sup>	Bankverschuldung <sup>3</sup>	Nettoproduktivität <sup>4</sup>
Bäcker	3,5	18,9	51,3	1,5
Fleischer	3,8	31,8	31,4	2,0
Konditoren	6,4	32,6	38,5	1,5
Müller, Mischfuttererzeuger	3,5	35,4	36,4	2,8
Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	6,8	37,1	32,0	2,5
Lebensmittelgewerbe insgesamt	4,9	33,5	35,0	2,1

<sup>1</sup> Ergebnis vor Steuern in % der Betriebsleistung

<sup>2</sup> Eigenkapital in % des Gesamtkapitals

<sup>3</sup> Langfristige und kurzfristige Bankverbindlichkeiten in % des Gesamtkapitals

<sup>4</sup> Verhältnis Rothertrag zu Personalkosten

Quelle: KMU Forschung Austria, Bilanzdatenbank

## Betriebswirtschaftliche Lage der Betriebe

37 % der zum Lebensmittelgewerbe zählenden Betriebe erwirtschaften betriebswirtschaftliche Gewinne (Ergebnis vor Steuern in % der Betriebsleistung) von mehr als 5 % der Betriebsleistung. Demgegenüber arbeiten rd. 30 % der Betriebe mit Verlust bzw. verdienen keinen adäquaten Unternehmerlohn.

**Tabelle 23 – Anteil der Betriebe im Lebensmittelgewerbe in Prozent, nach Höhe der Umsatzrentabilität, 2021/22**

Umsatzrentabilität (Ergebnis vor Steuern in % der Betriebsleistung)				
	ab 10 %	5 % bis 10 %	0 % bis 5	% negativ
Bäcker	16	20	27	36
Fleischer	13	19	41	27
Konditoren	29	15	17	39
Müller, Mischfuttererzeuger	12	14	53	21
Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	29	14	31	26
Lebensmittelgewerbe insgesamt	20	17	32	30

Rundungsdifferenzen nicht ausgeglichen

Quelle: KMU Forschung Austria, Bilanzdatenbank

Im Gesamtdurchschnitt haben immerhin 41 % der Betriebe mehr als 30 % des Betriebsvermögens mit Eigenkapital finanziert. Bei 24 % der Betriebe ist die Eigenkapitalquote hingegen negativ, das heißt, die betrieblichen Schulden sind größer als das vorhandene Betriebsvermögen.

**Tabelle 24 – Anteil der Betriebe im Lebensmittelgewerbe in Prozent, nach Höhe der Eigenkapitalquote, 2021/22**

Eigenkapitalquote (Eigenkapital in Prozent des Gesamtkapitals)				
	ab 30 %	15 % bis 30 %	0 % bis 15 %	negativ
Bäcker	33	15	15	37
Fleischer	50	15	16	19
Konditoren	38	17	11	33
Müller, Mischfuttererzeuger	45	22	19	14
Nahrungs-, Genussmittelgewerbe	48	20	19	12
Lebensmittelgewerbe insgesamt	43	17	17	23

Rundungsdifferenzen nicht ausgeglichen.  
Quelle: KMU Forschung Austria, Bilanzdatenbank



*Ihr kompetenter Partner im Verwerten von Schlachtnebenprodukten wie Fett, Schwarten, Felle, Häute, Knochen und Frittierölen.*

**ABP**trade GmbH

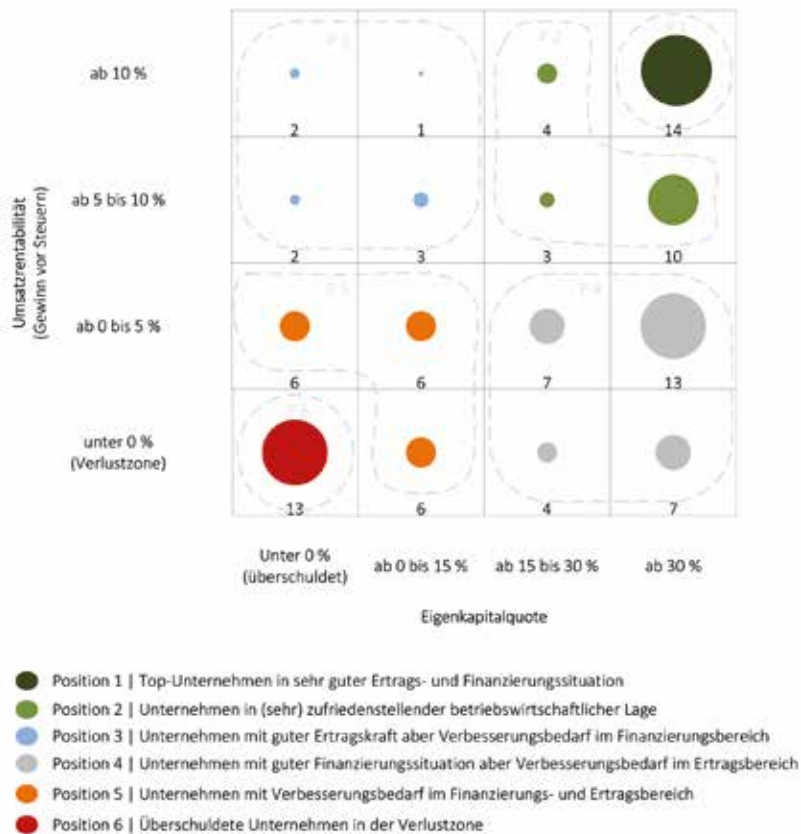
A-4775 Taufkirchen  
Haberedt 13

Tel +43 (0) 77 19 . 20150  
Fax +43 (0) 77 19 . 20150.22  
E-mail [office@abp-trade.at](mailto:office@abp-trade.at)

[www.abp-trade.at](http://www.abp-trade.at)

Die nachstehende Grafik verknüpft die Gewinnsituation und die Eigenkapitalausstattung im Lebensmittelgewerbe und veranschaulicht damit die betriebswirtschaftliche Lage der Unternehmen.

**Abbildung 1 – Betriebswirtschaftliche Position der Unternehmen im österreichischen Lebensmittelgewerbe, 2021/2022**



<sup>1</sup> Die Verteilung nach Prozent erfolgt anhand der Indikatoren Umsatzrentabilität (Ergebnis vor Steuern in % der Betriebsleistung) und Eigenkapitalquote (Eigenkapital in % des Gesamtkapitals). Stichprobe: 1.248 bilanzierende österreichische Müller und Mischfuttererzeuger, Bäcker, Konditoren, Fleischer sowie Betriebe aus dem Nahrungs- und Genussmittelgewerbe. Rundungsdifferenzen nicht ausgeglichen  
Quelle: KMU Forschung Austria, Bilanzdatenbank

Insgesamt zählen 14 % der Betriebe zur (betriebswirtschaftlichen) Elite: sie haben mehr als 30 % des Betriebsvermögens mit Eigenkapital finanziert und erwirtschaften betriebswirtschaftliche Gewinne von mehr als 10 % der Betriebsleistung.

Weitere 17 % der Unternehmen haben gute Voraussetzungen für eine Positionierung im Spitzenfeld (Umsatzrendite über 5 %, Eigenkapitalquote über 15 %).

8 % der Unternehmen erwirtschaften zwar ausreichende Gewinne (über 5 % der Betriebsleistung), haben aber zu wenig Eigenkapital (bis 15 % des Gesamtkapitals) oder das Betriebsvermögen sogar zur Gänze mit Fremdkapital finanziert. Zur Sicherung der Wettbewerbsfähigkeit ginge es bei dieser Gruppe vor allem darum, die Qualität der Finanzierung zu verbessern.

31 % der Unternehmen haben vor allem Ertragsprobleme; sie verfügen zwar über mehr als 15 % Eigenkapital, machen aber zu wenig Gewinn (kleiner 5 % der Betriebsleistung) bzw. arbeiten sogar mit Verlust. Die vorhandenen Ressourcen sollten zum Aufbau gewinnbringender Attraktivitätsmerkmale genutzt werden.

18 % der Unternehmen haben sowohl Finanzierungs- als auch Ertragsprobleme (Gewinne zwischen 0 % und 5 %, Eigenkapitalquote kleiner 15 %). Um diese Situation zu verbessern, muss die Erhöhung der nicht entnommenen Gewinne (z. B. durch Verbesserung der Auslastung, Überprüfung der Kalkulation und Preispolitik) oberste Priorität haben.

13 % der Betriebe befinden sich in einer betriebswirtschaftlich gefährlichen Situation: sie sind überschuldet und können die Kosten nicht decken. In dieser Position sind in der Regel weitreichende Sanierungsmaßnahmen (Zuführung von Eigenkapital, Reduzierung der Fixkosten, strategische Neuausrichtung des Unternehmens etc.) erforderlich.

# ÜBERZEUGENDE QUALITÄT

Ob Aluminium Clips, manuelle Clipper, halbautomatische Doppelclipper oder vollautomatische Clipper – **BECK** bietet Ihnen mit seinem hochwertigen **CLIP SYSTEMS** Programm für jede Anforderung das richtige Produkt. Interessiert? Entdecken Sie jetzt unser hochwertiges Produktprogramm für den Clip- und Verpackungsbedarf in der Lebensmittelindustrie.

[www.beck-clipsystems.com](http://www.beck-clipsystems.com)

**B CLIP SYSTEMS**  
A BECK brand

## Was ist ROSY'S?

- ROSY'S betreibt temperierte Abholstationen an frequenzstarken Standorten: die **Einhaltung der Kühlkette** ist dabei **garantiert**
- **Click & Collect**: Ihre Konsument:Innen **holen** sich ihren **Einkauf 24/7** bequem von der gewünschten **ROSY'S ab - Ladenöffnungszeiten** sind dabei **nicht einzuhalten**
- **Sofortverkauf**: Je nach Ihren logistischen Anforderungen können Ihre Konsument:innen mittels ROSY'S **innovativem Sofortverkauf** vor Ort eingelagerte Produkte bei Ihnen im **Webshop kaufen** und **sofort mitnehmen** - **Ladenöffnungszeiten** sind **nicht einzuhalten**

## Welche Vorteile hat ROSY'S für mich?

- Unser Netzwerk hilft Ihnen dabei, einfach mehr Konsument:innen zu erreichen
- **Ausdehnung der Ladenöffnungszeiten** – mehr Service für Kund:innen
- ROSY'S ermöglicht Ihnen eine **deutliche Kostenreduktion von bis zu 50%** und garantiert gleichzeitig **maximale Flexibilität** sowie die **Einhaltung der von Ihnen gewählten Kühlstufe** (digital von ROSY'S überwacht)
- **Kühlgutversicherung ist inkludiert**
- **Entfall thermischer Umverpackungen** (reduzieren Sie Verpackungskosten und schonen Sie die Umwelt)
- **Keine wiederholten Lieferversuche** falls Konsument:innen nicht zu Hause sind
- Unser **Netzwerk** wächst weiter: gerne berücksichtigen wir **Ihre Standortempfehlungen**

## Welchen Vorteil hat ROSY'S für meine Kund:innen?

- **Bequem und rund um die Uhr**: kein Warten zu Hause
- Die Bestellung bleibt durch unsere gekühlten und tiefgekühlten Fächer **garantiert frisch**
- Keinerlei Handling von Retour-Kisten
- **Kein Anfall von Sondermüll** (thermische Umverpackung)

## Wo stehen ROSY'S Abholstationen?

ROSY'S Abholstationen sind an den folgenden Standorten zu finden:

- **1020, Karmelitermarkt**
- **1060, Naschmarkt**
- **1210, Oswald-Redlich-Straße 36/Stiege 4**

**Kontaktieren Sie uns jetzt, um ROSY'S Abholstationen für die Zustellung Ihrer Produkte zu nutzen und Ihren Platz in ROSY'S wachsendem Netzwerk zu sichern!**

 : [www.rosys.at](http://www.rosys.at)

 : [office@rosys.at](mailto:office@rosys.at)

 : +43 6649183637





# GENUSS AB HOF

Als eine überregional und unabhängig agierende Direktvermarktungsorganisation ist es uns bei Genuss ab Hof ein zentrales Anliegen, den wirtschaftlichen Bestand unserer Klein- und Kleinstbetriebe zu fördern und sicherzustellen. Eine zentrale Aufgabe ist es, Direktvermarktung zu fairen Preisen zu sichern und uns als Genuss ab Hof eigenständig zu positionieren, um nicht in den Mühlen der großen Lebensmittelindustrie unterzugehen.

Das Franchisesystem „GenussLaden“ mit mittlerweile 52 Standorten in der Steiermark, in Niederösterreich und im Burgenland ist in diesem Zusammenhang eine wichtige Vertriebs- und Marketingplattform. Das Kundenversprechen von Genuss ab Hof ist 100 % Hofgarantie. Gute, erliche und nachhaltige Produkte mit Handschlagqualität sind die Basis für alle unsere Projekte und Maßnahmen..



Obmann Genuss ab Hof und  
Biobauer aus dem Schilcherland



## Ihr Spezialist für Fleischautomaten und Abholstationen

### LockBox iQ Breeze

- Fleischgerechte Kühlung
- Modulares System – nahtlos erweiterbar
- Bestell- und Abholfunktion

### Vision XL

- Bestseller im Fleischverkauf
- Große Produktkapazität
- Individuell konfigurierbar



Ihre Premiumautomaten für  
sicheren Fleischverkauf!



## ●●● GENUSS AB HOF – DAS KOMPETENZZENTRUM FÜR DIREKTVERMARKTUNG

Die Organisation „Genuss ab Hof“ ist das Kompetenzzentrum für den Vertrieb bäuerlicher und kleingewerblicher Regionalprodukte in Österreich mit Sitz in der GenussHauptstadt Graz. Wir sind die größte unabhängige private Organisation für Direktvermarktung in Österreich, basierend auf einer freiwilligen Mitgliedschaft der Produzentinnen und Produzenten. Die professionelle Unterstützung unserer Mitgliedsbetriebe in der Direktvermarktung bzw. im Lebensmittelmarketing sowie unser erfolgreicher Vertriebsweg „GenussLaden“ sichern unseren Erfolg.

Seit 1988 arbeiten wir jeden Tag daran, dass unsere Mitgliedsbetriebe von ihrer täglichen Arbeit im Familienbetrieb leben können. Ziel ist, eine hochwertige, feingliedrige sowie regionale Lebensmittelversorgung in Österreich zu sichern und zu stärken.

Unsere Mission:

- Wir sichern nachhaltig kleinen Betrieben das wirtschaftliche Bestehen und die Unabhängigkeit
- Wir versorgen KonsumentInnen direkt mit hervorragenden traditionellen und innovativen Produkten aus regionalen Rohstoffen
- Wir suchen alte Sorten, Nischenprodukte, regionstypische Spezialitäten und neue Kreationen aus lokalen Rohstoffen und verschaffen diesen eine dauerhafte Marktposition
- Wir bewahren, wiederbeleben und fördern die kulinarische Vielfalt

### **Verein Genuss ab Hof Marketing**

Am Fuße des Schlossberges 2, 8010 Graz

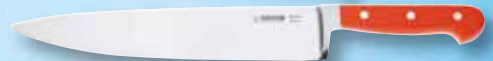
+43 316 813 743

office@genuss-abhof.at

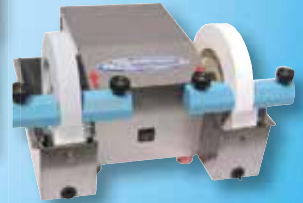
www.genuss-abhof.at

# Top-Qualität

## GRAEF. Top-Schärfe



*thermo  
hauser*



# SICK Hermann

Werksvertretungen e.U.

A-9560 Feldkirchen · Bahnhofstr. 5 u. 6a · Tel. +43(0)4276/20202  
office@sick-werksvertretung.com · www.sick-werksvertretung.com



Ihr kompetenter Partner für

# Maschinen, Service und Beratung

in ganz Österreich!



## [www.techman.at](http://www.techman.at)

**Office: +43 699 17164427**

**Wir sind für Sie da! In Österreich,  
Tschechien, Slowakei und Ungarn.**

TECHMAN® GmbH & Co KG  
Europastraße 7, A-3454 Reidling  
E-Mail [office@techman.at](mailto:office@techman.at)

**STARKE TECHNIK  
STARKES SERVICE**

## ●●● GUT SCHLOSSBERG

Das Gut Schlossberg ist das Aushängeschild für über 52 GenussLäden Österreichs und steht für hochwertige, regionale Produkte der heimischen Bauern und Manufakturen. Über 1000 verschiedene Produkte von mehr als 120 Produzenten sind im Laden erhältlich. In der neuen Kochwerkstatt können Gäste (10-15 Personen) unter professioneller Anleitung und nach terminlicher Vereinbarung ihr Festmahl selbst zubereiten oder an Themenkochworkshops teilnehmen. Aktuelle Infos finden Sie online. Gruppenreservierungen nach terminlicher Vereinbarung bis 22 Uhr. Am Fuße des Schloßberges 3 8010 Graz T. 0664 9683713 [info@gut-schlossberg.at](mailto:info@gut-schlossberg.at) [gut-schlossberg.at](http://gut-schlossberg.at) Di-Fr 11-19 Uhr Sa + So 10-18 Uhr

### Onlineshop

Neben den 52 bestehenden stationären GenussLäden, ist eine Auswahl der Ab-Hof Produkte kleinbäuerlicher Manufakturen jetzt auch online im „e-GenussLaden“ erhältlich. Das Sortiment umfasst Köstlichkeiten wie Kürbiskernöl, Rohmilchkäse, handgemachte Marmeladen, erlesene Fleischspezialitäten, eine vielfältige Auswahl an Schilcher Weinen und vieles mehr. Für besondere Anlässe oder als liebevolles Geschenk werden zudem ansprechend zusammengestellte Geschenkspakete angeboten. Der Genuss ab Hof Gutschein ist eine flexible Möglichkeit, Ihre Liebsten mit kulinarischen Highlights zu beschenken. Der Gutschein kann online bestellt werden, einzulösen im Onlineshop und bei ausgewählten Ab Hof Verkaufsstellen und GenussLäden. [www.genuss-abhof.at/onlineshop/](http://www.genuss-abhof.at/onlineshop/)

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen, jene Mitgliedsbetriebe, die Fleisch- und Wurstspezialitäten anbieten.

Gewürzmischungen und  
Produktlösungen:

# Unser Herz schlägt für Tradition

 **Beck**  
Gewürze und Additive

[www.beck-gewuerze.de](http://www.beck-gewuerze.de)

## **Aichingerhof**

Attendorf 9

A - 8151 Hitzendorf

Tel.: +43 (0) 3137 31 50

E: josef.aichinger@aichingerhof.at

I: www.aichingerhof.at

Der Aichingerhof ist ein traditionsreicher Direktvermarktungsbetrieb, der für seine hervorragenden Schinken-, Speck- und Wurstspezialitäten aus eigener Produktion bekannt ist und auf eine nachhaltige Bewirtschaftung setzt. Die Aufzucht der Schweine, die Schlachtung, die Zerlegung und die Weiterverarbeitung finden am Aichingerhof statt. Neben frischem Schweinefleisch findet man im Hofladen alles, was man für eine herzhafteste Jause benötigt, von ausgezeichneten Selchwaren über luftgetrocknete Spezialitäten, Aufstrichen, Leberkäse, Knabberwürstel, Bratwurst bis hin zu steirischem Kürbiskernöl. Aichinger's Produkte wurden in den letzten Jahren bei der bäuerlichen Selchwarenprämierung immer wieder mit Gold ausgezeichnet. Die Familie Aichinger bietet auch einen Plattenservice an, der ideal für Feiern in kleinerem Rahmen ist und ein stressfreies Beisammensein ermöglicht. Auf Bestellung liefert die Familie Aichinger liebevoll arrangierte fertige Platten und Buffets. Außerdem bieten sie Grillspezialitäten wie Karree, Shopf oder Schultler an, die den ganzen Sommer immer frisch erhältlich sind. Ein besonderes Highlight ist das Spanferkel am Spieß, das fertig zubereitet zum Grillen angeboten wird. Inkludiert in ihrem Angebot ist der Verleih eines geeigneten Grillers. Um Ihre eigene Grillfeier stressfrei genießen zu können, bietet die Familie Aichinger auch das Service eines Grillmeisters an.

## **Freilandschweine Himmelreich**

Himmelreichstraße 5

A - 8076 Vasoldsberg

Tel.: +43 (0) 664 13 67 580

E: bettina.freiinger@gmail.com

I: www.himmelreichschweine.at

Der Betrieb Freilandschweine Himmelreich in Vasoldsberg ist ein Vorreiter in Sachen artgerechter Tierhaltung und setzt sich für das Wohlergehen seiner Tiere ein. Hier genießen die Schweine ein Leben im Freiland, wo sie sich unter natürlichen Bedingungen frei bewegen und die frische Luft genießen können. Der Betrieb arbeitet eng mit einem befreundeten Betrieb zusammen, der für die Züchtung der Tiere verantwortlich ist. Die Schlachtung er-

folgt ohne Stress und lange Transportwege. Besonders stolz ist Familie Freiinger darauf, dass alle Produktionsschritte in einer Gemeinde stattfinden und somit die Wertschöpfung in der Region bleibt. Das Sortiment umfasst eine große Auswahl an Produkten, wie Frischfleisch, Geselchtes, Speck, Jausenwurst, Käsekrainer, Salami, Verhackert und Leberkäse. Im SB-Hofladen „Genuss am Himmelreich“ gibt es neben hofeigenen Produkten vom Freilandschwein Lebensmittel des täglichen Bedarfs, aber auch Fertiggerichte, wie Gulaschsuppe, Hühnersuppe oder Fleisch-Sugo im Pfandglas für den schnellen Genuss.

## **Scherr Werner und Petra**

Murbergstraße 69

A - 8072 Fernitz

Tel.: +43 (0) 664 86 77 271

E: werner.scherr@aon.at

I: www.hofladen-scherr.at

Am ältesten Bauernmarkt von Graz, dem Kaiser Josef Platz und am Bauernmarkt in Liebenau bieten Werner und Petra Scherr gemeinsam mit Sohn Martin Ihre Selchwaren täglich zum Verkauf an und pflegen dabei den Kundenkontakt, der ihnen besonders wichtig ist. Genauso wichtig ist der Familie die Nachhaltigkeit in der Produktion. Es werden nur Schweine der eigenen Produktion verarbeitet, die mit hofeigenem und gentechnikfreiem Futter gefüttert werden. Das führt zu kurzen Transportwegen und die Regionalität wird gesteigert. Durch die nachhaltige Produktion wird der Schutz von Boden und Wasser, der Bauernhof gehört den Wasserschutzbauern an, gewährleistet. Die gute Qualität wurde in den letzten Jahren mehrfach bei Prämierungen belohnt. Produziert werden neben Kernöl, alle Produkte „rund um das Schwein“. Von Lendbrat und Schweinsbratn über die verschiedensten Würste wie Hauswürstel, Stangenwurst, Erdäpfelwurst, Leberstreichwurst, Bratwurst, Blut- und Breinwurst, bis zum Paprikaspeck, Selchspeck, Verhackertes und der steirische Klassiker des Kubelfleischs der schon Erzherzog Johann begeistert hat, wird im Familienbetrieb erzeugt. Nicht weniger gefragt und beliebt sind die Saisonprodukte wie Osterschinken und Osterkrainer, die im Übrigen mehrfach prämiert wurden.



---

## SCHNEIDWAREN

---

Was verbinden Sie mit dem Begriff STUBAI? Traumhafte Gebirgslandschaften, gleißende Gletscher & Natur pur? Das Gebiet unweit von Innsbruck hat sich nicht nur als beliebte Tourismusregion einen Namen in der Welt geschaffen! Seit mehr als 100 Jahren bietet das Stubaital das ideale Umfeld für die Produktion der hochwertigen Qualitätserzeugnisse der Stubai Werkzeugindustrie. **Stubai steht für Innovation, Qualität und Sicherheit.**



---

**ENTSCHEIDUNG FÜR QUALITÄT**

## **JAGA's Steirerei**

Fam. Josef & Christina Neuhold  
Leitersdorf 8

A – 8422 St. Veit in der Südsteiermark

Tel.: +43 (0) 3184 24 75

E: office@jaga.st

I: www.steirerei.st

Josef und Christina Neuhold, besser bekannt unter JAGA's Steirerei vereinen Innovation, jahrelange Tradition, Tatendrang und beste Qualität in Leitersdorf, Nähe Leibnitz. Josef Neuhold, gelernter Fleischer, verarbeitet das Fleisch der hofeigenen Schweine zu köstlichen Fleisch- u. Wurstwaren. Bei ihnen leben Edel-DuRoc Schweine, eine Kreuzung aus Edelschwein (Muttersau) und Duroc (Eber), die ein außergewöhnliches, saftiges Fleisch und eine ausgezeichnete Gaumennote bieten. Neben dem Fleischbetrieb hat Familie Neuhold auch eine Bäckerei und Konditorei, bei der köstliche Natursauerteigbrote und Germ Speisen gebacken werden. Eine Besonderheit des Hofes ist der Tierwohlstall der im Dezember 2020 als „Emissionsarmer Tierwohlstall“ in Betrieb gegangen ist. In verschiedenen Buchten und Zonen, können die Tiere im Stall ihren natürlichen Bedürfnissen nachgehen. Die Produkte von JAGA's Steirerei können auch bei deren mobilen Bauernläden auf vier Rädern gekauft werden. Diese sind drei Mal pro Woche unterwegs – vorrangig dort, wo es kaum Nahversorgung an bäuerlichen Spezialitäten gibt.

## **Qualitätsfleischerei Feiertag**

Dr.-Karl-Renner-Gasse 12

A – 8160 Weiz

Tel.: +43 (0) 317 22 71 70

E: fleischerei@derfeiertag.at

I: www.derfeiertag.at

Schon seit 1938 ist die Fleischerei Feiertag im Familienbesitz und wird nun bereits in 3. Generation geführt. Besonders hervorzuheben ist die Hingabe zur Regionalität, der sich die Familie Feiertag vollends verschrieben hat. Auch die Kreativität und die persönliche Handwerkskunst stehen für die Familie Feiertag an oberster Stelle. Nachdem von 8 Fleischerbetrieben nur die Fleischerei Feiertag in ihrer Region übriggeblieben ist, haben sie versucht, mit einigen Maßnahmen und Initiativen ihr Weiterbestehen zu sichern.

Gegründet wurde dabei die Schweineabsatzgemeinschaft unter der Marke „Porki“ und mit den Rinderbauern das Almoachsenprogramm

der Teich- und Sommeralm unter der Marke „Almo“. Mit diesen Vereinigungen, gemeinsam mit den Weizer Schafbauern und anderen Fleischern, wurde der Schlachthof Weiz neu gebaut und wird von der Weizer Berglandspezialitäten GmbH getragen. So können die strengen EU-Hygienenormen eingehalten werden und regional geschlachtet werden.

Dies sichert den Weiterbestand, schafft Arbeitsplätze und verankert die hohe Qualität der Fleischprodukte in der Region. Besonders hervorzuheben sind auch die vielen köstlichen Bioprodukte der Fleischerei Feiertag, die inmitten von Weiz in der Manufaktur hergestellt werden. Darunter unter anderem Käsekrauter, Hauswürste, Grillwürstel, Turopolje Schopf luftgetrocknet, diverse Speckvarianten und vieles mehr und das in toller Bio-Qualität.

## **Hütter - Pute & Huhn**

Krusdorf 12

A – 8345 Krusdorf

Tel.: +43 (0) 3473 86 42

E: pute-huhn@aon.at

I: www.pute-huhn.at

Der Betrieb Hütter – Pute & Huhn aus Krusdorf bei Straden legt großen Wert darauf, dass alle Produkte direkt am eigenen Hof hergestellt werden, um eine möglichst schonende Verarbeitung des Geflügels zu gewährleisten und den Stress für die Tiere so gering wie möglich zu halten. Dabei wird nach der Nose to Tail Philosophie gearbeitet, um wirklich alles vom Geflügel zu verarbeiten und eine vielfältige Produktpalette zu schaffen.

Besonders stolz ist die Familie Hütter auf ihre Handarbeit und die Liebe, die in jedes einzelne Produkt gesteckt werden. In der Küche wird auf Qualität und den Verzicht von Geschmacksverstärkern geachtet. Auch die Verwendung von Rexgläsern für die Fertiggerichte und ausschließlich saisonales und regionales Gemüse zeugen von einem hohen Qualitätsbewusstsein. Familie Hütter setzt vor allem auf Weidegeflügel, darunter Weidehuhn, Weidetruthahn, Weideente und Weidegans. Die Produktpalette reicht von Frischfleisch über Räucherware, Saucen und Eintöpfe bis hin zu köstlichen Fertiggerichten wie der hausgemachten Lasagne vom Weide-Truthahn.



# GUSTOSAL



Bestes **GUSTOSAL** Nitritpökelsalz aus Österreich  
zur sicheren Verarbeitung von Fleisch- und Wurstwaren



Erhältlich in allen gängigen Verpackungseinheiten.  
Mehr Infos zum Sortiment

[www.salinen.com/gustosal](http://www.salinen.com/gustosal)

## **Qualitätsfleisch Liebming vlg. Maurer**

Allersdorf 9

A - 8741 Weißkirchen

Tel.: +43 (0) 664 53 65 112

E: office@liebminger-fleisch.at

I: www.liebminger-fleisch.at

Qualitätsfleisch Liebming vlg. Maurer ist ein Familienbetrieb, der seit über zwei Jahrzehnten hochgeschätzte Fleischspezialitäten produziert. Unter der Leitung von Margret und Peter Liebming hat sich der Hof zu einer vertrauenswürdigen Quelle für schmackhafte, natürliche und regional erzeugte Lebensmittel entwickelt. Die Grundpfeiler des Betriebs liegen im Ackerbau und in der Schweinehaltung. Die Felder dienen als Futtergrundlage für die Tiere, es wird großen Wert daraufgelegt, so naturbelassen wie möglich zu arbeiten. Bereits seit vielen Jahren wird konsequent auf Mineraldünger verzichtet und es werden ausschließlich auf dem Betrieb anfallende Wirtschaftsdünger der Tiere verwendet. Diese nachhaltige Kreislaufwirtschaft wird durch den langjährigen Einsatz effektiver Mikroorganismen (EM) unterstützt, was zum Erfolg und der Qualität der Produkte beiträgt. Der charakteristische Duft, das ansprechende Aussehen und nicht zuletzt der exzellente Geschmack der Spezialitäten sind das Ergebnis dieser natürlichen und nachhaltigen Herangehensweise. Die Verarbeitungs- und Reiferäume am Hof dienen der Veredelung der Schweine zu vielfach prämierten Spezialitäten. Ob herzhaft Würste, schmackhafte Speckvarianten, Bauerngeselchtes, Braten, Beilagen oder Suppeninlagen – alle Produkte werden ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern hergestellt. Familie Liebming ist stolz, ihren Kunden einen Zugang zu hochwertigen, regionalen Lebensmitteln zu ermöglichen und setzen dabei auf Transparenz, Nachhaltigkeit und die Liebe zur Tradition.

## **Venatio Wildspezialitäten aus Jägerhand**

Konrad Frank Weg 19

A - 2191 Pellendorf

Tel.: +43 (0) 669 18 17 3102

E: office@venatio.at

I: www.venatio.at

Seit 2017 werden im Familienunternehmen von Frau Elena Huber, besser bekannt als Venatio Wildspezialitäten aus Jägerhand, Delikatessen im Glas produziert. Veredelt finden sich heimisches Schwarzwild, Rehwild und Rotwild in den Wildspezialitäten. Die Kombination aus tra-

ditionellen, altbewährten Rezepten und neuen Kreationen lässt wahre Gaumenfreuden entstehen. Neben Wildschweinprodukten wie etwa Wildschweinpastete, Wildschweinschinken finden sich Wildrohwrüstel mit Trüffel, Hirschsalam, Rehpastete mit Beeren und vielem mehr in der breiten Produktpalette. Verarbeitet werden dabei zum größten Teil nur regionale und saisonale Zutaten aus dem Weinviertel.

## **Xeis Edelmilch Spezialitäten**

Kirchenlandl 43

A - 8931 Groß Reifling

Tel.: +43 (0) 3633 31 11

E: l.pfeiler@metzgerhandwerk.at

I: www.metzgerhandwerk.at

„Xeis“ der Markenname der Wildprodukte der Fleischerei Pfeiler steht mundartlich für Gesäuse. Das Gesäuse ist eine Gebirgsgruppe der nördlichen Kalkalpen, deren größter Teil ein Nationalpark ist. Der reiche Bestand an Wild, das in unberührter Natur heranwächst und nur nach Prinzipien der Nachhaltigkeit bejagt wird, ist die Grundlage für die veredelten Wildprodukte der Fleischerei Pfeiler.

Die Tiere leben auf 700 bis 1600 Metern Seehöhe und ernähren sich von frischen Kräutern und Gräsern. Diese stressfreie Lebensweise zeichnet Wildbret als natürliches Lebensmittel aus, das schmackhaft ist, und bekömmlich. Wildbret zählt zu den eiweißreichsten Lebensmitteln, enthält wertvolle Mineralstoffe und Vitamine. Das Muskelfleisch ist mager, cholesterinarm und leicht verdaulich. Hochwertiges Fleisch von frischem Wildbret wird in bester Handwerkstradition zu Hirschwürste, Hirsch-Salami, Hirsch-Rohschinken und Wildpasteten verarbeitet. Genießen Sie diese Produkte aus einem handwerklichen Familienbetrieb!

# Direktvermarktung in Österreich nach der Pandemie



**VC999<sup>®</sup>**

Vakuumverpackungsmaschinen für die vielseitige, industrielle Produktion. Gesamtheitlich auf eine nutzerfreundliche Bedienung und Hygiene ausgelegt. Mechanisch überaus belastbar und seit Jahren zuverlässig im Einsatz.

- Vakuumkammermaschinen
- Schalensiegelmaschinen
- Tiefziehmaschinen

Fragen Sie unsere VC999-Experten – auch nach ökologischen Verpackungslösungen!

Aufgrund der Situation in der Landwirtschaft, bleibt die Direktvermarktung nach wie vor für viele Betriebe interessant. Mehr als ein Viertel der landwirtschaftlichen Betriebe vermarkten einen Teil ihrer Produkte selbst. Die Betriebe geben an, dass die Bedeutung der Direktvermarktung für sie steigt. Für sie ist die unmittelbare Wertschätzung, die sie für ihre Produkte erhalten und der direkte Kontakt zu ihren Kund:innen bedeutsam. Durch die eigene Verarbeitung und Vermarktung wird die Wertschöpfung am Betrieb wesentlich gesteigert, sodass viele Betriebe ihren Fortbestand mit der Direktvermarktung absichern können.

Um die Direktvermarktung österreichweit zu stärken, wurde im Juni 2023 der Bundesverband bäuerlicher Direktvermarkter Österreich gegründet. Der Bundesverband konzentriert sich darauf, die bäuerlichen Betriebe mit Direktvermarktung noch sichtbarer zu machen, damit Konsument:innen und Konsumenten bäuerliche Produzent:innen eindeutig erkennen und auffinden können.



*Lorenz Mayr (NÖ, Obmann-Stellvertreter), Hannes Danzl (Tirol, Kassier), Petra Pobaschnig (Kärnten, Schriftführerin), Martina Ortner (Geschäftsführung, LKÖ), Karl Grabmayr (Oberösterreich, Obmann), Markus Hillebrand (Steiermark, Obmann-Stellvertreter)*

### **Interessierte Kund:innen bleiben das Potential für die Direktvermarktung**

Grundsätzlich ist das Interesse der Gesellschaft an Produkten direkt vom Bauernhof nach wie vor sehr groß. Was jedoch fehlt, ist die Bereitschaft sich mit dem Einkaufen und der Lebensmittelzubereitung zu beschäftigen. Neue Ideen und Lösungen müssen daher von den Betrieben kommen. Es geht darum verschiedene Vermarktungswege und verschiedene Kombinationen herauszufinden, um die potentiellen Kund:innen mit dem Betrieb zu verbinden. Nach wie vor ist das Vertrauen in landwirtschaftliche und handwerkliche Betriebe groß, weil dort ein unmittelbarer Austausch mit den produzierenden Menschen stattfindet und ein Einblick in die Lebensmittelherstellung gegeben ist. Es ist notwendig, dass die verschiedenen Betriebe in den Regionen intensiver zusammenarbeiten und sich gegenseitig stärken. Durch ein gemeinsames Auftreten und durch das Nutzen gemeinsamer Vertriebswege, würden sowohl die Rohstoff-Lieferant:innen als auch die Produzent:innen besser sichtbar und damit für interessierte Kund:innen leichter erreichbar werden.

### **Die Marke „Gutes vom Bauernhof“ bleibt das Erkennungszeichen für garantiert bäuerliche Lebensmittel**

Die Gewährleistungsmarke „Gutes vom Bauernhof“ besteht nun seit 20 Jahren und ist nach wie vor das Erkennungszeichen für qualitativ hochwertige und garantiert bäuerliche Lebensmittel. Jeder einzelne Gutes vom Bauernhof Betrieb zeichnet sich durch seine betriebsindividuellen Besonderheiten aus. Für die Betriebe heißt es, diese Besonderheiten hervorzuheben und den Kund:innen mitzuteilen.

Es erfüllen jetzt auch alle Gutes vom Bauernhof-Betriebe die Kriterien des staatlichen Gütesiegels für Herkunft und Qualität (AMA QHS). Somit können sie sowohl die Marke „Gutes vom Bauernhof“, wie auch das Zeichen der AMA Genussregion führen. Die Zahl der Gutes vom Bauernhof Betriebe ist gesunken, was einerseits daran liegt, dass einige Betriebe die Weiterentwicklung der Marke mit den staatlichen Richtlinien und der Umsetzung der Kontrollen durch die AMA nicht mitmachen wollten und andererseits einige Betriebe nach der Pensionierung nicht mehr fortgeführt werden. Derzeit dürfen rund **1.500 Betriebe die Marke „Gutes vom Bauernhof“ der Landwirtschaftskammer Österreich führen.**

- Die Qualitätsbetriebe garantieren:**
- Herkunft und Ursprung der Produkte vom eigenen Bauernhof
  - sorgfältige Verarbeitung und beste Qualität der Produkte
  - betriebs- und regionsspezifische Besonderheiten und Nachhaltigkeit

**Betriebe finden auf: [www.gutesvom-bauernhof.at](http://www.gutesvom-bauernhof.at)**

Auf der Homepage sind die garantiert bäuerlichen Produkte und ihre Erzeuger:innen zu finden, wobei die Suche über verschiedene Filter optimiert werden kann, wie Bio, Auszeichnungen (z.B. Genusskronen) oder Vermarktungswege. Die große Anzahl an Betrieben bietet eine bunte Vielfalt an Produkten.



**„Schmankerl-Navi“ zum regional Einkaufen – App spart Zeit und Kilometer**

Mit der in Österreich einzigartigen App „Schmankerl-Navi“, kann man 1.500 Ab-Hof-Betriebe und Bauernläden, sowie Bauern-, Wochen- und Detailmärkte und Bauernregale im Supermarkt ganz einfach finden und sich zu diesen navigieren lassen. Das Navi zeigt außerdem, wo im Umkreis der gefundenen Direktvermarkter Bushenschänken und Gasthäuser zum Einkehren sind und wo es möglich ist, Urlaub am Bauernhof zu machen.

**Gratis-Download für Android und iOS**

zur Android-App



zur iOS-App



Die Zeit der Pandemie war herausfordernd und es galt, Lösungen zur Aufrechterhaltung der Produktion und zur Vermarktung zu finden. Für viele war es sehr schwierig die Produkte zu den Kund:innen zu bringen und betrieblich durchzuhalten. Die Pandemie bewirkte eine Steigerung der Wertschätzung für regionale Produkte und regionale Betriebe, denn es wurde klar, dass Vertrauen auf Menschen und auf menschlichem Handeln beruht. Bei Direktvermarktungs- und Handwerksbetrieben weiß man, wer die Lebensmittel herstellt und für die Produkte geradesteht. Durch die Einschränkungen im beruflichen und sozialen Leben,



#atterseeliebe

Leichter Genuss aus artgemäßer Tierhaltung



## Diskonter gewinnen Marktanteile

wertmäßiger Anteil aller RollAMA-Einkäufe total (nicht nur LEH)



mussten viele ihre Verhaltensweisen ändern. Konsumentinnen und Konsumenten hatten mehr Zeit um bewusster einzukaufen und es musste mehr oder weniger zwangsweise, mehr selbst gekocht werden. Niemand hätte gedacht, dass die Herausforderungen innerhalb von kurzer Zeit wieder steigen und ebenso wenig wurde damit gerechnet, dass die Rückkehr zu den vorherigen Gewohnheiten so rasch erfolgt. Selbst langjährige Beobachter:innen des Lebensmittelektors sind darüber erstaunt.

Erhebung der AMA (RollAMA) zeigen, dass die Einkaufsmengen im Lebensmitteleinzelhandel unter das Niveau von 2019 gesunken sind, aber seit Mitte des Jahres 2023 wieder eine Trendwende einsetzt und die Mengen nun wieder über dem Niveau des gleichen Zeitraumes des Vorjahres liegen. Die Ausgaben für Lebensmittel sind um 12% gestiegen und die Inflation lässt die Umsätze entsprechend positiv ausfallen. Die Marktanteile der Diskonter sind gestiegen, aber zuletzt schwächte sich deren Wachstum wieder ab. Das Preisniveau der Diskonter steigt und damit verschwimmt die Abgrenzung zwischen Diskonter und klassischem Lebensmitteleinzelhandel. Nach wie vor nehmen Aktionseinkäufe zu – jeder dritte Euro wird im Zuge eines Aktionskaufs ausgegeben, Fleisch wird zu 45% in Aktion abgegeben. Die Supermärkte, Diskonter und Verbrauchermärkte do-

## Die sichere Zutat Rauch. HACCP zertifiziert.

Räuchertradition für modernste  
Anlagentechnologie perfektioniert.

Wenn aus Spänen Rauch wird, garantiert die HACCP-zertifizierte Herstellung von Original RÄUCHERGOLD® Räucherchips maximale Lebensmittelsicherheit!



minieren den Markt derzeit mit einer Marktabdeckung von 91,6 %. Sonstige Einkaufsquellen und sonstiger Lebensmitteleinzelhandel teilen sich den verbleibenden Anteil von lediglich 8,4%. Im Vergleich dazu lagen die Marktanteile der alternativen Einkaufsquellen von 2019 bis 2022 noch deutlich über 9%.



## DI Dr. Martina Ortner

Referentin für Direktvermarktung der Landwirtschaftskammer Österreich und Projektleiterin des Bildungsprojektes für die Direktvermarktung. Die umfangreichen rechtlichen Bestimmungen sind für Direktvermarkter:innen sehr herausfordernd, da zu den Anforderungen der landwirtschaftlichen Produktion sämtliche Vorschriften aus dem Lebensmittel-, Hygiene- und Kennzeichnungsrecht etc. hinzu kommen. Um die Umsetzung in die Praxis für kleine Betriebe zu unterstützen werden Schulungen samt Unterlagen im Rahmen eines Bildungsprojektes erstellt. So können die Betriebe von den Landwirtschaftskammern, dem Ländlichen Fortbildungsinstitut und den landwirtschaftlichen Schulen österreichweit bestmöglich unterstützt werden.

## ●●● ANSPRECHPARTNER:INNEN IN DEN BUNDESLÄNDERN

Die Referentinnen für Direktvermarktung der Landwirtschaftskammern und die Landesverbände für bäuerliche Direktvermarktung unterstützen Betriebe und Interessenten bei Themen rund um Direktvermarktung, Gutes vom Bauernhof und möglichen Kooperationen.

### LANDWIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH.

1015 Wien, Schaulflegasse 6, Tel.: 01/53441-0

Präsident Josef Moosbrugger, Tel.: 01/53441-8502, e-mail: josef.moosbrugger@lk-oe.at,

Generalsekretär DI Ferdinand Lembacher, Tel.: 01/53441-8501, e-mail: f.lembacher@lk-oe.at

**Abteilung Marktpolitik, Referat Agrarvermarktung, Sonderkulturen, Direktvermarktung**

DI Christian Jochum, Tel.: 01/53441-8551, e-mail: c.jochum@lk-oe.at

DI Dr. Martina Ortner, Tel.: 01/53441-8558, e-mail: m.ortner@lk-oe.at

DI Lara Feucht, Tel.: 01/53441-8617, e-mail: l.feucht@lk-oe.at



# RÄUCHER GOLD®

MASTER of SMOKE



Zertifizierte Lebensmittelsicherheit  
HACCP, ISO, HALAL, KOSHER

## **LANDWIRTSCHAFTSKAMMER BURGENLAND**

### **Referat Direktvermarktung**

7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15, Tel.: 02682/702-0

Beraterin: Eva Eichberger BA, e-mail: eva.eichberger@lk-bgld.at, DW 403

### **Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Burgenland**

Obfrau: DI Astrid M. Schranz, e-mail: direktvermarkter.burgenland@gmx.at, Tel.: 0664/88368230

## **LANDWIRTSCHAFTSKAMMER KÄRNTEN**

### **Referat Direktvermarktung und Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten**

9020 Klagenfurt, Museumgasse 5, Tel.: 0463/5850-0

Beraterin, Geschäftsführerin: Lena Goritschnig, BSc,

e-mail: lena.goritschnig@lk-kaernten.at, DW 1393

Obfrau: Petra Pobaschnig

## **LANDWIRTSCHAFTSKAMMER NIEDERÖSTERREICH**

### **Referat Direktvermarktung und Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter NÖ**

3100 St. Pölten, Wiener Straße 64, Tel.: 050/259-0

Referatsleiterin, Beraterin: Alexandra Bichler, BBed,

e-mail: alexandra.bichler@lk-noe.at, DW 26501

Beraterin: Katharina Kleinrath, e-mail: katharina.kleinrath@lk-noe.at, DW 26509

Geschäftsführerin: Cornelia Grubmann MA, e-mail: cornelia.grubmann@lk-noe.at, DW 26507

Obmann: NR Johann Höfinger

## **LANDWIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH**

### **Referat Direktvermarktung und Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter OÖ**

4021 Linz, Auf der Gugl 3, Tel.: 050/6902-0

Beraterin: Ing. Dipl. Päd. Maria Ritzberger, e-mail: maria.ritzberger@lk-ooe.at, DW 1263

Obmann: ÖR Karl Grabmayr

## **LANDWIRTSCHAFTSKAMMER SALZBURG**

### **Referat Direktvermarktung**

5580 Tamsweg, Amtsgasse 8, Tel.: 06474/2219

Beraterin: Ing. Rosemarie Rotschopf, e-mail: rosemarie.rotschopf@lk-salzburg.at, DW 558

### **Landesverein der Salzburger Direktvermarkter**

5411 Oberalm, Winklhofstraße 10

Geschäftsführer: Günther Kronberger, e-mail: guenther.kronberger@salzburger-direktvermarkter.at, Tel.: 0664/4006686

Obmann: Willi Huttegger

## **LANDWIRTSCHAFTSKAMMER STEIERMARK**

### **Referat Direktvermarktung**

8010 Graz, Hamerlinggasse 3, Tel.: 0316/8050-0

Referatsleiterin: Mag. Marianne Reinegger, e-mail: marianne.reinegger@lk-stmk.at

Tel.: 0316/8050-1318

Funktionär: LKR Markus Hillebrand

## **LANDWIRTSCHAFTSKAMMER TIROL**

### **Referat Direktvermarktung und Landesverband Tiroler Direktvermarkter**

6020 Innsbruck, Brixner Straße 1, Tel.: 05/9292-0

Fachbereichsleiter, Geschäftsführer: Wendelin Juen, e-mail: wendelin.juen@lk-tirol.at, DW 1501

Beraterin: Lena Sprenger, e-mail: lena.sprenger@lk-tirol.at, DW 1503

Obmann: LAbg. Michael Jäger

## **LANDWIRTSCHAFTSKAMMER VORARLBERG**

### **Referat Direktvermarktung und Verein vom Ländle Bur**

6900 Bregenz, Montfortstraße 9, Tel.: 05574/400-0



Geschäftsführerin, Beraterin: Alexandra Feuerstein,  
e-mail: alexandra.feuerstein@lk-vbg.at, DW 234  
Obmann: Martin Winder

**LANDWIRTSCHAFTSKAMMER WIEN**  
**Referat Gartenbau, Vermarktungsinnovation,**  
**Direktvermarktung**

1060 Wien, Gumpendorfer Straße 15,  
Tel.: 01/5879528-0  
Referentin: DI Katharina Fraiß, BEd,  
e-mail: katharina.fraiss@lk-wien.at, DW 21  
Funktionärin: LKR Ing. Marianne Ganger

Messe Stuttgart  
Mitten im Markt



# 100% saustark

## Die starke Messe für unser Handwerk

Eine saustarke Fachmesse wartet auf Sie!  
Die SÜFFA ist der Branchentreff für  
Metzgerinnen und Metzger. Treffen Sie  
KollegInnen, InsiderInnen und Gleich-  
gesinnte. Entdecken Sie Trends, Inno-  
vationen und finden Sie neue Wege zu  
Ihrem Geschäftserfolg. On top bietet das  
würzige SÜFFA-Rahmenprogramm die  
knackigsten Informationen. Wir sehen  
uns auf der SÜFFA 2024.

**28.–30. September 2024**

**Messe Stuttgart**



Die Fachmesse für  
die Fleischbranche

[sueffa.de](https://www.sueffa.de)

## ● ● ● LAND SCHAFFT LEBEN

### Österreichs Lebensmitteln auf der Spur

Kochen und Ernährung als Lifestyletrend gewinnen an Bedeutung. Doch woher die Produkte kommen, wie sie hergestellt wurden und welche Auswirkungen der Griff ins Regal auf Mensch, Tier und Umwelt hat, ist vielen nicht bewusst, denn Lebensmittel sind zunehmend anonym geworden. Land schafft Leben wirkt dem mit fundierter Aufklärungsarbeit entgegen. Als unabhängiger, unpolitischer Verein klärt er Konsumentinnen und Konsumenten transparent und ohne zu werten über Herkunft, Herstellung und Bedeutung von Lebensmitteln auf und beleuchtet dabei die gesamte Wertschöpfungskette – vom landwirtschaftlichen Betrieb über die Verarbeitung, hin zu Gastronomie und Handel und bis auf unsere Teller. Für Konsumentinnen und Konsumenten ergibt sich durch die leicht nachvollziehbaren und ausführlich aufbereiteten Informationen ein neues Verständnis für die Zusammenhänge innerhalb der Lebensmittelproduktion und damit ein höheres Werte-Bewusstsein für österreichische Lebensmittel.

Weitere spannende Informationen gibt es auf [www.landschaftleben.at](http://www.landschaftleben.at) sowie im wöchentlich erscheinenden Podcast **Wer nichts weiß, muss alles essen**.

## ● ● ● VOM STALL ZUR KÜCHE: ERSTAUNLICHE FAKTEN ZU ÖSTERREICHS FLEISCHKULTUR

### Vom Kaufverhalten bis zur kulinarischen Vielfalt von Huhn, Pute und Rind

Österreich zeichnet sich als Land der Fleischfans aus, denn mit rund 58 verzehrten Kilogramm pro Person und Jahr liegt der Wert deutlich über der Empfehlung der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung. Der Begriff „Fleisch“ bezieht sich auf die Skelettmuskulatur von warmblütigen Tieren, die Anteile an eingebettetem bzw. anhaftendem Binde- und Fettgewebe aufweist und somit für den menschlichen Verzehr geeignet ist. In diesem Kontext widmen wir uns nun im Detail den verschiedenen Aspekten von Huhn, Pute und Rind in der österreichischen Fleischkultur.

### Das Huhn in Österreich: Spitzenreiter bei der Stallfläche

Hühnerfleisch erfreut sich hierzulande zunehmender Beliebtheit und umfasst sowohl das Fleisch von geschlachteten männlichen als auch weiblichen Hühnern. Österreich kann sich zu 88 Prozent mit Hühnerfleisch selbst versorgen, wobei einige Teile deutlich beliebter sind als andere. Im Handel und der Gastronomie ist die Nachfrage nach dem Brustfleisch besonders hoch. Bei steigender Tendenz macht es rund 46 Prozent des gesamten Verkaufswertes im Lebensmitteleinzelhandel aus, ein knappes weiteres Viertel fällt auf die Keulen.

Neben Aspekten wie Einstreu, Futter und Stallklima ist auch die vorgeschriebene Fläche pro Huhn festgelegt. In Österreich haben Masthühner mehr Platz im Stall als in jedem anderen EU-Land. Laut EU-Richtlinien sind pro Quadratmeter 33 Kilogramm Tier erlaubt, hierzulande nur 30 Kilogramm. Neben den Platzvorgaben gelten auch in anderen Bereichen der österreichischen Hühnermast strenge Vorschriften, etwa das Verbot von vorbeugender mit Antibiotikabehandlung. Bei Futtermitteln sowie der Hühnerzucht ist Gentechnikfreiheit relevant.

In Österreich haben Bio-Hühner das Privileg eines ständigen Zugangs zu Freigelände, vorzugsweise zu Weideland. Sie müssen mindestens ein Drittel ihres Lebens im Freien verbringen, können einen Außenscharrraum nutzen und sind bei geeignetem Wetter zu täglich mindestens acht Stunden Auslauf ins Freie verpflichtet.

Alle Infos: <https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/huhn>

### Gefiederte Vielfalt: ein Blick auf die Pute

Hierzulande als „Pute“ bekannt ist die domestizierte Form des Truthahns. Zu den in Österreich besonders geschätzten Teilen gehören die Brust, das Prinzessfilet sowie die dunkleren, fettreichen Ober- und Unterkeulen. Putenfleisch nimmt einen Anteil von acht Prozent des gesamten



# Land schafft Leben

Fleischangebots in österreichischen Supermärkten ein, der Pro-Kopf-Verbrauch beläuft sich auf 2,7 Kilo jährlich. Sehr gerne wird mit Pute eine Alternative des klassischen Wiener Kalbschnittzels zubereitet. 55 Prozent der Konsumentinnen und Konsumenten kaufen Putenfleisch, weil sie es für "gesund" halten, 62 assoziieren damit "fettarm" und 58 eine "einfache Zubereitung".

Ähnlich hohe Standards wie für Hühner gelten in Österreich auch für Puten. Konventionelle Putenställe sehen weltweit ähnlich aus – tausende Tiere in einer Halle auf Einstreu. Die Besonderheit in Österreich: Puten haben hier mehr Platz, denn maximal 40 Kilogramm Puten stehen pro Quadratmeter, was das Tierwohl steigert. Auch bei der Pute sind vorbeugende Antibiotikabehandlungen untersagt. Darüber hinaus hat sich die österreichische Geflügelbranche schon vor Jahren auf eine vollständig gentechnikfreie Produktion verständigt.

Im Jahr 2021 gab es bereits 48 Bio-Putenbauernhöfe in Österreich, im Vergleich zu nur neun vor einem Jahrzehnt. Trotz dieses beeindruckenden Anstiegs bleibt Bio-Pute mit rund 13 Prozent in Bezug auf die Gesamtzahl der Mastplätze eine Minderheit, der Preis liegt bei dem doppelten bis dreifachen verglichen mit herkömmlichem Putenfleisch. Die Haltung von Bio-Puten erfordert zusätzlich zum Stall auch eine beträchtliche Auslauffläche – jeder Bio-Pute stehen großzügige 10 Quadratmeter Freiraum zu.

Alle Infos: <https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/pute>

## Rind in Österreich – eine geschmackvolle Auswahl

Spricht man von Rindfleisch, ist damit ein Sammelbegriff von Kalb- und Kalbinnenfleisch, Jung- und Jungstierfleisch, Ochsenfleisch sowie Kuh- und Stierfleisch gemeint. Pro Jahr und pro Person werden hierzulande etwa zehn Kilogramm Rind- und Kalbfleisch verzehrt. Im österreichischen Lebensmittelhandel wird vorrangig das Frischfleisch von Jungtieren verkauft und in verarbeiteter Form das Fleisch von Kühen. Je nach Rasse, Geschlecht, Fütterung, Haltung und Alter der Tiere wird das Fleisch in unterschiedliche Qualitäten und Kategorien unterteilt. Besonders beliebt ist Faschiertes, gefolgt von Schnitzfleisch, Gulaschfleisch, Suppen- und Beinfleisch. Rinder werden in Österreich in Ställen gehalten – sei es ganzjährig oder von Herbst bis Frühling, wenn aufgrund des Wetters und der Schneelage keine Weide- beziehungsweise Almhaltung möglich ist. Dabei gibt es viele unterschiedliche Möglichkeiten, den Stall zu gestalten, wobei grob zwischen der Laufstallhaltung und der Anbinde- beziehungsweise Kombinationshaltung unterschieden wird.

Im EU-Vergleich ist österreichisches Rindfleisch mit 14,2kg CO<sub>2</sub> pro Kilogramm Lebensmittel das klimafreundlichste. Einerseits weil die Fütterung der Tiere mehr als in vielen anderen Ländern auf einem hohen Anteil an Grünfutter basiert, andererseits weil über 90% des Tierfutters von den Betrieben selbst produziert wird.

Alle Infos: <https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/rind>



# UNÜBERTROFFENE QUALITÄT UND WELTKLASSE- TECHNOLOGIE: UNSERE RAUCH-, KOCH- UND REIFEANLAGEN FÜR GEWERBE UND INDUSTRIE SETZEN MASSSTÄBE!



**Sorgo**<sup>®</sup>

ANLAGENBAU

Mit über 40 Jahren Erfahrung bieten wir hochwertige Lösungen für die thermische Behandlung von Fleisch- und Wurstwaren. Unsere Anlagen werden im Werk in Klagenfurt, Österreich entwickelt und produziert, unter Einhaltung höchster Qualitätsstandards. SORGO Anlagenbau legt großen Wert auf Kundenservice und begleitet seine Kunden von der Planung bis zur Inbetriebnahme und darüber hinaus. Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung, hochwertige Produkte und erstklassigen Service von SORGO Anlagenbau.

**Qualität, Technologie, Service – dafür steht SORGO.**

Sorgo Anlagenbau GmbH  
Hirschstraße 39  
9020 Klagenfurt am  
Wörthersee, Austria  
T +43 463 34242  
office@sorgo.at

[www.sorgo.at](http://www.sorgo.at)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Organisatorisches & Mitgliederverzeichnis

Die Mitgliederliste wurde von den zuständigen Stellen der Wirtschaftskammer zur Verfügung gestellt, mit Stand vom 24. Oktober 2023. Der Abdruck erfolgt ohne Gewähr für die Richtigkeit bzw. für Satz- oder Druckfehler.

## ● ● ● RAIMUND PLAUTZ

Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Es ist eine Tatsache, dass die wirklich großen Probleme in Brüssel oft nicht oder nur schwer gelöst werden. Das Einstimmigkeitsprinzip stellt dabei häufig eine erhebliche Hürde dar. Auf der anderen Seite werden manche Entscheidungen sehr schnell getroffen, die jedoch unserer Branche oft das Leben schwer machen können.

Als Bundesinnung setzen wir uns daher intensiv dafür ein, uns im internationalen Metzgerverband zu engagieren, um bereits im Vorfeld einige Verordnungen in die richtigen Bahnen lenken zu können. Durch umfangreiche Lobbyarbeit und Aufklärung ist es uns in der Vergangenheit immer wieder gelungen, viele Dinge abzuwenden oder zumindest zu entschärfen. Selbstverständlich engagieren wir uns auch auf nationaler Ebene und machen die Politik auf die Herausforderungen unserer Branche aufmerksam. Zudem versuchen wir, Gesetze und Verordnungen so zu mitzugestalten, dass wir alle besser damit umgehen können.

In Zeiten zunehmender Schwierigkeiten ist eine schlagkräftige Wirtschaftskammer umso wichtiger. Die föderalistische Struktur der Wirtschaftskammer erfordert jedoch eine gemeinsame Vertretung der Interessen unserer Mitglieder durch unsere neun Landesinnungen gegenüber Gesetzgebern, Behörden, den Sozialpartnern, und anderen Institutionen. Die Bundesinnung bildet dabei lediglich das Dach der Landesinnungen und ist somit von der guten Arbeit auf Landesebene abhängig.

Daher möchte ich meine Kolleginnen und Kollegen bitten: Wir müssen die aktuellen Herausforderungen gemeinsam bewältigen und in die Zukunft gehen. Insbesondere sehe ich den Facharbeitermangel und die Lehrlingsausbildung als die beiden wichtigsten Themen – die Hand in Hand gehen sollten.

Bei der Lehrlingsausbildung sind insbesondere die Länder und Landesinnungen gefordert. Es muss intensiv darauf geachtet werden, die Voraussetzungen für den Nachwuchs zu schaffen oder weiter auszubauen. Lehrlingswettbewerbe wie Juniorskills sind von enormer Bedeutung und sollten in jedem Bundesland stattfinden. Es ist wichtig, die Betriebe dazu zu motivieren, ihren Nachwuchs zu diesen Wettbewerben zu schicken und zu fördern. All dies sollte auch im Hinblick auf die Teilnahme an AustriaSkills, EuroSkills oder in Zukunft sogar an den WorldSkills geschehen. Wir müssen unsere Jugend fördern und ihnen all diese verfügbaren Möglichkeiten bieten, denn: Die Lehrlinge sind unsere Fachkräfte von morgen, sie verdienen diese Bühne und können mit ihren Leistungen unser Handwerk ins Rampenlicht rücken.

Lasst uns gemeinsam unsere Branche unterstützen und voranbringen. Unser Handwerk ist ein großartiges Kulturgut, die österreichischen Fleischereibetriebe gehören zu den besten der Welt – sie verdienen unseren vollen Einsatz. Mehr als das!

Mit kollegialen Grüßen,

Raimund Plautz  
Bundesinnungsmeister der Fleischer



beigestellt



## Österreich

### ● ● ● WIRTSCHAFTSKAMMER

1045 Wien, Wiedner Hauptstraße 63, Tel. +43 (0)5 90 900-0, Fax +43 (0)5 90 900-250, E-Mail: office@wko.at, Internet: <https://wko.at>

#### **Präsidium:**

##### **Präsident:**

Dr. Harald Mahrer, 1045 Wien, Postfach 100, Tel. +43 (0)5 90 900-0, Fax +43 (0)5 90 900-240, E-Mail: harald.mahrer@wko.at

##### **Vizepräsidenten:**

Martha Schultz, Reisebüro Hochzillertal Ges.m.b.H., 6272 Kaltenbach 145, Tel. +43 +43 (0) 5283 2800, Fax +43 (0) 5283 2800-19, E-Mail: martha@schultz.at

Senator e.h. KommR Ing. Wolfgang Hesoun, Siemens AG Österreich, 1210 Wien, Siemensstraße 90, Tel. +43 (0) 51707 20001, E-Mail: wolfgang.hesoun@siemens.com

Mag. Philipp Gady (kooptiert), Franz Gady GmbH, 8403 Lebring, Leibnitzerstraße 76, Tel. +43 (0) 3182 2456-10, Fax +43 (0) 3182 2510, E-Mail: philipp.gady@gady.at

Carmen Goby (kooptiert), 9062 Moosburg in Kärnten, Pestalozzi Straße 10, Tel. +43 (0) 676 5502152, E-Mail: office@carmen-goby.com

Mag. Amelie Gross (kooptiert), 5020 Salzburg, Faberstraße 2B/II, Tel. +43 (0) 662 873408, E-Mail: amelie.gross@wko.at

Bgm. KommR Matthias Krenn (kooptiert), Family- & Sporthotel Kärntnerhof, 9546 Bad Kleinkirchheim, Maibrunnenweg 15, Tel. +43 (0) 4240 293, Fax +43 (0) 4240 293 616, E-Mail: matthias.krenn@bkkmail.at

Abg. z. Nationalrat Dr. Christoph Matznetter (kooptiert), Sozialdemokratischer Wirtschaftsverband Österreich, 1060 Wien, Mariahilfer Straße 47/5/5, Tel. +43 (0) 1 3919 019-11, Fax +43 (0) 1 3919 019-99, E-Mail: silvia.auer@wirtschaftsverband.at

#### **Generalsekretär:**

Abg.z.NR Karlheinz Kopf, 1045 Wien, Wiedner Hauptstraße 63, Tel. +43 (0) 5 90 900-4255, Fax +43 (0)5 90 900-208, E-Mail: karlheinz.kopf@wko.at

#### **Generalsekretär-Stellvertreter:**

Dr. Herwig Höllinger, 1045 Wien, Wiedner Hauptstraße 63, Tel. +43 (0)5 90 900-4083, Fax +43 (0)5 90 900-4295, E-Mail: herwig.hoellinger@wko.at

#### **Generalsekretär-Stellvertreterin:**

Mag. Mariana Kühnel, M.A., 1045 Wien, Wiedner Hauptstraße 63, Tel. +43 (0)5 90 900-4133, Fax +43 (0)5 90 900-11413363, E-Mail: mariana.kuehnel@wko.at

## ●●● WIRTSCHAFTSKAMMER – WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGSINSTITUT

1045 Wien, Wiedner Hauptstraße 63, Tel. +43 (0)5 90 900-3573, Internet: [www.wifi.at](http://www.wifi.at)

### **Institutsleiterin:**

Mag. Tatjana Baborek

## ●●● BUNDESSPARTE GEWERBE UND HANDWERK

1045 Wien, Wiedner Hauptstraße 63, Tel. +43 (0)5 90 900-3288, Fax +43 (0)5 90 900-217, E-Mail: [bsg@wko.at](mailto:bsg@wko.at), Internet: <http://wko.at/bsgh>

### **Bundesspartenobfrau:**

KommR Mst.in Ing. Renate Scheichelbauer-Schuster

### **Bundesspartenobmann-Stellvertreter:**

Ing. Bernhard Feigl

Josef Mikl

### **Geschäftsführer:**

Prof. Dr. Reinhard Kainz, E-Mail: [bsg@wko.at](mailto:bsg@wko.at)

## ●●● BUNDESINNING DER LEBENSMITTELGEWERBE

1045 Wien, Wiedner Hauptstraße 63, Tel. +43 (0)5 90 900-3192, Fax +43 (0) 504 3613

### **Bundesinnungsmeister:**

BIM LIM KommR Willibald Mandl, 4452 Ternberg, Kirchenplatz 6

### **Bundesinnungsmeister-Stellvertreter:**

BIM-Stv. KommR Schrott Josef, 1150 Wien, Mariahilfer Straße 159

BIM-Stv. LIM Alfons Wachter, 6511 Zams, Hauptplatz 43

### **Geschäftsführerin:**

DI Anka Lorenz

### **Bundesinnungsausschuss-Mitglieder:**

Ing. Aigner Hans Peter, 4974 Ort im Innkreis, Osternach 4

LIM KommR Josef Angelmayer, 1150 Wien, Meiselstr. 2

LIM-Stv. Cankaya Cagdas, 1120 Wien, Wolfganggasse 5

LIM KommR Johann Ehrenberger, 3571 Gars/Kamp, Dreifaltigkeitsplatz 55

Ellinger Jakob Franz, 3500 Krems, Obere Landstraße 23

LIM Otto Andreas Filippi, 5020 Salzburg, Karl-III-ner-Str. 1

LIM Wolfgang Fitz, 6922 Wolfurt, Bregenzer Str. 1

BIM-Stv. Mag. Thomas Hagmann, MSc, 3500 Krems, Untere Landstr. 8

Mag. Haider Stadler Jasmin, 3664 Kirchschlag, Roggenreith 3

LIM-Stv. Handl Erich, 8101 Gratkorn, Parksiedlung 5

LIM Thomas Hatwagner, 7434 Bernstein, Hauptstr. 52

Vizepräsident KommR Leo Jindrak, 4020 Linz, Herrenstr. 22

BIM LIM KommR Willibald Mandl, 4452 Ternberg, Kirchenplatz 6

LIM-Stv. Ing. Josef Moßhammer, 8010 Graz, Zinzendorfsgasse 12

LIM Heinz Werner Regula, 8010 Graz, Reitschulgasse 15

LIM-Stv. KommR Josef Paul Schrott, 1150 Wien, Mariahilfer Str. 159  
 Schuler Georg, 6460 Imst, Langgasse 121  
 LIM Martin Franz Vallant, 9300 St. Veit an der Glan, Lastenstraße 25  
 BIM-Stv. LIM Alfons Wachter, 6511 Zams, Gewerbestraße 9Hauptplatz 4  
 Mag. Herbert Wiesbauer, 4982 Obernberg/InnMörschwang, Mühlberg 3  
 Wieser Gerhard Anton, 5440 Torren, Bluntaustraße 38

**kooptiert:**

LIM-Stv. Raimund Plautz, 9020 Klagenfurt, 10. Oktober Str. 10  
 Herbert Poinstingl, 2353 Guntramsdorf, Steinfeldgasse 46  
 Mag. Elke Riemenschneider, 4040 Linz, Broschgasse 9  
 Ing. Eduard Langer, 3200 Obergrafendorf, Adolf Wimmerstr. 13  
 Honeder Reinhard, 4272 Weitersfelden, Weitersfelden 2  
 Schuler Georg, 6460 Imst, Langgasse 121

### ●●● BUNDESVERBAND DER FLEISCHER

(Berufsgruppe gem. § 49 WKG in der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe)

**Innungsmeister:**

LIM-Stv. Raimund Plautz, 9020 Klagenfurt, 10. Oktober Str. 10

**Innungsmeister-Stellvertreter:**

LIM-Stv. Thomas Hatwagner, 7434 Bernstein, Hauptstraße 52

**Ausschussmitglieder:**

Ellinger Jakob Franz, 3500 Krems, Obere Landstraße 23  
 LIM Otto Andreas Filippi, 5020 Salzburg, Karl-III-ner-Str. 1  
 Gerold Hosp, 6822 Satteins, Rankweilstr. 1  
 BIM LIM KommR Willibald Mandl, 4452 Ternberg, Kirchenplatz 6  
 LIM-Stv. Ing. Josef Moßhammer, 8010 Graz, Zinzendorf. 12  
 Peter Paul Schweighofer, 6091 Götzens, Kirchplatz 11  
 Steiner-Bernscherer Doris, 2601 Sollenau, Hauptplatz 15  
 Stierschneider Horst, 1150 Wien, Märzstraße 9  
 Wagner Christian, 8462 Gamlitz, Marktplatz 280  
 Wegschaider Rudolf, 4221 Steyregg, Linzer Straße 42

**kooptiert:**

Schuler Georg, 6460 Imst, Langgasse 121

### ●●● KOORDINATIONSBIRO „FLEISCHWIRTSCHAFT“

Wirtschaftskammer Österreich, 1045 Wien, Wiedner Hauptstraße 63

**Leiterin:**

DI Anka Lorencz, Tel. +43 (0)590 900-3650, Fax +43 (0) 1 504 3613,  
 E-Mail: fleischwirtschaft@wko.at

**Büro:**

Brigitte Fröhler, Tel. +43 (0)590 900-3377 Zernisan Deniz Solmaz, Christina Brunner ,  
 Tel. +43 (0)590 900-3376

## ●●● HÖHERE TECHNISCHE LEHRANSTALT FÜR LEBENSMITTELTECHNOLOGIE (FLEISCHWIRTSCHAFT)

2020 Hollabrunn, Anton Ehrenfriedstr. 10, Internet: [www.htlht-hollabrunn.ac.at](http://www.htlht-hollabrunn.ac.at)

### **Leiter:**

DI Gottfried Krottendorfer, Tel. +43 (0) 29 52 33 61-500, E-Mail: [in-folt@htl-hl.ac.at](mailto:in-folt@htl-hl.ac.at)

## ●●● VEREIN ZUR ERHALTUNG UND FÖRDERUNG DER HÖHEREN TECHNISCHEN LEHRANSTALT FÜR LEBENSMITTELTECHNOLOGIE (FLEISCHWIRTSCHAFT)

2020 Hollabrunn, Anton Ehrenfriedstr. 10

### **Obmann:**

Michael Trünkel

## ●●● FACHVERBAND DER NAHRUNGS- UND GENUSSMITTELINDUSTRIE – VERBAND DER FLEISCHWARENINDUSTRIE

1030 Wien, Zaunergasse 1–3, Tel. +43 (0)1 712 21 21, Fax +43 (0)1 712 21 21 35 im  
Koordinationsbüro Fleischwirtschaft, Wiedner Hauptstraße 63, Tel. +43 (0)590 900-3376,  
Fax +43 (0) 1 504 36 13.

### **Leiterin:**

DI Anka Lorencz

### **Obmann:**

Rudolf Frierss

### **Obmannstellvertreter:**

Dr. Franz Radatz, Thomas Schmiedbauer

### **Geschäftsführerin:**

Mag. Katharina Koßdorff

### **Wien**

Radatz – Feine Wiener Fleischwaren Ges. m. b. H., 1230 Wien, Erlaaer Straße 187  
Wiesbauer Österr. Wurstspezialitäten Ges. m. b. H., 1230 Wien, Laxenburger Straße 256

### **Niederösterreich**

Spar Österreich, Warenhandels-AG, Abteilung Tann, 3100 3106 St. Pölten-Spratzern, Lagergasse 30  
Stastnik Ges. m. b. H., 2201 Gerasdorf, Industriestraße 2-8  
Fleischwaren GesmbH „Wagner & Delikat“, 3331 Kematen an der Ybbs, Heide 22, Straße 1

### **Oberösterreich**

OSI Food Solutions Austria GmbH & Co KG, 4470 Enns, Kristein 2  
Reiter Innviertler Fleischwaren e.U., 4906 Eberschwang, Mühring 29  
Spar-Österreich, Warenhandels-AG, Abteilung Tann, 4614 Marchtrenk, Sparstraße 1  
Vivatis Holding AG, Lindengasse 8, 4040 Linz

**Vorarlberg**

Spar Österreich, Warenhandels AG, Tann Dornbirn, 6850 Dornbirn, Wallenmahd 46

**Steiermark**

Landena KG, 8950 Stainach, Erzherzog-Johann-Straße 303

Messner Produktions GmbH & Co KG, 8510 Stainz, Hauptplatz 21

Josef Reiner GmbH & Co KG, Steirische Manufaktur für Feinschmecker, 8055 Graz-Puntigam, Triester Straße 464

Sorger Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH, 8523 Frauental an der Lassnitz,

Grazer Straße 249

Spar Österreich, Warenhandels-AG, Abt. Tann, 8055 Graz-Puntigam, Hafnerstraße 20

Schirrhofer Ges.m.b.H., 8224 Kaindorf bei Hartberg, Kaindorf 298

**Kärnten**

Frierss Rudolf & Söhne Ges.m.b.H., 9500 Villach, Gewerbezeile 4

Karnerta GmbH, 9020 Klagenfurt, Südring 34

SPAR Österreich, Warenhandels-AG, Betriebsstätte Tann, 9241 Wernberg, Lan-desstraße 45

**Tirol**

Spar Österreich, Warenhandels-AG, Betriebsstätte Tann, 6300 Wörgl, Madersbacherweg 11, Sparstraße 1

**●●● BERUFSGRUPPENAUSSCHUSS VIEH- UND FLEISCHGROSSHANDEL****Vorsitzender:**

Johann Günter Kaufmann, Strmk

**Vorsitzender-Stv.:**

Klaus Purkhauer, NÖ

**●●● AMA MANUFATURENSIEGEL FÜR FLEISCHER**

Gütesiegel AMA Genuss Region teilnehmende Betriebe: <https://www.genussregionen.at/de/betriebe> Die Produktgruppen können direkt ausgewählt werden, alternativ ist eine Suche über den Ort möglich!

**●●● BUNDESMINISTERIEN BUNDESMINISTERIUM FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT, UMWELT UND WASSERWIRTSCHAFTREGIONEN UND WASSERWIRTSCHAFT**

Stubenring 1, 1010 Wien, Tel.: +43 (0)1 71100-0

**●●● AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GMBH**

1200 Wien, Dresdner Straße 68a, Tel. +43 (0) 1 50 331 51-0, Fax +43 (0)1 50 331 31 51-499, [www.ama.gv.at](http://www.ama.gv.at), E-Mail: [office@ama.gvinfo.at](mailto:office@ama.gvinfo.at)

## ●●● ALLGEMEINE UNFALLVERSICHERUNGSANSTALT

1200 Wien, Adalbert-Stifter-Straße 65, Tel. +43 (0) 5 93 93-20000, [www.auva.or.at](http://www.auva.or.at)

## ●●● ARGE FÜR FLEISCHPRODUKTION UND FLEISCHVERMARKTUNG

Arbeitsgemeinschaft für Fleischproduktion und Fleischvermarktung  
1014 Wien, Schauflegasse 6, Tel. +43 (0) 1 534 41-85 45, Fax +43 (0) 1 534 41-8549

## ●●● BUNDESAMT FÜR EICH- UND VERMESSUNGSWESEN

1020 Wien, Schiffamtsgasse 1-3, Tel. +43 (0) 1 211 10-0, Fax +43 (0) 1 211-21 99 [www.bev.gv.at](http://www.bev.gv.at),  
E-Mail: [info@bev.gv.at](mailto:info@bev.gv.at)

## ●●● HAUPTVERBAND DER ÖSTERREICHISCHEN SOZIALVERSICHERUNGSTRÄGER

1031 Wien, Kundmangasse 21-27, Tel. +43 (0) 1 711 32-0

## ●●● LABORS FÜR FLEISCHUNTERSUCHUNGEN: AKKREDITIERTE PRÜFS-TEL-LEN

### **Eurofins – Lebensmittelanalytik Österreich GmbH**

Brehmstraße 14A, 1110 Wien, Tel: +43 (0) 1 90 43 344-160, Fax +43 (0) 1 90 43 344-160, E-Mail: [astridkraeu-ter@eurofins.at](mailto:astridkraeu-ter@eurofins.at), [www.eurofins.at](http://www.eurofins.at)

### **BIOANALYTICUM Institut für Mikrobiologie und Hygiene**

Fuchsenweg 3, 4320 Perg, Dr. Mag. Reisinger, Tel: +43 (0) 1 7262/57 770-0 bzw. +43 (0) 676/4047840, Fax +43 (0) 7262/57770-11, E-Mail: [office@hygiene.co.at](mailto:office@hygiene.co.at), [www.hygiene.co.at](http://www.hygiene.co.at)

### **LVA GmbH**

Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg, Tel: +43 (0) 2243 26 622-4412 bzw. +43 (0) 664 88 63 73 13, Fax +43 (0) 2243 266 22-44125, E-Mail [ma-thias.gombos@lva.at](mailto:ma-thias.gombos@lva.at), [www.lva.co.at](http://www.lva.co.at)

### **MA 38 - Lebensmitteluntersuchung Wien**

Henneberggasse 3, 1030 Wien, Direktor SR Dr. Maria Safer, Tel: +43 (0) 1 79 514-97955, Fax +43 (0) 1 79 514-99-97955, E-Mail: [maria.safer@wien.gv.a](mailto:maria.safer@wien.gv.a)

### **Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH Institut für medizinische Mikrobiologie und Hygiene Graz / Zentrum für lebensmittelbedingte Infektionskrankheiten**

Beethovenstraße 6-8, 8010 Graz, DI Bernd Obenaus, Tel: +43 (0) 50 555-61305, Fax: +43 (0) 50 555-61309, E-Mail: [bernd.obenaus@ages.at](mailto:bernd.obenaus@ages.at)

### **Geschäftsfeld Ernährungssicherung**

Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien, Mag. Karin Gemeiner, Tel: +43 (0) 50 555-25602, Fax: +43 (0) 50 555-95 25602, E-Mail: [karin.gemeiner@ages.at](mailto:karin.gemeiner@ages.at), [www.ages.at](http://www.ages.at)

**Institut für Lebensmittelsicherheit Innsbruck (LSI)**

Technikerstraße 70, 6020 Innsbruck, Ronald Stelzer, Tel: +43 (0)50 555-41130, Fax +43 (0)50 555-41119, E-Mail: ronald.stelzer@ages.at

**Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL)**

Wieningerstraße 8, 4020 Linz, Ronald Stelzer, Tel: +43 (0)50 555-41130, Fax: +43 (0)50 555-41119, E-Mail ronald.stelzer@ages.at

**Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg**

Abteilung Lebensmitteluntersuchung, Montfortstraße 4, 6901 Bregenz, DI Dr. Harald Siegl, Tel: +43 (0)5574 511-42611 bzw. +43 (0)664 82 24 96, Fax: +43 (0) 5574 511-42095, E-Mail: harald.siegl@vorarlberg.at

**ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung und Umweltanalytik**

DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH, Rottfeld 7, 5020 Salzburg, Tel: +43 (0) 662/434109 bzw. +43 (0) 662 434109, Fax: +43 (0)662 434109-19, E-Mail: hel-mut.fruehwirth@analytec.at

**Qualitätslabor Niederösterreich**

Hans Czettel-Straße 2, 3950 Gmünd, Franz Fugger, Tel: +43 (0) 2852/52 702-30 bzw. +43 (0)2852/52 702-30, Fax: +43 (0)2852/52 702-34, E-Mail: franz.fugger@labor1.eu

**Food Hygiene Control GmbH**

Saurs 45, 6491 Schönwies, Mag.med.vet. Elisabeth Walser, Tel: +43 (0) 5418/5389, Fax +43 (0)5418 69 00-3801, E-Mail: office@fhc.at

**FOC Food Control, Institut für Lebensmittelsicherheit**

Diesseits 82, 4973 St. Martin, Dr. Thomas Reisinger, Tel: +43 (0) 7751 8920 bzw. +43 (0)676 5459064, Fax: +43 (0)7751 8951, E-Mail: office@foodcontrol.at

**Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt des Landes Kärnten**

Kirchengasse 43, 9020 Klagenfurt, DI Joachim Kölblinger, Tel: +43 (0) 50536-15260 bzw. +43 (0)664 80536 15260, Fax: +43 (0)50536-15250, E-Mail: joachim.koelblinger@ktn.gv.at

**●●● LANDESINVALIDENAMT**

1010 Wien, Babenbergerstraße 5, Tel. +43 (0)1 588 31-0, Fax +43 (0)1 587 95 28-21

**●●● LANDWIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH**

1010 Wien, Schauflegasse 6, Tel. +43 (0)1 534 41-0, www.pklwk.at

**●●● STATISTIK AUSTRIA**

1110 Wien, Guglgasse 13, Tel. +43 (0)1 711 28-7070, www.statistik.at

## ●●● PENSIONSVERSICHERUNGSANSTALT

1020 Wien, Friedrich-Hillegeist-Straße 1, Tel. +43 (0) 50 303, [www.pensionsversicherung.at](http://www.pensionsversicherung.at)

## ●●● SOZIALVERSICHERUNGSANSTALT DER GEWERBLICHEN WIRTSCHAFT

1050 Wien, Wiedner Hauptstraße 84–86, Tel. +43 (0)1 546 54-0, [www.sva.or.at](http://www.sva.or.at)

## ●●● VERBAND ÖSTERREICHISCHER SCHWEINEBAUERN

1200 Wien, Dresdner Straße 89/19, Tel. +43 (0)1 334 17 21-31, Fax +43 (0)1 334 17 13, [www.schweine.at](http://www.schweine.at)

## ●●● VETERINÄRMEDIZINISCHE UNIVERSITÄT WIEN – INSTITUT FÜR FLEISCHHYGIENE

1210 Wien, Veterinärplatz 1, Tel. +43 (0)1 250 77-33 01, Fax +43 (0)1 250 77-33 90

## ●●● WIENER GEBIETSKRANKENKASSE FÜR ARBEITER UND ANGESTELLTE

1100 Wien, Wienerbergstraße 15–19, Tel. +43 (0)1 601 22-0, [www.wgkk.at](http://www.wgkk.at)

## ●●● ZENTRALE ARBEITSGEMEINSCHAFT ÖSTERREICHISCHER RINDER-ZÜCHTER

1200 Wien, Dresdnerstraße 89/19, Tel. +43 (0)1 334 17 21, Fax +43 (0)1 334 17 13, E-Mail: [info@zar.at](mailto:info@zar.at), [www.zar.at](http://www.zar.at)

## ●●● ZENTRALE ARBEITSGEMEINSCHAFT ÖSTERREICHISCHER PFERDE-ZÜCHTER

3100 St. Pölten, Wiener Straße 64, Tel. +43 (0) 27 42 259-31 03, Fax +43 (0) 27 42 259-30 09, [www.pferdezucht-austria.at](http://www.pferdezucht-austria.at)

## ●●● CODEXUNTERKOMMISSION B 14 FLEISCH- UND FLEISCHWAREN

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz Familie und Jugend, Abt. IVIII/B/13, 1030 Wien, Radetzkystraße 2, Tel. +43 (0) 1 711 00-6448 29, Fax +43 (0) 1 711 00-46 81, [www.bmg.gv.at](http://www.bmg.gv.at)



●●● **DIE GENOSSENSCHAFTEN DES FLEISCHERHANDWERKES ÖSTERREICHS**

**Vorarlberger Metzgerverband, reg. Gen. m. b. H.**

6845 Hohenems, Schweizer Straße 66, Tel. +43 (0) 55 76 751 84-10, Fax +43 (0) 55 76 751 84-9,  
www.vm-hohenems.at,  
E-Mail: office@vm-hohenems.at

**WIGOF – Wirtschaftsgenossenschaft der Fleischer Oberösterreichs,  
reg. Gen. m. b. H.,**

4020 Linz, Holzstraße 14, Tel. +43 (0) 7 32 77 45 66-0, Fax-Betriebsstelle Linz +43 (0)7 32 77 45  
66-130, E-Mail: office@wigof.at 3124 Unterwölbling, Silmetaplatz 9

**Fleischerverband e Gen**

Zentrale Salzburg: 5071 Wals-Siezenheim, Dr.-Hans-Lechner-Straße 1, Tel. +43 (0) 50 19350,  
Fax +43 (0) 50 1935-24, E-Mail: bestellung@fleischverband.at www.fleischverband.at  
Tirol: 6068 Mils, Gewerbepark Mils/Nr. 36, Tel. +43 (0) 50 1935-60, Fax +43 (0) 50 1935-69,  
tirol@fleischverband.at

Klagenfurt, Zwanzigerstr. 1, 9020 Klagenfurt, Tel: +43 (0) 501934-45, Fax: +43 (0) 50-1935-47,  
schlachthof@fleischverband.at

Villach, St. Magdalener Str. 57, 9500 Villach, Tel: +43 (0) 50-1935-48, Fax: +43 (0) 50-1935-49,  
villach@fleischverband.at

Steiermark-Burgenland: 8020 Graz, Großmarktstraße 2, Tel. +43 (0) 50 1935-82/83, Fax +43 (0)  
50 1935-84, graz@fleischverband.at

Niederösterreich Titus-Appel-Str. 3, 3902 Vitis Tel: +43 (0) 50 - 1935 - 51 Fax: +43 (0) 50 - 1935  
- 54 noe@fleischverband.at



● ● ● **THOMAS HATWAGNER**

Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Das Jahr 2023 war ein herausforderndes Jahr für unsere burgenländischen Mitgliedsbetriebe. Die Themen Energiekosten, Inflation und Fachkräftemangel erforderte den vollen Einsatz unserer Mitarbeiter:innen sowie von uns.

Aus diesem Grund ist es sehr erfreulich, dass unsere burgenländischen Lehrlinge der Landesinnung der Lebensmittelgewerbe mit vollem Einsatz an Wettbewerben teilnehmen und so manchen auch gewinnen konnten.

Heuer wurde bei den Fleischern erstmals der „Wettbewerb Ost“ von Wien, Niederösterreich und dem Burgenland durchgeführt. Lehrling Max Trimmel vom Lehrbetrieb Gebhardt GmbH errang den 3. Platz und sicherte sich zugleich den Sieg beim Lehrlingswettbewerb des Burgenlandes. Ebenso nahmen die burgenländischen Konditoren zum ersten Mal bei den AustrianSkills der Konditoren teil. Anika Benkö und Janine Schwung holten den 4. Platz bei der Staatsmeisterschaft der Fachkräfte. Wir sind sehr stolz auf unsere Lehrlinge und freuen uns, dass der Nachwuchs so viel Begeisterung und Engagement für den Beruf zeigt.

Um die burgenländischen Mitglieder vor den Vorhang zu holen, haben wir dieses Jahr eine Kooperation bzw. Gemeinschaftsausstellung mit den Berufsfotograf:innen gemacht: „guad g'mocht“ war der Titel der Wanderausstellung, in der die burgenländischen Berufsfotograf:innen burgenländisches Handwerk kreativ und professionell in Szene setzen.

Damit wir den Jüngsten die Leistungen unserer Betriebe näherbringen können, haben wir heuer drei gesunde Jausen unter den Volksschülern verlost. Angesichts der Tatsache, dass es in manchen Orten keinen Fleischer oder Bäcker mehr gibt, zielt unser Schulprojekt darauf ab, Schüler:innen die Vielfalt unserer Ausbildungsmöglichkeiten näherzubringen und die Lehrlingszahlen zu steigern.

Auch im Jahr 2024 werden wir uns weiterhin mit vollem Einsatz für unsere regionalen Betriebe einsetzen. Wir stehen diesen mit Rat und Tat zur Seite stehen und haben stets ein offenes Ohr für die Interessen der Mitglieder. Ebenso bleibt die Ausbildung unserer Lehrlinge weiterhin im Fokus. Ich bedanke mich bei meinen Ausschusskolleg:innen für die großartige Unterstützung. Aber die allergrößte Anerkennung bekommen wir durch zufriedene Kund:innen und Mitarbeiter:innen.

In diesem Sinne, wünsche ich Ihnen viel Erfolg für das Jahr 2024 und freue mich auf viele neue Ideen und herausragende Kreationen.

Mit kollegialen Grüßen,

Ihr Landesinnungsmeister KommR Thomas Hatwagner



beigestellt

## Burgenland

### ●●● WIRTSCHAFTSKAMMER BURGENLAND

7000 Eisenstadt, Robert-Graf-Platz 1, Tel. +43 (0) 5 90 907-2000

#### **Präsidium:**

#### **Präsident:**

Honorarkonsul Ing. Peter Nemeth

#### **Vizepräsidenten:**

KommR Paul Kraill

Martin Horvath

KommR Dr. Rudolf Könighofer

#### **Kammerdirektor:**

Mag. Rainer Ribing

### ●●● WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGSMITTEL

7000 Eisenstadt, Robert-Graf-Platz 1, Tel. +43 (0)5 90 907-5111, Fax +43 (0)5 90 907-5115

#### **Institutsleiter:**

Dr. Harald Schermann

### ●●● SPARTE GEWERBE UND HANDWERK

7000 Eisenstadt, Robert-Graf-Platz 1, Tel. +43 (0)5 90 907-3111, Fax +43 (0)5 90 907-3115

#### **Obmann:**

DI Gerald Guttmann

#### **Obmannstellvertreter:**

KommR Anton Putz

Andreas Wirth

#### **Spartengeschäftsführer:**

Mag. Dr. Doris Granabetter, MA

### ●●● LANDESINNUNG BURGENLAND DER LEBENSMITTELGEWERBE

7000 Eisenstadt, Robert-Graf-Platz 1, Tel. +43 (0)5 90 907-3114 bzw. 3111, E-Mail: claudia.scherz@wkgbld.at

#### **Landesinnungsmeister:**

KommR Thomas Hatwagner, 7434 Bernstein, Hauptstraße 52,



VOLLE LEIDENSCHAFT FÜR BESTE  
BERATUNG UND PERFEKTEN SERVICE.  
**FÜR IHREN ERFOLG.**



**Originalersatzteile sowie Wartung & Inspektion  
durch laufend geschulte & zertifizierte Techniker.**



# ADI MATZEK

Doppel-Grillweltmeister & Fleischermeister



„Grillgenuss  
zu jeder  
Jahreszeit“

GRILLSEMINARE

TASTINGS

KULINARIK

TEAMBUILDING

EVENTLOCATION

CATERING

GRILLSHOP



## Grillschule Adi Matzek

Doppel-Grillweltmeister & Fleischermeister

[www.grillschule.at](http://www.grillschule.at) | [matzek@grillschule.at](mailto:matzek@grillschule.at) | Tel.: +43 2982 2637  
Burgerwiesen 8, 3591 Altenburg, Österreich

**Innungsgeschäftsführer:**

Mag. Claudia Scherz

**Regionalstellen:**

7111 Parndorf, Neudorfer Straße-Betriebsgebiet 3, Tel. +43 (0)5 90 907-2620,

Fax +43 (0)5 90 907-2625, Leiter: Harald Pokorny

7000 Eisenstadt, Robert-Graf-Platz 1, Tel. +43 (0)5 90 907 2610,

Fax +43 (0)5 90 907 2615, Leiter: Mag. Florian Schober

7210 Mattersburg, Gustav-Degen-Gasse 10, Top 1/4, Tel. +43 (0)5 90 907-2630,

Fax +43 (0)5 90 907-2635, Leiter: Christian Schriebl

7350 Oberpullendorf, Spitalstraße 6, Tel. +43 (0)5 90 907-2640,

Fax +43 (0)5 90 907-2645, Leiter: Freddy Fellingner

7400 Oberwart, Raimundgasse 36, Tel. +43 (0)5 90 907-2650,

Fax +43 (0)5 90 907-2655, Leiter: Mag. Christoph Winkler

7540 Güssing, Europastraße 1 (3. Stock), Tel. +43 (0)5 90 907-2660,

Fax +43 (0)5 90 907-2665, Leiter: Mag. Thomas Novoszel

8380 Jennersdorf, Raxer Straße 13, Tel. +43 (0)5 90 907-2670,

Fax +43 (0)5 90 907-2675, Leiterin: Mag. Katharina Bagdy

## ●●● BURGENLÄNDISCHE LANDESREGIERUNG

7000 Eisenstadt, Europaplatz 1, Tel. +43 (0) 57 600

**Landeshauptmann:**

Mag. Hans Peter Doskozil

**Landeshauptmannstellvertreterin:**

Mag. Astrid Eisenkopf

## ●●● WICHTIGE ADRESSEN:

Allgemeine Unfallversicherungsanstalt, 1200 Wien, Adalbert Stifter-Straße 65, Tel. +43 (0)5 93 93-20000, E-Mail: hal@auva.at

Pensionsversicherungsanstalt – Landesstelle Burgenland, 7001 Eisenstadt, Ödenburger Straße 8, Tel. +43 (0)5 03 03, Fax: +43 (0)5 03 03-33850, E-Mail: pva-Isb@pva.at

Arbeiterkammer Burgenland, 7000 Eisenstadt, Wiener Straße 7, Tel. +43 (0) 26 82 740-0, Fax +43 (0) 26 82 740-3107 E-Mail: akbgld@akbgld.at

Arbeitsmarktservice Burgenland, 7000 Eisenstadt, Ödenburgerstr. 4, Tel. +43 (0)5 0904 140, Fax +43 (0)5 0904 101 190 E-Mail: ams.eisenstadt@ams.at

Arbeits- und Sozialgericht: 7000 Eisenstadt, Wiener Straße 9, Tel. +43 (0) 26 82 701-0, Fax +43 (0) 26 82 701-444

Arbeitsinspektorat, 7000 Eisenstadt, Franz-Schubert-Platz 2, Tel. +43 (0) 26 82 64 506, Fax +43 (0) 26 82 64 506-99 E-Mail: burgenland@arbeitsinspektion.gv.at

Burgenland Energie, 7000 Eisenstadt, Kasernenstraße 9, Tel. +43 (0) 5 7790-0, Serviceline +43 (0) 800 888 90 00 E-Mail: info@burgenlandenergie.at

Bezirkshauptmannschaft Eisenstadt-Umgebung, 7000 Eisenstadt, Ing.-Julius-Raab-Straße 1, Tel. +43 (0)57 600 4114180, Fax +43 (0)57 600-4177, E-Mail: bh.eisenstadt@bgld.gv.at

Bezirkshauptmannschaft Mattersburg, 7210 Mattersburg, Marktgasse 2, Tel. +43 (0)57 600-4300, Fax +43 (0) 57 600-4377, E-Mail: bh.mattersburg@bgld.gv.at

Bezirkshauptmannschaft Neusiedl/See, 7100 Neusiedl/See, Eisenstädter Straße 1a, Tel. +43 (0)57 600-4299; Fax: +43 (0)57 600 4296, E-Mail: bh.neusiedl@bgld.gv.at

Bezirkshauptmannschaft Oberpullendorf, 7350 Oberpullendorf, Hauptstraße 56, Tel. +43 (0)57 600-4499, Fax +43 (0)57 600-4477, E-Mail: bh.oberpullendorf@bgld.gv.at

Bezirkshauptmannschaft Oberwart, 7400 Oberwart, Hauptplatz 1, Tel. +43 (0)57 600-4591, Fax +43 (0)57 600-4577, E-Mail: bh.oberwart@bgld.gv.at

Bezirkshauptmannschaft Güssing, 7540 Güssing, Hauptstraße 1, Tel. +43 (0)57 600-4691, Fax: +43 (0)57 600 4670, E-Mail: bh.guessing@bgld.gv.at

Bezirkshauptmannschaft Jennersdorf, 8380 Jennersdorf, Hauptplatz 15, Tel. +43 (0)57 600 4780, Fax +43 (0)57 600-4777, E-Mail: bh.jennersdorf@bgld.gv.at

Landwirtschaftskammer Burgenland, 7000 Eisenstadt, Esterházystraße 15, Tel. +43 (0) 26 82 702-0, Fax: +43 (0) 2682 702190, E-Mail: office@lk-bgld.at

Eichamt, 7000 Eisenstadt, Johann-Permayr-Straße 2a, Tel. +43 (0) 26 82 62325-51, Fax +43 (0) 26 82 623 25-54, E-Mail: eisenstadt.eich@bev.gv.at

Finanzamt Eisenstadt, 7000 Eisenstadt, Neusiedler Straße 46, Tel. +43 (0) 26 82 603, Fax +43 (0) 26 82 603-59 26 000

Firmenbuch, 7000 Eisenstadt, Landesgericht Eisenstadt, Wiener Straße 9, Tel. +43 (0) 26 82 701-0, Fax +43 (0) 26 82 701-444

Österreichische Gesundheitskasse – Kundenservice Eisenstadt, 7000 Eisenstadt, Siegfried-Marcus-Straße 5, Tel. +43 (0)5 0766-13, Fax +43 (0) 50 766-13 10 41, E-Mail: office-b@oegk.at

Landesberufsschule für Fleischer, 2020 Hollabrunn, Josef-Weislein-Straße 7, Tel. +43 (0) 29 52 24 92-0, Fax +43 (0) 29 52 24 92-3, E-Mail: office@lshollabrunn.ac.at

Bundessozialamt – Sozialministeriumservice - Landesstelle Burgenland, Neusiedler Straße 46, 7000 Eisenstadt, Tel. +43 (0) 5 9988, Fax: +43 (0)5 9988-7412

Magistrat der Freistadt Eisenstadt, 7000 Eisenstadt, Hauptstraße 35, Tel. +43 (0) 26 82 705-0, Fax +43 (0) 26 82 705-145, E-Mail: rathaus@eisenstadt.at

Magistrat der Freistadt Rust am See, 7071 Rust, Conradplatz 1, Tel. +43 (0) 26 85 202-0, Fax +43 (0) 26 85 202-12, E-Mail: post@rust.bgld.gv.at

Meisterprüfungsstelle/Prüfungsstelle, 7000 Eisenstadt, Robert-Graf-Platz 1, Tel. +43 (0) 5 90 907-5416, Fax +43 (0)5 90 907-5415, E-Mail: michael.hoffmann@wkbgld.at



**●●● BIOANALYTICUM®, INSTITUT FÜR MIKROBIOLOGIE UND HYGIENE GMBH**

Leitung: Dr. Mag. Günter Reisinger, Fuchsenweg 3, 4320 Perg, Tel. +43 (0) 72 62 577 70, Fax +43 (0) 72 62 577 70-11, E-Mail: office@hygiene.co.at, www.hygiene.co.at.  
Untersuchungen und Gutachten nach § 50 Lebensmittelgesetz, Europäische An-erkennung gem. Akkreditierung nach ISO/IEC 17025, Consulting: Hygienebera-tung (HACCP Audits Eigenkontrolle ...), Hygieneuntersuchungen: Reinigung und Desinfektion, Schlachtkörper ..., Labor: Lebensmittel Luft Wasser Kosmetika Stuhl Abwasser, Gerichtlich beedete und zertifizierte Sachverständigen-gutachten Hygiene, Lebensmittelhygiene, Mikrobiologie, Gentechnik

**●●● VETERINÄRDIREKTION BURGENLAND**

Dr.in med.vet. Yvonne Millard, Telefon: +43 (0) 57-600 2681, Fax: +43 (0) 57-600 2965, E-Mail: post.a10-veterinaer@bgld.gv.at

## ●●● MITGLIEDERVERZEICHNIS

## ●●● EISENSTADT

**Fischl Bettina**, 7072 Mörbisch/See, Hauptstraße 5, Tür 1

**Fröhlich Sandra**, 7035 Steinbrunn, Untere Hauptstr. 8

**Fleisch-Wurst-Graf GmbH**, 2443 Leithaprodersdorf, Hauptstraße 13

**Karassowitsch Alexander**, 7071 Rust, Mittergasse 3

**Kastner Abholmarkt und Gastrodienst Ges.m.b.H.**, 7000 Eisenstadt, Gewerbestraße 5

**Matkovits Franz**, 7053 Hornstein, Siget 67

**Markic Nesiba**, 7013 Klingenbach, Brunnenplatz 2

**Pannatura GmbH**, 7082 Donnerskirchen, Seehof 1

**Penny GmbH**,  
7000 Eisenstadt, Ruster Straße 55;  
7083 Purbach, Eisenstädter Straße 45

**Piringer Erich**, 7072 Mörbisch/See, Hauerstraße 5

**Rohrer Stefan**, 7011 Siegendorf, Rathausplatz 11

## ●●● GÜSSING

**Brüder Strobl KOG**, 7533 Ollersdorf i. Bgld., Hauptstraße 56

**Penny GmbH**, 7540 Güssing, Schulstraße 8

**Potzmann Richard**, 7535 St. Michael i. B., Untere Hauptstraße 150

**Siderits Rudolf**, 7551 Stegersbach, Am Steinriegel 4

**Sifkovits Valentin**, 7552 Stinatz, Hauptstraße 137 – Nichtbetrieb (ruhend)

## ●●● JENNERSDORF

**Fleischerei Brunner GmbH**,  
8384 Minihof-Liebau, Nr. 17;  
8380 Jennersdorf, Technologiepark 2

**Gartner Peter e. U.**, 8385 Mühlgraben, Grenzweg 1

**KASTNER HandelsgesmbH**, 8380 Jennersdorf, Raxer Straße 2

**Penny GmbH**, 8380 Jennersdorf, Technologiepark 9

## ●●● MATTERSBURG

**Bauer Hans**, 7023 Pöttelsdorf, Bachzeile 24

**Billa Wojteckovsky OG**, 7033 Pötttsching, Ödenburger Str. 18a

**Fröch GmbH**, 7023 Zemendorf, Kirchenplatz 3

**Gebhardt GmbH**,  
7212 Forchtenstein, Hauptstraße 62;  
7210 Mattersburg, Hauptplatz 4

**Murnberger Adolf Johann**, 7203 Wiesen, Hauptstraße 31

**Penny GmbH**,  
7210 Mattersburg, Hauptstraße 1;  
7210 Mattersburg, Walbersdorf, Arenaplatz 10  
7201 Neudörfel, Hauptstraße 169

**Pichler Mario**, 7021 Draßburg, Baumgartnerstraße 4

**Piller Karlheinz**, 7203 Wiesen, Bahnstraße 12 – Nichtbetrieb – ruhend

**Schuh Gerald**, 7022 Schattendorf, Hauptstraße 38

**Schuh Robert**, 7022 Schattendorf, Hauptstraße 145

**Tschürtz Matthias**, 7020 Loipersbach, Herrengasse 27

**Wagenhofer Martin**, 7023 Zemendorf, Hauptstraße 18

## ●●● NEUSIEDL AM SEE

**C & C Abholgroßmärkte GmbH**, 7100 Neusiedl am See, Wiener Straße 110

**Heideboden Genussvertrieb GmbH & Co KG**, 7141 Podersdorf, Neusiedler Straße 32

**Karlo Therese – Fleischerei Karlo e.U.**, 7152 Pamhagen, Rosengasse 1

**Meiringer Julius**, 7122 Gols, Untere Hauptstraße 73; 7100 Neusiedl am See, Untere Hauptstraße 80

**Mikula Christian**, 2473 Potzneusiedl, Alleenbreiten 2

**Penny GmbH**,

2421 Kittsee, Eisenstädter Straße 25-27;  
7100 Neusiedl am See, Wiener Straße 122;  
7111 Parndorf, Brucker Straße 2;  
7132 Frauenkirchen, Mönchhoferstrasse Gst-Nr. 647/1

**Fleischerei Preiner KG**, 7143 Apetlon, Wallerner Straße 32

● ● ● **OBERPULLENDORF**

**Berger Andreas**,

7332 Kobersdorf, Schlossgasse 15;  
7344 Stooß, Keramikstraße 10

**Friedl Stefan Anton**, 7323 Ritzing, Langezeile 23, Nichtbetrieb – ruhend

**Hatwagner GmbH**,

7442 Lockenhaus, Hauptstraße 12;  
7350 Oberpullendorf, Hauptstraße 6

**Hausensteiner Karl e.U.**,

7332 Kobersdorf, Hauptstraße 14;  
7301 Deutschkreutz, Hauptstraße 44

**Kuzmich Isidor**, 7304 Großwarasdorf, Obere Hauptstraße 12

**Kuzmits Sylvia Dr.med. vet.**, 7312 Unterpettersdorf, Weingartenstraße 1

**Mayerhofer Josef Siegfried**, 7311 Neckenmarkt, Lange Zeile 2

**Mayrhofer Josef**, 7312 Horitschon, Günserstraße 12 A

**Palatin Andreas Ignaz**, 7302 Nikitsch, Mittelgasse 9

**Penny GmbH**,

7350 Oberpullendorf, Eisenstädter Straße 73  
7331 Weppersdorf, Hauptstr. 96a

**Schrödl Jürgen**, 7344 Stooß, Blumengasse 5

**Stocker Johann**, 7322 Lackenbach, Schloßgasse 27

● ● ● **OBERWART**

**Ebner KG**, 7423 Pinkafeld, Marktplatz 2

**Haller GmbH**, 7411 Markt Allhau, Gemeindestraße 30

**Hatwagner GmbH**,

7434 Bernstein, Hauptstraße 52  
7400 Oberwart, Wiener Straße 19  
7471 Rechnitz, Herrengasse 8

**Landauer Walter**, 7512 Kohfindisch, Untere Hauptstraße 25

**Loschy Markus Josef**, 7503 Großpetersdorf, Hauptstraße 11

**Wilhelm Loschy GmbH**, 7411 Markt Allhau, Hauptstraße 17

**Penny GmbH**,

7400 Oberwart, Schulgasse 18;  
7423 Pinkafeld, Kreuzgasse 4;  
7501 Unterwart, Gewerbepark 30;  
7503 Großpetersdorf, Hauptstraße 99

**Petschinger Markus**, 7501 Rotenturm/Pinka, Kirchengasse 4

**Stefri Frischeteam Halper GmbH**, 7531 Kemetten, Steinbrückl 21

**Tallian Rudolf**,

7463 Weiden bei Rechnitz, Nr. 28;  
7400 Oberwart, Hauptplatz 4



●●● **WOLFGANG RUPERT MOSSEGGER**

Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Auch das Jahr 2023 war für uns Fleischereibetriebe eine Herausforderung. Die allgemeine Teuerung ist erheblich und beeinträchtigt das Leben für uns alle. Der Mangel an Fach- und Arbeitskräften erfordert von jedem von uns eine zusätzliche Anstrengung, die auf Dauer schwer zu bewältigen ist. Ich persönlich spüre dies jeden Tag in meinem Betrieb. Und ganz ehrlich: Ich kann mich kaum um andere Angelegenheiten kümmern, ich stehe eigentlich nur im Geschäft.



Rieder

Trotz dieser Schwierigkeiten zeigt sich, dass unser Fleischerhandwerk in Kärnten auf fruchtbaren Boden fällt. Seit einigen Jahren haben wir das Fleischkompetenz-Zentrum in Klagenfurt, das in jeder Hinsicht überzeugt und die Ausbildung auf ein neues Niveau gehoben hat. Wir bieten nicht nur eine hochwertige Meisterausbildung, sondern auch eine ausgezeichnete Lehrlingsausbildung – das ist natürlich von enormer Bedeutung für die Zukunft unserer Branche. In diesem Kompetenzzentrum fand in diesem Jahr auch wieder der Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren statt, der durch eine Pressekonferenz, eine Verkostung und kluge Medienkooperationen auch bei den Konsumenten für Aufmerksamkeit gesorgt hat.

Diese grundlegende Arbeit auf regionaler Ebene ist enorm wichtig. Sie steigert nicht nur die Sichtbarkeit unserer regionalen Betriebe, sondern verleiht uns auch national und international die Schlagkraft, die erforderlich ist, um unsere Betriebe bestmöglich zu unterstützen.

Für dieses Engagement möchte ich mich herzlich bei unserem Innungsmeister und Bundesinnungsmeister Raimund Plautz bedanken. Er ist unermüdlich im Einsatz für unsere Fleischerinnen und Fleischer...

Mein großer Dank gilt aber auch allen Kärntner Betrieben, die Tag für Tag herausragende Qualität produzieren und so die beste Werbung für die österreichische Fleischer-Branche sind. Ich freue mich auf ein erfolgreiches Jahr 2024!

Mit kollegialen Grüßen,

Wolfgang Rupert Mossegger  
Landesinnungsmeister Stellvertreter Kärnten

## Kärnten

### ●●● WIRTSCHAFTSKAMMER KÄRNTEN

9021 Klagenfurt a.W., Europaplatz 1, Tel. +43 (0) 5 90 90 4

#### **Präsidium:**

Präsident: Jürgen Mandl, MBA

#### **Vizepräsidenten:**

KommR. Mag. Otmar Petschnig

KommR. Astrid Maria Legner

Alfred Trey

KommR Günter Burger

#### **Direktor:**

Mag. Dr. Meinrad Höfferer

### ●●● WIFI KÄRNTEN GMBH

9021 Klagenfurt a.W., Europaplatz 1, Tel. +43 (0) 5 94 34

#### **Vorsitzender des Aufsichtsrates:**

Ing. Mag. Dieter Wagner

#### **Geschäftsführer:**

Mag. Andreas Görgei

### ●●● SPARTE GEWERBE UND HANDWERK

9021 Klagenfurt a.W., Europaplatz 1, Tel. +43 (0)5 90 90 4

#### **Spartenobmann:**

KommR Klaus Peter Kronlechner

#### **Obmannstellvertreter/in:**

Irene Mitterbacher

KommR. Rudolf Bredschneider

#### **Spartengeschäftsführer:**

Mag. Manfred Zechner

### ●●● FLEISCHERVERBAND EGEN

9020 Klagenfurt a.W., Zwanzigerstraße 1, Tel. +43 (0) 50 193 545

### ●●● ARBEITSINSPEKTORAT

9020 Klagenfurt a.W., Dr.-Herrmannngasse 3, Tel. +43 (0) 4 63 565 06

### ●●● FACHBERUFSSCHULE KLAGENFURT

9020 Klagenfurt a.W., Wulfengasse 24, Tel. +43 (0) 4 63 31 641-12, 15

### ●●● LEBENSMITTELUNTERSUCHUNGSANSTALT

ILV Kärnten - Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt des Landes Kärnten, 9021 Klagenfurt a.W., Kirchengasse 43, Tel. +43 (0)5 0536 15 252

### ●●● ILV KÄRNTEN VETERINÄRMEDIZINISCHE UNTERSUCHUNGEN

Kirchengasse 43, 9020 Klagenfurt am Wörthersee Tel: +43 (0) 5 0536-15 302 [www.la-vetmed.at](http://www.la-vetmed.at)

### ●●● ÖSTERREICHISCHE GESUNDHEITSKASSE – KÄRNTEN

9021 Klagenfurt a.W., Kempfstraße 8,

### ●●● SOZIALMINISTERIUMSERVICE, LANDESSTELLE KÄRNTEN

9021 Klagenfurt a.W., Kumpfgasse 23–25, Tel. +43 (0) 4 63 586 4-0

### ●●● LANDWIRTSCHAFTSKAMMER KÄRNTEN

9021 Klagenfurt a.W., Museumgasse 5, Tel. +43 (0) 4 63 58 50 - 0

### ●●● BERUFGRUPPE DER FLEISCHER FÜR KÄRNTEN

9021 Klagenfurt a.W., Europaplatz 1, Tel. +43 (0)5 90 90 4-140 oder 145, 146

#### **Landesinnungsmeister der Berufsgruppe der Fleischer:**

Raimund Plautz, 9020 Klagenfurt a.W., 10.-Oktober-Straße 10, Tel. +43 (0) 4 63 568 31

#### **Bezirksstellen:**

9560 Feldkirchen, Dr.-Arthur-Lemisch-Straße 4, Tel. +43 (0)5 90 904-530

9620 Hermagor, Egger Straße 9, Tel. +43 (0)5 90 904-535

9800 Spittal/Drau, Bismarckstraße 14, Tel. +43 (0) 47 62 55 76

9300 St. Veit/Glan, Bahnhofstraße 27, Tel. +43 (0) 5 90 904-560

9500 Villach, Europastraße 10, Tel. +43 (0)5 90 904-570

9100 Völkermarkt, Klagenfurter Straße 10, Tel. +43 (0)5 90 904-580  
9400 Wolfsberg, Schießstattgasse 2, Tel. +43 (0)5 90 904-590

## ●●● AMT DER KÄRNTNER LANDESREGIERUNG

9010 Klagenfurt a.W., Arnulfplatz 1, Tel. +43 (0) 5 05 36

### **Landeshauptmann:**

Mag. Dr. Peter Kaiser

### **Landeshauptmannstellvertreterin:**

Dr. Gaby Schaunig

Martin Gruber

## ●●● FINANZAMT KLAGENFURT

9020 Klagenfurt a.W., Siriusstraße 11, Tel. +43 (0) 50 233 233

## ●●● EICHAMT

9020 Klagenfurt a.W., Bahnhofstraße 35, Tel. +43 (0) 4 63 55401

## ●●● ARBEITSMARKTSERVICE

9021 Klagenfurt a.W., Rudolfsbahngürtel 40,



## ●●● MITGLIEDERVERZEICHNIS

### ●●● KLAGENFURT-STADT

**Bäuerliche Vermarktung Kärntner Fleisch registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung**, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Schlachthofstraße 7

**Egger Georg**, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, St. Veiter Straße 193

**Fuchs Raimund**, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Kardinalplatz 2

**Jäger Michael**, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Pischeldorfer Straße 151

**Kärntner Fleisch GmbH**, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Südring 334

**METRO Cash & Carry Österreich GmbH**, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Gört-schütz-talstraße 22

**Mossegger Wolfgang Rupert**, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Flatschacher Straße 201

**Fleischerei Rotter Gesellschaft m.b.H. & Co. KG.**, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Benediktinerplatz 5;  
9020 Klagenfurt am Wörthersee, Herrengasse 4

**Schmauzer Feinkost KG**, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Dr. Schrollstraße 14

**Steiner Johann**, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, St. Veiter Straße 108H

**Penny GmbH**, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Görzer Allee 2;  
9020 Klagenfurt am Wörthersee, Rosentaler Straße 133;  
9020 Klagenfurt am Wörthersee, Waidmannsdorfer Straße 84;  
9073 Klagenfurt am Wörthersee, Keutschacher Straße 128

**Plautz Raimund**, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, 10. Oktober Straße 10

### ●●● KLAGENFURT-LAND

**Stromberger Anna**, 9131 Grafenstein, Trutendorf 16

**Markowitz Werner August**, 9170 Ferlach, Freibacher Straße 31

**Nussbaumer Christian**, 9170 Ferlach, Loiblstraße 2

**Kropiunig Barbara**, 9181 Feistritz im Rosental, Suetschach 22

**Penny GmbH**, 9162 Strau, Kirschentheur 62;  
9181 Feistritz im Rosental, Hauptstraße 311

### ●●● VILLACH-STADT

9500 Villach, Europastraße 10,  
Tel. +43 (1) 5 909 04-570,  
Leiter: Mag. Christian Fitzek

**Rudolf Friess & Söhne Fleisch- und Wurstspezialitäten Gesellschaft m.b.H.**, 9500 Villach, Klagenfurter Straße 29

**Hanschur Ingolf Johann**, 9500 Villach, Hauptplatz 31

**Rudolf Hartl GmbH**, 9500 Villach, Eisenhammerweg 62

**Ilgenfritz Beteiligungs- und Verwaltungs GmbH & Co KG**, 9500 Villach, St. Josef Straße 35

**Ilgenfritz Vertriebs GmbH**, 9500 Villach, St. Josef Straße 35

**Ilgenfritz Produktions GmbH**, 9500 Villach, St. Josef Straße 35

**Ilgenfritz Beteiligungs- und Verwaltungs GmbH**, 9500 Villach, St. Josef Straße 35

**Lang Gerhard**, 9500 Villach, Vassacher Schulweg 5

**Norbert Marcher Gesellschaft m.b.H.**, 9524 Villach-St.Magdalen, Kasernengasse 12

**Penny GmbH**, 9500 Villach, Wilhelm Hohenheim Straße 22

**Transgourmet Österreich GmbH**, 9500 Villach, Triglavstraße 75

**Wedl Handels-GmbH**, 9500 Villach, Karawankenweg 22

**Wiedauf Johann**, 9500 Villach, Gerbergasse 10

## ●●● VILLACH-LAND

**Fruhmann GmbH**, 9241 Wernberg, Triester Straße 1

**Gallob Thomas Josef**, 9584 Finkenstein am Faakersee, Marktstraße 10

**August Goritschnigg Ges.m.b.H.**, 9220 Velden am Wörther See, Casinoplatz 3; 9220 Velden am Wörther See, Seecorso 6

**Pival Josef**, 9601 Arnoldstein, Kärntner Straße 27/2

**Sandriesser KG**, 9710 Feistritz an der Drau, Villacher Straße 213

**Steiner Alfred**, 9721 Weißenstein ob der Drau, Dorfweg 1, Lansach

## ●●● FELDKIRCHEN

9560 Feldkirchen, Dr.-Arthur-Lemisch-Straße 4, Tel. +43 (0)5 909 04-530

**Bäuerliche Vermarktung Nockfleisch registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung**, 9564 Patergassen, Vorwald 84

**DSG Dellacher Schlacht- und Erzeuger-genossenschaft**, 9560 Feldkirchen in Kärnten, Dellach 1

**Hochsteiner Ingeborg**, 9560 Feldkirchen in Kärnten, Rangetinerstraße 5, Tür 5

**Die Nockbauern eG**, 9560 Feldkirchen in Kärnten, Milesistraße 2

## ●●● HERMAGOR

9620 Hermagor, Egger Straße 9, Tel. +43 (0)5 909 04-535

**Einetter Erwin**, 9632 Kirchbach im Gailtal, Kirchbach 19

**Engl Eduard**, 9640 Kötschach-Mauthen, Kötschach 101

**Kaltenhofer Karlheinz**, 9620 Hermagor-Presegger See, Kreuth ob Möschach 3

**Kastner Christoph**, 9640 Kötschach-Mauthen, Mauthen 286, Tür 1

**Lesachtaler Fleisch Markus & Leo Salcher OG**, 9654 St.Lorenzen im Lesachtal, St. Lorenzen 42

**Smole Johannes**, 9623 St.Stefan an der Gail, Schmölzing 11/Tür 1

**Smole Peter Hans**, 9623 St.Stefan an der Gail, St. Stefan 35

## ●●● ST. VEIT/GLAN

9300 St. Veit/Glan, Bahnhofstraße 27, Tel. +43 (0)5 909 04-560

**Brüder Ellersdorfer Lebensmittelherzeugungs GmbH**, 9300 St. Veit an der Glan, Unterer Platz 20

**Freiland Puten Osterwitz GmbH**, 9314 Launsdorf, Kirchplatz 3

**Habernig Paul**, 9556 Liebenfels, Reidenau 8

**Haimburger Gernot Josef**, 9371 Brückl, Sankt Veiter Straße 10, Tür 1

**Lerche Frank**, 9556 Liebenfels, Glantschach 14

**Penny GmbH**, 9300 St.Veit an der Glan, Laustenstraße 32

**Pfandl Alfred**, 9300 St.Veit an der Glan, Villacher Straße 2; 9300 St.Veit an der Glan, Völkermarkter Straße 16

**Pfandl Konrad**, 9300 St.Veit an der Glan, Unterer Platz 3/3

**Rewe Austria Fleischwaren GmbH**, 9300 St. Veit an der Glan, Solarstraße 6 (Fleischerzelerbetrieb)

**Sedlmaier Franz KG**, 9064 Krobathen, Land-schadenstraße 11

**Seiser Stefan Ing.**, 9341 Straßburg, Hauptstraße 13

**Wenzl Dietmar**, 9360 Friesach, Zeltschacher Straße 30

## ●●● SPITTAL/DRAU

9800 Spittal/Drau, Bismarckstraße 14, Tel. +43 (0)5 909 04-540,

**Adilo-Rind Fleisch- & Wurstwaren GmbH**, 9800 Spittal an der Drau, Villacher Straße 72

**C & C Abholgroßmärkte Gesellschaft m.b.H.**, 9800 Spittal an der Drau, Zgurner Straße 3

**Heitzmann Florian**, 9871 Seeboden am Millstätter See, Hauptstraße 76

**Koch Christian Josef Mag.**, 9800 Spittal an der Drau, Neuer Platz 5

**Maier Stefanie**, 9853 Gmünd, Landfraß 48

**Mayer Kerstin Caroline**, 9852 Trebesing, Zlatting 17

**Mölltaler Fleisch- und Wurstproduktion GmbH**, 9841 Winklern, Winklern 58

**Peitler Johann**, 9863 Rennweg, Rennweg 40

**Penny GmbH**, 9545 Radenthein, Millstätter Straße 5

**Ramsbacher Michael**, 9863 Rennweg, Gries 24

**Tauernfleisch Vertriebs GesmbH**, 9831 Flat-tach, Außerfragant 97

**Weiß Georg Josef**, 9771 Berg im Drautal, Oberberg 21

**Zojer Hans Michael**, 9871 Seeboden, Pirk 1

### ●●● VÖLKERMARKT

9100 Völkermarkt, Klagenfurter Straße 10, Tel. +43 (0)5 909 04-580  
Leiter: Mag. Reinhold Janesch

**F & F Genuss GmbH**, 9112 Griffen, Hauptplatz 18

**Fleischerei Cebul Ges.m.b.H.**, 9142 Globasnitz, Globasnitz 18

**Hirm Franz**, 9113 Ruden, Obermitterdorf 12

**Penny GmbH**, 9100 Völkermarkt, Umfahungsstraße 16

**Rigelnik Johann**, 9150 Bleiburg, Replach 3

**Stefitz Wolfgang**,  
9125 Kühnsdorf, Föhrenweg 2, Mittlern;  
9150 Bleiburg, 10. Oktober Platz 15;  
9150 Bleiburg, 10. Oktober Platz 29

**Toplitsch Sandra**, 9141 Eberndorf, Köcking 11

### ●●● WOLFSBERG

9400 Wolfsberg, Schießstattgasse 2,  
Tel. +43 (0)5 909 04-590

**Bäuerliche Vermarktung Kärntner Fleisch registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung**, 9400 Wolfsberg, Grazer Straße 16

**Fleischerei Butej GmbH**,  
9400 Wolfsberg, Sporengasse 12;  
9400 Wolfsberg, Stadthammerstraße 4

**F & F Genuss GmbH**, 9423 St. Georgen im Lavanttal, Steinberger Straße 10

**Fellner Gerald**, 9421 Eitweg, Gemmersdorf 92

**Kaimbacher Christian**, 9472 Ettendorf, Ettendorf 28

**Kehraus Josef**,  
9431 St. Stefan im Lavanttal, Alte Straße 10;  
9431 St. Stefan im Lavanttal, Kleinrojach 33,  
Tür 1;  
9433 St. Andrä im Lavanttal, St. Andrä 191

**Libiseller Walter Jakob**, 9423 St. Georgen im Lavanttal, Hauptstraße 37

**Mattl Alexander**, 9412 St. Margarethen im Lavanttal, Preims 17

**Mattl Erich**, 9412 St. Margarethen im Lavanttal, Preims 23

**Penny GmbH**,  
9400 Wolfsberg, Klagenfurter Straße 59;  
9462 Bad St. Leonhard im Lavanttal, Klagenfurter Straße 113

**Wech-Geflügel Gesellschaft m.b.H.**, 9433 St. Andrä im Lavanttal, Kollegg 8



## ●●● JAKOB ELLINGER

Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Das Jahr 2023 stand ganz im Zeichen der Fleisch-Köner für uns. Doris Steiner, Wolfgang Seidl und ich haben hier viele Stunden in die Umsetzung investiert. Angefangen von der ersten Idee über die Entwicklung des Logos mit einer namhaften Werbeagentur bis hin zum umfassenden Konzept und der großen Präsentation im Herbst 2023. Viele Stunden Arbeit, zahlreiche Sitzungen, Meetings und noch mehr Herzblut stecken in diesem Projekt.



Josef Bollwein

Ich bin überzeugt, dass uns hier eine echte Innovation gelingen ist, von der die niederösterreichischen Mitgliedsbetriebe nachhaltig profitieren werden. Die Fleisch-Köner sind eine gemeinsame Initiative, um die Sichtbarkeit des regionalen Fleischer-Handwerks bei den Konsumenten zu steigern und ein umfassendes Netzwerk für die Betriebe zu schaffen. Die Teilnahme für das Gewerbe ist kostenfrei, möglicherweise müssen wir in Zukunft für bestimmte Aktivitäten eine Gebühr erheben.

Im Januar 2024 wird es schließlich ein großes Treffen der Fleisch-Köner geben. Hierfür haben wir bereits einen Fragebogen erstellt, um optimal auf die Bedürfnisse und Wünsche unserer Gewerbebetriebe eingehen zu können.

Viele niederösterreichische Betriebe sind bereits dabei, doch es würde mich freuen, wenn sich auch die restlichen Betriebe anschließen würden. Unsere moderne Homepage, unter [www.fleisch-koenner.at](http://www.fleisch-koenner.at), bietet umfassende Informationen. Für Mitglieder gibt es zudem WhatsApp-Gruppen, um einen schnellen Austausch zu ermöglichen.

Natürlich brachte das Jahr 2023 noch viele weitere Herausforderungen mit sich: Die tägliche Routinearbeit wurde vor allem durch den massiven Personalmangel und die allgemeine Teuerung geprägt, jedoch auch durch schöne Events wie beispielsweise den Lehrlingswettbewerb. Ich freue mich auf ein erfolgreiches Fleisch-Köner Jahr 2024!

Mit kollegialen Grüßen,

Jakob Ellinger  
Landesinnungsmeister Niederösterreich

## Niederösterreich

---

### ●●● WIRTSCHAFTSKAMMER NIEDERÖSTERREICH

3100 St. Pölten, Wirtschaftskammer-Platz 1, Tel. +43 (0) 27 42 851-0,  
Fax +43 (0) 27 42 851-15899, E-Mail: wknoe@wknoe.at

#### **Präsidium:**

##### **Präsident:**

KommR Wolfgang Ecker

##### **Vizepräsidenten:**

LAbg. Mag. Kurt Hackl  
Thomas Salzer

##### **kooptiert:**

KommR Dr. Christian Moser  
Nina Stift  
KommR Thomas Schaden  
Mag. Erich Moser  
Direktor: Mag. Johannes Schedlbauer, MAS

### ●●● WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGSINSTITUT

3100 St. Pölten, Mariazeller Straße 97, Tel. +43 (0) 27 42 851 20000, E-Mail: kundenservice@noe.wifi.at

#### **Vorsitzender Institutsvorstand:**

VP KommR Dr. Christian Moser

#### **Leiter:**

Michaela Vorlaufer

### ●●● SPARTE GEWERBE UND HANDWERK

3100 St. Pölten, Wirtschaftskammer-Platz 1, Tel. +43 (0) 27 42 851-181 01, E-Mail: gewerbe.sparte@wknoe.at

#### **Obmann:**

Jochen Flicker

#### **Obmannstellvertreter:**

Ing. Robert Jägersberger  
KommR Johann Ehrenberger

**kooptiert:**

KommR Wolfgang Gratzner  
KommR Ing. Scheichelbauer-Schuster

**Spartengeschäftsführer:**

Mag. Robert Kofler

● ● ● **LANDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE,  
BERUFSZWEIG DER FLEISCHER FÜR NIEDERÖSTERREICH**

3100 St. Pölten, Wirtschaftskammer-Platz 1, Tel. +43 (0) 2742 851-191 50 oder 191 52,  
E-Mail: dienstleister.nahrung@wknoe.at

**Innungsmeister der Fleischer:**

Jakob Ellinger, 3500 Krems, Obere Landstraße 23, E-Mail: office@fleischer-ellinger.at

**Landesinnungsgeschäftsführer:**

Mag. Heinrich Schmid, Tel.: +43 (0) 2742 851-19 150

**Berufsweigausschussmitglieder:**

Doris Steiner-Bernscherer, 2601 Sollenau, Hauptplatz 15,  
Tel. +43 (0) 2628 47 249, steiner@fleischer.at  
Jakob Ellinger, 3500 Krems, Obere Landstraße 23,  
Tel. +43 (0) 2732 827 64, office@fleischer-ellinger.at  
Franz Hofmann, 2020 Hollabrunn, Sparkassegasse 26,  
Tel. +43 (0) 2952 21 63, info@weinviertler-fleischerei.at  
Josef Hoppel, 2560 Berndorf, Leobersdorferstraße 3,  
Tel. +43 (0) 2672 82 306, pepperl@hoppel-fleischer.at  
Ing. Josef Pfennigbauer, 2136 Laa/Thaya, Staatsbahnstraße 24,  
Tel. +43 (0) 2522 23 67, office@fleischerei-pfennigbauer.com  
Johann Fröschl, 3911 Rapottenstein, Rapottenstein 21,  
Tel. +43 (0) 2828 82 410  
Franz Maurer, 2304 Orth a. d. Donau, Am Markt 4,  
Tel. +43 (0) 2212 2219, maurer@aon.at (kooptiert)  
Horst Karl Handl, 3843 Dobersberg, Hauptplatz 19,  
Tel. +43 (0) 2843 22 31, handl@sau-guat.at (kooptiert)  
Ing. Wolfgang Ellegast, 3300 Amstetten, Rathausstraße 6,  
Tel. +43 (0) 74 72 62 731, office@ellegast.at (kooptiert)  
Thomas Bauer, 3972 Bad Großpertholz 34,  
Tel. +43 (0) 28 57 22 36, nordwaldhof@nordwaldhof.at (kooptiert)  
Wolfgang Kocourek, 3571 Gars/Kamp, Wiener Straße Pazelle 635,  
Tel. +43 (0) 29 85 26 43, r.kocourek@kocourek.at (kooptiert)  
Josef Scheiterer, 2202 Enzersfeld, Hauptstraße 29,  
Tel. +43 (0) 22 62 67 32 80, scheiterer.josef@aon.at (kooptiert)  
Matthias Seidl, Rohrbacherstraße 54, 2620 Neunkirchen,  
Tel. +43(0) 2635/62636, m.seidl@seidl-fleischerhandwerk.at

● ● ● **BEZIRKSVERTRAUENSPERSONEN –  
BERUFSZWEIG DER FLEISCHER FÜR DIE FUNKTIONSPERIODE 2020–2025**

**Amstetten/Scheibbs:** Ing. Wolfgang Ellegast, 3300 Amstetten, Rathausstraße 6,  
Tel. +43 (0) 7472 627 31, office@ellegast.at

**Baden/Bruck a. d. Leitha:** Josef Hoppel, 2560 Berndorf, Leobersdorfer Straße 3,  
Tel. +43 (0) 2672 823 06, pep-perl@hoppel-fleischer.at

**Gänserndorf:** Franz Maurer, 2304 Orth/D., Am Markt 4, Tel. +43 (0) 2212 22 19, maurer@aon.at

**Gmünd:** Thomas Bauer, 3972 Bad Großpertholz 34,  
Tel. +43 (0) 2857 22 36, nordwaldhof@nordwaldhof.at

**Hollabrunn:** Franz Hofmann, 2020 Hollabrunn, Sparkassegasse 26,  
Tel. +43 (0) 2952 21 63, info@weinviertel-fleischerei.at

**Horn:** Wolfgang Kocourek, Wiener Straße Pazelle 635, 3571 Gars/Kamp,  
Tel.: +43 (0) 2985 2643, r-kocourek@kocourek.at

**Korneuburg-Stockerau:** Josef Scheiterer, 2202 Enzersfeld, Hauptstraße 29,  
Tel. +43 (0) 2262 67 32 80, scheiterer.josef@aon.at

**Krems/St. Pölten/Scheibbs/Tulln:** Jakob Ellinger, 3500 Krems, Obere Landstraße 23,  
Tel. +43 (0) 2 32 827 64, office@heurigenfleischer.at

**Lilienfeld:** keine Bezirksvertrauensperson bestellt

**Melk:** keine Bezirksvertrauensperson bestellt

**Mistelbach:** Ing. Karl Pfennigbauer, Staatsbahnstraße 26, 2136 Laa/Thaya,  
Tel.: +43 (0) 2522 2367, office@fleischerei-pfennigbauer.com

**Mödling:** keine Bezirksvertrauensperson bestellt

**Neunkirchen:** Matthias Seidl, 2620 Neunkirchen, Rohrbacherstraße 54,  
Tel. +43 (0) 2635 626 36, office@seidl-fleischerhandwerk.at

**Waidhofen a. d. Thaya:** Horst Karl Handl, 3843 Dobersberg, Hauptplatz 19,  
Tel. +43 (0) 2843 22 31, handl@sau-guat.at

**Wiener Neustadt:** Doris Steiner-Beinscherer, 2601 Sollenau, Hauptplatz 15,  
Tel. +43 (0) 2628 472 49, steiner@fleischer.at

**Zwettl:** Johann Fröschl, 3911 Rapottenstein 21,  
Tel. +43 (0) 2828 82 41, fleischerei.froeschl@aon.at

## Bezirksstellen:

3300 Amstetten, Leopold-Maderthener-Platz 1, 3300 Amstetten,

Tel. +43 (0) 7472 627 27, E-Mail: amstetten@wknoe.at

2500 Baden, Bahngasse 8, Tel. +43 (0) 2252 483 12, E-Mail: baden@wknoe.at

2460 Bruck a. d. Leitha, Wiener Gasse 3, Tel. +43 (0) 2162 621 41, E-Mail: bruck@wknoe.at

2230 Gänserndorf, Eichamtsstraße 15, Tel. +43 (0) 2282 23 68, E-Mail: gaenserndorf@wknoe.at

3950 Gmünd, Weitraer Straße 42, Tel. +43 (0) 2852 522 79, E-Mail: gmuend@wknoe.at

2020 Hollabrunn, Amtsgasse 9, Tel. +43 (0) 2952 23 66, E-Mail: hollabrunn@wknoe.at

3580 Horn, Kirchenplatz 1, Tel. +43 (0) 2982 22 77, E-Mail: horn@wknoe.at

2000 Stockerau, Neubau 1-3, Tel. +43 (0) 2266 622 20, E-Mail: korneuburg-stockerau@wknoe.at

3500 Krems a. d. Donau, Drinkweldergasse 14,

Tel. +43 (0) 2732 832 01, E-Mail: krems@wknoe.at

3180 Lilienfeld, Babenbergerstraße 13, Tel. +43 (0) 2762 523 19, E-Mail: lilienfeld@wknoe.at

3390 Melk, Abt-Karl-Straße 19, Tel. +43 (0) 2752 523 64, E-Mail: melk@wknoe.at

2130 Mistelbach, Pater-Helde-Straße 19, Tel. +43 (0) 2572 27 44, E-Mail: mistelbach@wknoe.at

2340 Mödling, Guntramtsdorfer Straße 101, Tel. +43 (0) 2236 221 96, E-Mail: moedling@wknoe.at

2620 Neunkirchen, Triester Straße 63, Tel. +43 (0) 2635 651 63, E-Mail: neunkirchen@wknoe.at

3100 St. Pölten, Mariazeller Straße 97, Tel. +43 (0) 2742 31 03 20, E-Mail: st.poelten@wknoe.at

3270 Scheibbs, Rathausplatz 8, Tel. +43 (0) 7482 423 68, E-Mail: scheibbs@wknoe.at

3430 Tulln, Hauptplatz 15, Tel. +43 (0) 2272 623 40, E-Mail: tulln@wknoe.at

3830 Waidhofen a. d. Thaya, Bahnhofstraße 22,

Tel. +43 (0) 2842 521 50, E-Mail: waidhofen.thaya@wknoe.at

2700 Wiener Neustadt, Hauptplatz 15,

Tel. +43 (0) 2622 221 08, E-Mail: wienerneustadt@wknoe.at

3910 Zwettl, Gartenstraße 32, Tel. +43 (0) 2822 541 41, E-Mail: zwettl@wknoe.at

## Außenstellen:

3400 Klosterneuburg, Rathausplatz 5,

Tel. +43 (0) 2243 327 68, E-Mail: klosterneuburg@wknoe.at



3002 Purkersdorf, Tullnerbachstraße 12, Tel. +43 (0) 2231 633 14, E-Mail: purkersdorf@wknoe.at  
2320 Schwechat, Schmidgasse 6, Tel. +43 (0) 1 707 64 33, E-Mail: schwechat@wknoe.at

### ●●● LANDESBERUFSSCHULE

2020 Hollabrunn, Sonnleitenweg 2b, Tel. +43 (0) 2952 24 92, E-Mail: office@lbshollabrunn.ac.at

### ●●● NIEDERÖSTERREICHISCHE LANDESREGIERUNG

3109 St. Pölten, Landhausplatz 1, Tel. +43 (0) 2742 9005-0, Fax +43 (0) 2742 9005-120 60, E-Mail: post.landnoe@noel.gv.at

#### **Landeshauptfrau:**

Mag. Johanna Mikl-Leitner

#### **Landeshauptfraustellvertreter:**

Dr. Stephan Pernkopf,  
Udo Landbauer, MA

### ●●● LANDESAMT – ABTEILUNG GEWERBERECHT

3109 St. Pölten, Landhausplatz 1, Tel. +43 (0) 27 42 9005-12720, E-Mail: post.wst1@noel.gv.at  
Leiter: Mag. Werner Trock

### ●●● LANDESAMT – VETERINÄRANGELEGENHEITEN UND LEBENSMITTELKONTROLLE

3109 St. Pölten, Landhausplatz 1, Tel. +43 (0) 27 42 9005-13437, E-Mail: post.lf5@noel.gv.at  
Leiterin: Wirkl. Hofrätin Dr.in vet. Christina Riedl

### ●●● ÖSTERREICHISCHE AGENTUR FÜR GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNGSSICHERHEIT - AGES

Institut für veterinärmedizinische Untersuchungen Mödling  
2340 Mödling, Robert Koch-Gasse 17, Tel: +43 (0) 505 55-38 112, Fax: +43 (0) 505 55-38 109  
E-Mail: vetmed.moedling@ages.at

### ●●● AMTSTIERÄRZTE IN NIEDERÖSTERREICH

Die zuständigen Amtstierärzte und allgemeine Auskünfte erhalten Sie bei den Bezirksverwaltungsbehörden. Außerhalb der Amtsstunden der Bezirkshauptmannschaften und Magistrate der Städte mit eigenem Statut steht in jedem Viertel Niederösterreichs ein Amtstierarzt im Rahmen der Rufbereitschaft für Notfälle zur Verfügung. Die Erreichbarkeit kann über die nächstgelegene Polizei erfragt werden.

## ●●● FINANZLANDESDIREKTION FÜR WIEN, NIEDERÖSTERREICH UND BURGENLAND

1030 Wien, Vordere Zollamtsstraße 7, Tel. +43 (0) 1 711 29-36 67, Fax +43 (0) 1 711 25-77 00, E-Mail: post.ga01.fldwnb@bmf.gv.at

## ●●● EICHÄMTER

**Eichamt Wien**, 1020 Wien, Schiffsamtgasse 1-3,  
Tel. +43 (0) 1 211 10-82 41 07, E-Mail: wien.eich@bev.gv.at  
Örtlicher Wirkungsbereich: Bruck/Leitha (Gemeinden: Ebergassing, Fischamend, Gramatneusiedl, Himberg, Klein-Neusiedl, Lanzendorf, Leopoldsdorf, Maria-Lanzendorf, Rauchenwarth, Schwadorf, Schwechat, Zwölfaxing) Politische Bezirke: Gänserndorf, Mistelbach, Mödling, Tulln

**Eichamt Eisenstadt**, 7000 Eisenstadt, Johann Permayr-Straße 2a,  
Tel. +43 (0) 2682 623 25-51, E-Mail: eisenstadt.eich@bev.gv.at  
Örtlicher Wirkungsbereich: Magistrat: Wr. Neustadt  
Politische Bezirke: Bruck/Leitha (Gemeinden: Au am Leithagebirge, Bad Deutsch-Altenburg, Berg, Bruck/Leitha) Baden, Wr. Neustadt, Neunkirchen

**Eichamt Krems**, 3500 Krems, Rechte Kremszeile 60, Tel. +43 (0) 27 32 83 14 50, E-Mail: krems.eich@bev.gv.at  
Örtlicher Wirkungsbereich: Magistrat: Krems Stadt, St. Pölten, Waidhofen/Ybbs Politische Bezirke: Amstetten, Gmünd, Hollabrunn, Horn, Lilienfeld, Korneuburg, Krems, Melk, St. Pölten, Scheibbs, Waidhofen/Thaya, Zwettl

## ●●● ARBEITSMARKTSERVICE

Landesgeschäftsstelle Niederösterreich 1010 Wien, Hohenstaufengasse 2,  
Tel. +43 (0) 5 90 43 40, E-Mail: ams.niederösterreich@ams.at

## ●●● ARBEITSINSPEKTORAT

**Arbeitsinspektorat Wien Nord und NÖ Weinviertel**  
1010 Wien, Fichtegasse 11, Tel. +43 (0) 1 714 04 62-00, E-Mail: wien-nord-noe-weinviertel@arbeitsinspektion.gv.at  
Verwaltungsbezirke: Gänserndorf, Hollabrunn, Korneuburg, Mistelbach  
Zuständig für Heimarbeit in Wien, Gänserndorf, Hollabrunn, Korneuburg, Mistelbach, Bruck/Leitha, Mödling, Tulln

**Arbeitsinspektorat NÖ Industrieviertel**  
2700 Wr. Neustadt, Engelbrechtgasse 8, Tel. +43 (0) 2622 23 1 720, E-Mail: noe-industrieviertel@arbeitsinspektion.gv.at  
Verwaltungsbezirk: Wr. Neustadt, Baden, Neunkirchen

**Arbeitsinspektorate NÖ Mostviertel und Waldviertel**  
3100 St. Pölten, Daniel-Gran-Straße 10, Tel. +43 (0) 2742 36 32 25, E-Mail: noe-mostviertel@arbeitsinspektion.gv.at  
Verwaltungsbezirk: St. Pölten, Waidhofen a.d.Ybbs, Amstetten, Lilienfeld, Melk, Scheibbs

● ● ● **LANDESGERICHT; HANDESLGERICHT; ARBEITS- UND SOZIALGERICHT;  
BEZIRKSGERICHT**

3100 St. Pölten, Schießstattring 6, Tel.: +43 (0) 2742 809-0, Fax: +43 (0) 2742 79566

● ● ● **BILDUNGSDIREKTION NIEDERÖSTERREICH**

3100 St. Pölten, Rennbahnstraße 29, Tel. +43 (0) 27 42 280-0, Fax +43 (0) 27 42 280-11 11, E-Mail: office@bildung-noe.gv.at  
Bildungsdirektor: Mag. Karl Fritthum

● ● ● **LVA – LEBENSMITTELVERSUCHSANSTALT**

3400 Klosterneuburg, Magdeburggasse 10, Tel.: +43 (0) 2243 26 622, E-Mail: service@lva.at

● ● ● **SOZIALVERSICHERUNGSANSTALT DER GEWERBLICHEN WIRTSCHAFT**

Landesstelle Niederösterreich, Servicestelle Baden, 2500 Baden, Bahngasse 8,  
Tel. +43 (0) 5 08 08-2072  
Landesstelle Niederösterreich, Servicestelle St. Pölten, 3100 St. Pölten, Neugebäudeplatz 1,  
Tel. +43 (0)5 08 08-2022 Versiche-rung & Beratung

● ● ● **ÖSTERREICHISCHE GESUNDHEITSKASSE FÜR  
ARBEITER UND ANGESTELLTE**

3100 St. Pölten, Kremser Landstraße 3, Tel. +43 (0) 5 0766-12, E-Mail: office-n@oegk.at

● ● ● **NÖ ARBEITERKAMMER**

3100 St. Pölten, AK-Platz 1, Tel. +43 (0)5 7171, E-Mail: stpoelten@aknoe.at

● ● ● **LANDWIRTSCHAFTSKAMMER NIEDERÖSTERREICH**

3100 St. Pölten, Wiener Straße 64, Tel. +43 (0)5 0259, E-Mail: office@lk-noe.at

● ● ● **ÖSTERREICHISCHE TIERÄRZTEKAMMER -  
LANDESSTELLE NIEDERÖSTERREICH**

Linzer Straße 16, 3100 St. Pölten, Tel.: +43 (0) 2742 34 929, E-Mail: noe@tieraerztekammer.at

## ●●● ÖSTERREICHISCHER GEWERKSCHAFTSBUND

ÖGB Landesorganisation Niederösterreich, 3100 St. Pölten, AK-Platz 1, Tel. +43 (0) 2742 83 204; Fax +43 (0) 1 534 44 10 4480, E-Mail: niederösterreich@oegb.at

## ●●● GEWERKSCHAFT PRO-GE NÖ

2500 Baden, Wassergasse 31, Tel. +43 (0) 22 52 443 37, E-Mail: niederoesterreich@proge.at

## ●●● SOZIALMINISTERIUMSERVICE NIEDERÖSTERREICH

3100 St. Pölten, Daniel Gran-Straße 8/3. Stock, Tel: +43 (0) 2742 31 22 24, Fax: +43 (0) 2742 31 22 24-7655, E-Mail: post.niederoesterreich@sozialministeriumservice.at

## ●●● SARIA BIO-INDUSTRIES GMBH

3430 Tulln, Zur Bildereiche 3, Tel. +43 (0) 2272 642 71 55, E-Mail: info@saria.at

## ●●● BIOANALYTICUM®, INSTITUT FÜR MIKROBIOLOGIE UND HYGIENE GMBH

Leitung: Prof. Dr. Dr. Mag. KR Günter Reisinger

4320 Perg, Fuchsenweg 3, Tel. +43 (0) 72 62 577 70, Fax +43 (0) 72 62 577 70-11, E-Mail: office@hygiene.co.at, www.hygiene.co.at.

Untersuchungen und Gutachten nach § 73 Lebensmittelverbraucher-gesetz, Europäische Anerkennung gem. Akkreditierung nach ISO/IEC 17025, Consulting: Hygieneberatung (HACCP Audits Eigenkontrolle, u.m. ), Hygieneuntersuchungen: Reinigung und Desinfektion, Schlachtkörper, u.m. Labor: Lebensmittel Luft Wasser Kosmetika Stuhl Abwasser. Gerichtlich beeedete und zertifizierte Sachverständigengutachten Hygiene, Lebensmittelhygiene, Mikrobiologie, Gentechnik

## ●●● MITGLIEDERVERZEICHNIS

## ●●● AMSTETTEN

3300 Amstetten, Leopold-Maderthener-Platz 1,  
Tel. +43 (0) 74 72 627 27,  
E-Mail: amstetten@wknoe.at,  
Leiter: Mag. Andreas Geierlehner, LL.M.

**Alpnatur GmbH**, 3300 Greinsfurth, Carl-Benz-  
Straße 8, Tür 1

**Berer GmbH**, 4303 St. Pantaleon-Erla,  
Mauthausnerstraße 72, Tel. +43 (0) 72 23)  
830 17, E-Mail: fleischerei@berer-pyburg.at

**Bäuerliche Schlachtgemeinschaft Oberes  
Ybbsstal registrierte Genossenschaft m. b.  
H.**, 3343 Hollenstein/Ybbs, Garnberg 11,  
E-Mail: office@hohenlehen-fleisch.at

**Ellegast Ges.m.b.H.**, 3300 Amstetten, Rat-  
hausstraße 6, E-Mail: office@ellegast.at; 3362  
Mauer, Hauptstraße 40; 3353 Seitenstetten,  
Marktplatz 6; 3361 Aschbach Markt, Oberer  
Markt 2

**Erkek Bayram**, 3300 Amstetten, Wiener Stra-  
ße 34, E-Mail: tarkan\_erkkek@hotmail.com

**Freudenschuß Johann GmbH**  
E-Mail: office@schussi.at  
3331 Hilm, Waidhofener Straße 6;  
3363 Hausmening, Theresienthalstraße 2,

**Gruber Ernst**, 3324 Euratsfeld, Hauptstra-  
ße 3, Tel. +43 (0) 74 74 262,  
E-Mail: ernst.gruber@direkt.at

**Gürtler Manfred**, 3364 Neuhofen/Ybbs,  
Marktplatz 1, E-Mail: manfred@gasthof-  
guertler.at

**Hiesberger Helmut**, 3354 Wolfsbach, Plan-  
kenboden 12

**Huber Christian**, 3304 Amstetten, Trieseneg-  
erstraße 1/1, E-Mail: chris-huber@live.at; +43  
(0) 664/92 96 199

**Hürner Karl Gesellschaft m.b.H.**,  
E-Mail: office@fleischerei-huerner.at  
3300 Amstetten, Kirchenstraße 10;  
3300 Amstetten, Allersdorfer Platz 4a,

**Kainrath Josef e.U.**, 3341 Ybbsitz, Alte Post-  
straße 15, E-Mail: verkauf@kainrath.com

**Kastner Abholmarkt u. Gastrodienst Gesell-  
schaft m. b. H.**, 3300 Amstetten, Industrie-  
straße 2, E-Mail: amstetten@kastner.at

**Kastner Johann**, 3350 Haag, Reichhub 4

**Keusch Fleischvertriebs GmbH**, 3372 St.  
Georgen, Diamantplatz 4, E-Mail: office@  
fleisch-keusch.at

**Menzl GmbH**, 4431 Haidershofen, Dorf/Enns  
50, E-Mail: rudolf.menzl@menzl-fleischer.at

**R. Menzl & Partner GmbH**,  
E-Mail: rudolf.menzl@menzl-fleischer.at  
4431 Haidershofen, Dorf/Enns 50;  
4300 St. Valentin, Siegfriedstraße 1,

**Moshammer Alois**, 3333 Böhlerwerk, Waid-  
hofener Straße 5, E-Mail: office@fleischerei-  
moshammer.at

**Penny GmbH**,  
3340 Waidhofen an der Ybbs, Pockensteiner-  
str. 12, Tür 1;  
3350 Haag, Linzerstraße 29;  
4300 St. Valentin, Werkstraße Grst.Nr.  
1609/3

**Pilshofer Leopold**, 4482 Ennsdorf, Wiener-  
straße 7, Tel. +43 (0) 72 23 830 50

**Pum Dominic**, 3312 Oed-Oehling, Sportstra-  
ße 8

**Schatz Feinkost & Gastro GmbH**,  
3300 Amstetten, Reichsstraße 22, E-Mail:  
office@schatz-fleischerei.com

**Steinmetz Leopold e.U.**,  
3331 Kematen/Ybbs, 1. Straße 35;  
3340 Waidhofen/Ybbs, Unterer Stadtplatz 31;  
3340 Waidhofen/Ybbs, Riedmüllerstraße 5

**Stundner Maximilian**, 3351 Weistrach, Dorf  
18, E-Mail: max.stundner@aon.at

**Wagner Franz**, 3331 Kematen, Heide, 22.  
Straße 1, E-Mail: wagner@fleischwarengmbh.  
com

**Wagyuhof GmbH**, 3350 Haag, Porstenberg  
17, office@wagyuhof.com

**Zarali Hazel**, 3300 Amstetten, Wiener Stra-  
ße 38

## ●●● BADEN

2500 Baden, Bahngasse 8,  
Tel. +43 (0) 22 52 483 12,  
E-Mail: baden@wknoe.at,  
Leiter: Mag. Andreas Marquardt

**Basak Handels GmbH**, 2514 Traiskirchen,  
Hauptplatz 17

**Willhelm Blasko CONVENIENCE-Fertigge-  
richte GmbH**, 2522 Oberwaltersdorf, Fabrik-  
straße 18, E-Mail: office@blasko.co.at

**Fleischerei Szabo GmbH**, 2500 Baden, Wal-  
tersdorfer Straße 55, E-Mail: tamara@szabo-  
fleisch.at

**Gadinger Gerald Josef**, 2571 Altenmarkt,  
Klein Mariazell 22, E-Mail: ggadinger@gmail.  
com

**Graf Franz Michael**, 2443 Seibersdorf, Obere  
Hauptstraße 18

**Haus & Brunner GmbH**, 2512 Traiskirchen,  
Zubringerstraße 101, E-Mail: office@haus-  
brunner.at

**Heiling Franz**,  
E-Mail: heiling.tattendorf@gmail.com  
2523 Tattendorf, Badner Straße 8;  
2512 Traiskirchen, Triester Bundesstraße 39

**Herzog Alfred KG**, 2540 Bad Vöslau, Bern-  
dorferstraße 1

**Herzog Josef**, 2540 Bad Vöslau, Vöslauer  
Straße 10/2

**Hoppel Johann**,  
2560 Berndorf, Hernsteinerstraße 64–66;  
2563 Pottenstein, Hainfelderstraße 16;  
2560 Hernstein, Berndorferstraße 13;  
2560 Berndorf, Hernsteiner Straße 12  
E-Mail: johann.hoppel@aon.at

**Hoppel-de la Cerda Stephan Josef**, 2560  
Berndorf, Leobersdorferstraße 3, E-Mail: ste-  
phan@hoppel-fleischer.at

**Wurstmanufaktur Markus Kollercker GmbH**,  
2483 Ebreichsdorf, Wiener Straße 114, E-Mail:  
office@meat.at

**Penny GmbH**,  
2514 Traiskirchen, Gregor Mendelstraße 2;  
Traiskirchen, Ebreichsdorfer Straße (Oeynhau-  
sen) 114-122;  
2500 Baden, Vöslauerstr. 48;  
2560 Berndorf, Leobersdorfer Str. 46;  
2483 Ebreichsdorf, Wienerstraße 25

**Rewe Austria Fleischwaren GmbH**,  
2512 Tribuswinkel, Betriebsstraße 2

**Saliwar Rudolf**, 2542 Kottlingbrunn, Wiener  
Neustädter Straße 5, E-Mail: saliwar@drei.at

**Schneidhofer Fleischerei KG**, 2522 Oberwal-  
tersdorf, Badenerstraße 16, E-Mail: ottoboo-  
mer@gmx.at

**Seidl Fleischerhandwerk GmbH**, 2500 Baden,  
Erzherzog Rainer-Ring 10-12, Stg. 2, Tür  
G. 1, E-Mail: office@seidl-fleischerhandwerk.at

**Spadt Dominik**, 2524 Möllersdorf, Franz Bro-  
schek Platz 2, E-Mail: dominikspadt@gmx.at

**Sunk Robert**, 2551 Enzesfeld-Lindabrunn,  
Siedlungsstraße 1, E-Mail: sunk.fleisch@aon.at

**U.M.E. Vieh- und Fleischhandel KG**,  
2440 Reisenberg, Untere Ortsstraße 16,  
E-Mail: office@umexp.at

**Y.H. Lebensmittelhandel KG**,  
21544 Leobersdorf, Hirtenberg Straße 21a  
E-Mail: office@se-pas.at

## ● ● ● BRUCK AN DER LEITHA

2460 Bruck an der Leitha, Wiener Gasse 3,  
Tel. +43 (0) 2162 621 41,  
E-Mail: bruck@wknoe.at,  
Leiter: Mag. Thomas Petzel

**Penny GmbH**,  
2410 Hainburg/Donau, Preßburger Reichs-  
straße 4;  
2452 Mannersdorf/Leithagebirge, Hauptstra-  
ße 42;  
2460 Bruck/Leitha, Industriegelände West  
10–12;  
2460 Bruck/Leitha, ECO Plus Park 4. Straße 1  
2320 Schwechat, Himberg Straße 11;  
2325 Himberg, Wiener Straße 33;  
2401 Fischamend, Enzersdorfer Straße 51a;  
2440 Gramatneusiedl, Oberortsstraße 27

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsges.m.b.H.**,  
2320 Schwechat, Wiener Straße 12–16, Top 4  
E-Mail: office@radatz.com

**Seethaler Rupert e.U.**, 2325 Himberg, Haupt-  
platz 1, Tel. +43 (0) 22 35 867 57, E-Mail:  
rupert.seethaler@outlook.com

**Yilmaz Ahmet** 2434 Pischelsdorf, Hauptstra-  
ße (Pischelsdorf) 47

## ● ● ● GÄNSERDORF

2230 Gänserndorf, Eichamtsstraße 15,  
Tel. +43 (0) 2282 23 68,  
E-Mail: gaenserndorf@wknoe.at,  
Leiter: Mag. Philipp Teufel

**Göbl Franz**, 2265 Drösing, Hauptstraße 2, Tel.  
+43 (0) 2536 73 06, E-Mail: office@goes-  
slfranz.at

**Biohof Hubicek Fleisch- und Wurstmanu-  
faktur KG**, 2294 Breitensee, Ortsstraße 36,  
E-Mail: info@biohof-hubicek.at

**MAWE Wendelin Fleischverarbeitung GmbH & Co KG**, 2184 Hauskirchen, Höfleinerstraße 157

**Neumayer GmbH**, 2301 Groß-Enzersdorf, Kirchenplatz 4; 2304 Orth/Donau, Am Markt 5; E-Mail: fleischerei-neumayer@aon.at

**Penny GmbH**,  
2230 Gänserndorf, Bahnstraße 73;  
2273 Hohenau/March, Liechtensteinstraße 12;  
2225 Zistersdorf, Schwemmstraße 7;  
2231 Strasshof an der Nordbahn, Hauptstraße Silberwald 315-325;  
2261 Angern/March, Wienerstraße 7;  
2301 Groß-Enzersdorf, Kasernstraße 1;  
2304 Orth/Donau, Wiener Straße 19-21;  
2294 Marchegg, Bahnstraße 65

**Eduard Reiss**, 2184 Hauskirchen, Höfleinerstraße 157, Tel. +43 (0) 25 33 893 424, E-Mail: fleischerei.reiss@gmx.at

**Rupp Gerhard**, 2221 Groß-Schweinbarth, Hauptstraße 23, E-Mail: fam-rupp@gmx.at

**Singidunum Sprach u. Gastro GmbH**, 2231 Strasshof, Billrothgasse 1

**Strotzenberger Karl**, 2241 Reyersdorf, Schönkirchner Straße 20

## ●●● GMÜND

3950 Gmünd, Weitraer Straße 42,  
Tel. +43 (0) 2852 522 79,  
E-Mail: gmuend@wknnoe.at,  
Leiter: Mag. (FH) Andreas Krenn

**Nordwaldhof Bauer KG**, 3972 Bad Großpertholz 34; 3970 Weitra, Rathausplatz 1, E-Mail: nordwaldhof@nordwaldhof.at

**Penny GmbH**,  
3950 Gmünd, Embrich-Berger-Straße 1;  
3860 Heidenreichstein, Schremser Straße 25b

**Landfleischerei Fichtenbauer GmbH**, 872 Amaliendorf, Hauptstraße 12; 3950 Gmünd, Stadtplatz 33

**Gebharter Friedrich Franz**, 3950 Gmünd, Stadtplatz 22, Tel. +43 (0) 28 52 523 53

**Geitzenauer e.U.**, 3872 Litschau, Stadtplatz 22

**Großmann Alfred**, 3860 Heidenreichstein, Mühlgasse 6, Tel. (0 28 62) 522 32, E-Mail: fa.alfred.grossmann@aon.at

**Hirsch Johannes**, 3950 Gmünd, Hans-Reither Gasse-Roseggasse 2

**Kreuzer Florian Mst.**, 3874 Litschau, Langauer Str. 3

**Rzepa Josef Gesellschaft m. b. H. & Co. KG**, 3943 Schrems, Schulgasse 3, E-Mail: fleischerei@rzepa.at

**Strohmer Rupert**, 3871 Brand-Nagelberg, Steinbach 43

**Wandl Gottfried e.U.**, 3950 Gmünd, Stadtplatz 30

**Wandl's Delicatessen Manufatkur e.U.**, 3922 Großschönau 18

**ÖSG Schlachtbetriebe GmbH**,  
3971 St. Martin, Moorbad-Harbach-Straße 2,  
Tel. (0 28 56/33 06),  
E-Mail: office-st.martin@marcher.at

Zeller Clemens, 3873 Brand 5, E-Mail: office@fleischerei-zeller.at

## ●●● HOLLABRUNN

2020 Hollabrunn, Amtsgasse 9,  
Tel. +43 (0) 2952 2366,  
E-Mail: hollabrunn@wknnoe.at,  
Leiter: Mag. Julius Gelles

**Penny GmbH**,  
3710 Ziersdorf, Hauptplatz 6;  
2070 Retz, Sandweg 6,  
E-Mail: office@penny.at

**Arthold OG**, 2051 Zellerndorf 20,  
E-Mail: office@arthold.info

**Dachsberger & Söhne GesmbH**, 3712 Sitzendorf, Neustift 5, E-Mail: office@dachsberger.at

**Fischer Harald**, 3741 Pulkau, Rathausgasse 2, E-Mail: fleischerei.fischer@aon.at

**Gantner Johann Ges.m.b.H.**,  
2020 Hollabrunn, Gewerbering 19,  
E-Mail: office@schlachthof-gantner.at

**Höfinger Christian**, 2041 Wullersdorf, Bahnstraße 49, Tel. +43 (0) 29 51 84 50

**Fleischerei Hofmann GmbH**,  
2020 Hollabrunn, Sparkassengasse 26-28,  
E-Mail: info@fleischhauerei-hofmann.at

**Kolobratnik Richard GesmbH**,  
Tel. +43 (0) 22 79 50 18,  
E-Mail: richard.kolobratnik@a1.net  
3720 Ravelsbach, Hauptstraße 17;  
3472 Hohenwarth, Hauptstraße 9,

**Oberhofer Ferdinand**, 2032 Enzersdorf/Thale 5, Tel. +43 (0) 29 53 82 35

**Fleischerei Schwarzböck KG**, 2013 Göllersdorf, Hauptplatz 46, Tel. +43 (0) 29 54 22 13, E-Mail: office@fleischerei-schwarzboeck.at

**Land-Fleischerei Sturm OG**, 2042 Gunterndorf, Großnondorf 123, E-Mail: info@landfleischerei-sturm.at

**Willinger Wild und Fleisch GmbH**, 2061 Hadres, Untermarkersdorf 25

## ●●● HORN

3580 Horn, Kirchenplatz 1, Tel. +43 (0) 2982 2277, E-Mail: horn@wknoe.at, Leiterin: Mag. Sabina Müller

**Anglmayr GmbH**, 3580 Frauenhofen 88, E-Mail: angelmayrgmbh@aon.at

**Billa AG**, 3580 Horn, Prager Straße 65

**Dachsberger & Söhne GmbH**, 3730 Gauderndorf 32, E-Mail: office@dachsberger.at

**Ebner GmbH**, 3754 Irmfritz, Bahnstraße 4, E-Mail: office@fleischerei-ebner.at

**EWI Fleischbearbeitung GmbH**, 3730 Eggenburg, Gauderndorf 32, E-Mail: office@ewi-gmbh.at

**Julius Kiennast Lebensmittelgroßhandels GmbH**, 3571 Gars/Kamp, Wiener Straße 635, E-Mail: office@kiennast.at

**Kocourek GmbH**, 3571 Gars/Kamp, Schillerstraße 163

**Kolobratnik Richard Ges.m.b.H.**, 3571 Gars/Kamp, Hauptplatz 92

**Penny GmbH**, 3580 Horn, Prager Straße 65

**Schober GesmbH**, 3571 Gars/Kamp, Dreifaltigkeitsplatz 10, E-Mail: wurst@bio-schober.at

## ●●● KORNEUBURG-STOCKERAU

2000 Stockerau, Neubau 1-3, Tel. +43 (0) 2266 622 20, E-Mail: korneuburg-stockerau@wknoe.at, Leiterin: Mag. Anna Margareta Schrittwieser

**ÖZ Batman KG**, 2002 Großmugl, Marienplatz 58, E-Mail: office@batmanoglu.at

**Berger Harald**, 2115 Ernstbrunn, Hauptplatz 9, E-Mail: harry@schmankerlexpress.at

**Penny GmbH**, 2000 Stockerau, Ed.-Rösch- Straße 47-51; 2000 Stockerau, Hornerstraße 72; 2100 Korneuburg, Wienerstraße 40; 2201 Gerasdorf/Wien, Brünner Straße 82-86

**Fleischerei Dormayer GmbH**, 2103 Langenzersdorf, Wiener Straße 1, E-Mail: fleischerei@dormayer.at

**Eckerl Johann Franz**, 2011 Sierndorf, Schulstraße 6, Tel. +43 (0) 22 67 22 13

**EWI Fleischbearbeitung GmbH**, 2201 Gerasdorf bei Wien, Industriestraße 2-8, E-Mail: office@ewi-gmbh.at

**Schlachthof Friedrich Ehn GesmbH**, 3702 Oberrußbach, Großweikersdorferstraße 43, Tel. +43 (0) 29 55 704 35

**Cemile Gündüz Handel GmbH**, 2004 Niederhollabrunn, Hauptstraße 9

**Höger Hermann**, 2115 Ernstbrunn, Hauptplatz 4

**Hofbauer Rudolf e.U.**, 2202 Enzersfeld, Hauptstraße 1, E-Mail: office@landgasthofhofbauer.com

**Metro Cash & Carry Österreich GmbH**, 2103 Langenzersdorf, Wiener Straße 176-196

**Pfennigbauer Johann**, 2113 Karnabrunn, Laaer Straße 21

**Pfennigbauer Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH**, 3464 Hausleiten, Hauptplatz 17

**Pusch Leopold GmbH**, 2111 Mollmannsdorf, Dorfstraße 30, E-Mail: fleischhauerei-pusch@gmx.at

**Scheiterer Josef GmbH**, 2202 Enzersfeld, Hauptstraße 29

**Seidl Fleischerhandwerk GmbH**, 2201 Gerasdorf/Wien, Peter Paul-Straße 2, E-Mail: office@seidl-fleischerhandwerk.at

**Steinacker Wolfgang**, 2111 Rückersdorf, Laaerstraße 41

**Wildbret LeVo OG**, 2011 Sierndorf, Unterparischenbrunn 17

**Zeisel Franz**, 2004 Niederhollabrunn, Schmiedgasse 13



## ●●● KREMS

3500 Krems, Drinkweldergasse 14,  
Tel. +43 (0) 2732 832 01,  
E-Mail: krems@wknoe.at,  
Leiter: Mag. Holger Lang-Zmcek

**Penny GmbH,**

3500 Krems/Donau, Austraße 1-3;  
3500 Krems/Donau, Wiener Straße 50;  
3542 Gföhl, Langenloiser Straße 87

**Böck Martin GmbH,**

3532 Rastendorf 12;  
3522 Lichtenau im Waldviertel, Lichtenau 8,  
Tür 1, Tel. +43 (0) 28 26 204

**Ellinger Jakob e.U.,**

Tel. +43 (0) 27 32 827 64,  
E-Mail: office@fleischer-ellinger.at  
3500 Krems, Obere Landstraße 23;  
3541 Senftenberg, Oberer Markt 22 a,

**EWI Fleischbearbeitung GmbH,** 3492 Walkersdorf am Kamp, Gewerbestraße 19, E-Mail: office@ewi-gmbh.at

**Fleischwaren Höllerschmid GmbH,**

3492 Walkersdorf, Gewerbestraße 19, E-Mail: office@hoellerschmid.at

**Graf GmbH,**

3550 Langenlois, Walter Straße 7;  
3491 Straß im Straßertal, Herrngasse 85;  
3500 Krems, Herzogstraße 8

**Tafelspitz Huber e.U.,** 3508 Paudorf, Eggen-dorfer Straße 19, E-Mail: office@tafelspitz-huber.at

**Mayer Andreas,** 3493 Hadersdorf/Kamp, Hauptplatz 15, Tel. +43 (0) 27 35 24 48

**Norbert Artner GmbH & Co KG,** 3512 Mautern/D., Austraße 33

**Raiffeisen-Lagerhaus Zwettl reg.**

**Gen.m.b.H.,** 3542 Gföhl, Zwettlerstraße 16

Salminger Andrea, 3611 Großheirichschlag 23

**Winkler & Langgartner Ges. m. b. H.,** 3500 Krems, Untere Landstraße 54, E-Mail: info@winkler-langgartner.at

**Zlabinger Gerald,**

Tel. +43 (0) 27 35 82 01  
3494 Gedersdorf, Untere Hauptstraße 31;  
3494 Gedersdorf, Wiener Straße 2

## ●●● LILIENFELD

3180 Lilienfeld, Babenbergerstraße 13,  
Tel. +43 (0) 27 62 523 19,  
E-Mail: lilienfeld@wknoe.at  
Leiter: Mag. Georg Lintner

**Penny GmbH,**

3170 Hainfeld, Hauptstraße 89-91;  
3160 Traisen, Mariazeller Straße 56

**Christoph Kerschner GmbH** 3180 Lilienfeld, Babenbergerstraße 23, E-Mail: office@der-fleischfuerst.at

**Franz Berger GmbH & Co KG,** 3153 Eschenau, Betriebsgebiet 17, E-Mail: office@bergerfleischer.at

## ●●● MELK

3390 Melk, Abt-Karl-Straße 19,  
Tel. +43 (0) 2752 523 64,  
E-Mail: melk@wknoe.at,  
Leiter: Dr. Andreas Nunzer

**Akpinar & Yildirim GmbH,**

3374 Ybbs/Donau, Sarlingstraße 8,  
E-Mail: office@akyilschlachthaus.at

**Penny GmbH,**

3244 Ruprechtshofen, Hauptstraße 33;  
3380 Pöchlarn, Regensburgstraße 42;  
3650 Pöggstall, Würnsdorf 115;  
3370 Ybbs a. d. Donau, Bahnhofstraße 14

**Fleischerei Buchmayer GmbH,**

E-Mail: office@party-service-buchmayer.at  
3370 Ybbs/Donau, Schulring 4;  
3370 Ybbs/Donau, Unterauerstraße 9,

**EWI Fleischbearbeitung GmbH,**

3244 Ruprechtshofen, Zinsenhof 9,  
E-Mail: office@ewi-gmbh.at

**Fleischerei Schagerl GmbH,** 3243 St. Leonhart/Forst, Loosdorfer Straße 1, E-Mail: office@fleischerei-schagerl.at

**Grandits GmbH,**

E-Mail: office@grandits.com 3  
244 Ruprechtshofen, Zinsenhof 9,  
3663 Münichreith-Laimbach, Laimbach 5,

**Kohl & Babinger Gesellschaft m.b.H.,** 3253 Erlauf, Marktplatz 2, E-Mail: kohl.@gmail.com

**Lechner Josef Alexander,** 3233 Kilb, Markt-  
platz 7, Tel. +43 (0) 27 48 73 30, E-Mail: fleischerei.lechner@aon.at

**Leonhartsberger Josef,** 3691 Nöchling, Oberer Markt 4, Tel. +43 (0) 74 14 302

**Raiffeisen-Lagerhaus Zwettl reg. Gen.mBH**,  
3650 Pöggstall, Badgasse 19

**Schönbichler Hannes e.U.**, 3240 Mank,  
Schulstraße 8

**Sdraule Josef Franz**, 3390 Melk, Hauptstra-  
ße 2, Tel. +43 (0) 27 52 52 447

**Josef & Isabella Teufl GmbH**,  
3244 Ruprechtshofen, Hauptplatz 6  
E-Mail: isabella@schlachthof-teufl.at

**Teufl Wolfgang**, 3390 Melk, J.G. Albrechtsber-  
ger-Straße 4

**Weiß Christian**, 3372 Blindenmarkt, Haupt-  
straße 36, E-Mail: office@fleischereiweiss.at

**Weitzenböck Johannes**, 3662 Münichreith 4,  
E-Mail: office@weitzenboeck.at

## ●●● MISTELBACH

2130 Mistelbach, Pater-Helde-Straße 19,  
Tel. +43 (0) 2572 2744,  
E-Mail: mistelbach@wknoe.at,  
Leiter: Mag. Klaus Kaweczka

**Achter Rudolf Georg**, 2151 Asparn/Zaya,  
Dorfplatz 1

**Penny GmbH**,  
2120 Wolkersdorf, Wiener Straße 29;  
2130 Mistelbach, Hauptplatz 22;  
2136 Laa/Thaya, Thayapark 5b,  
2191 Gaweinstal, Wienerstraße 54;  
2130 Mistelbach, Ernstbrunnerstraße 4a

**Hackl Wolfgang**, 2122 Münichsthal, Haupt-  
straße 61, E-Mail: fleischerei.hackl@aon.at

**Hiess Reinhard e.U.**, 2151 Asparn/Zaya,  
Maurergasse 16

**Holzer Richard**, 2034 Großharras 80, E-Mail:  
fleischerei.holzer@gmail.com

**Krames Wolfgang**, 2120 Wolkersdorf, Haupt-  
straße 47, E-Mail: fleischerei.krames@aon.at

**Müllbner Alois Franz Sebastian**, 2211 Pil-  
lichsdorf, Hauptplatz 24

**Müller Rudolf**, 2164 Wildendürnbach, Neurup-  
persdorf 93

**Öller Helmut e.U.**, 2164 Wildendürnbach 335

**Fleischerei Pfennigbauer e.U.**,  
2136 Laa/Thaya, Staatsbahnstraße 26,  
E-Mail: office@fleischerei-pfennigbauer.co

**Rahming Josef**, 2154 Gaubitsch 145

**Fleischerei Retzl GesmbH.**, 2145 Hausbrunn,  
Hauptstraße 82, Tel. (0 25 33) 80 14 35

**Rohringer Reinhard**, 2153 Stronsdorf, Patz-  
mannsdorf 122

**Schöfbeck Ernst**, 2130 Eibesthal, Wedragas-  
se 10

**Schuster Schlacht- und Zerlegebetrieb  
GmbH**, 2034 Großharras 13

**Tischberger Wolfgang Heinrich**, 2136 Laa/  
Thaya, Nordbahnstraße 11

**Meat & Chicken Ünal GmbH**, 2154 Unterstin-  
kenbrunn, Stronsdorfer Str. 40

**Fleischerei Wild GmbH**, 2191 Gaweinstal,  
Bischof Schneider-Str. 5

## ●●● MÖDLING

2340 Mödling, Guntramsdorfer Straße 101,  
Tel. +43 (0)2236 221 96,  
E-Mail: moedling@wknoe.at,  
Leiter: Mag. Andrea Lautermüller

**Billa AG**, 2345 Brunn am Gebirge, Johann  
Steinböck-Str. 7a

**Penny GmbH**,  
2351 Wiener Neudorf, Bahnstraße 12;  
2344 Maria Enzersdorf, Hauptstraße 39;  
2353 Guntramsdorf, Kamme-ringstraße 4;  
2331 Vösendorf, Laxenburger Straße 166/  
Ortsstraße 281;  
2380 Perchtoldsdorf, Donauwörther Straße  
26-30

**G.A.B. GmbH**, 2353 Guntramsdorf,  
Mühlgasse 1, Obj. 51+52,  
E-Mail: office@global-produktion.com

**Fleischerei Hausenberger OG**, 2331 Vösen-  
dorf, Klausengasse 1

**Fleischerei Hössl KG**, 2345 Brunn/Gebirge,  
Leopold Gattringer Straße 36

**Kainrath Erich**, 2391 Kaltenleutgeben, Haupt-  
straße 93

**Kainrath Klaus**, 2380 Perchtoldsdorf, Hoch-  
straße 27

**Metro Cash & Carry Österreich GmbH**, 2331  
Vösendorf, Metro Platz 1

**Transgourmet Österreich GmbH**, 2345  
Brunn/Gebirge, J. Steinböck-Straße 13, Tel.  
+43 (0) 22 36 39 05

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsgesellschaft m.b.H.,**  
2344 Maria Enzersdorf, Südstadt-Zentrum  
1/15;  
2340 Mödling, Brühler Straße 9,  
2331 Vösendorf, Westfield Shopping City Süd  
Allee 192  
E-Mail: office@radatz.com

**Johannes Schöny Fleisch & Wurst GmbH,**  
2380 Perchtoldsdorf, Wiener Gasse 7-9;  
2391 Kaltenleutgeben, Hauptstraße 92

### ●●● NEUNKIRCHEN

2620 Neunkirchen, Triester Straße 63,  
Tel. +43 (0) 26 35 651 63,  
E-Mail: neunkirchen@wknoe.at,  
Leiter: Mag. Bernhard Dissauer-Stanka

**Billa AG,** 2620 Neunkirchen, Am Spitz 5

**Penny GmbH,**  
2630 Ternitz, Triester Bundesstraße 64;  
2640 Gloggnitz, Johannesfelsengasse 1;  
2630 Ternitz, F. Samwald-Straße 34

**Birnbauer Erich,** 2632 Grafenbach/St. Valentin, Austraße 44

**Geyer-Schulz Franz,** 2640 Gloggnitz, Hauptstraße 7

**Gugerell Qualitätswaren GmbH,**  
2870 Aspang-Markt, Schulgasse 10;  
2870 Aspang-Markt, Hauptplatz 5,

**Hampel Elfriede,** 2823 Pitten, Obere Feldstraße 73

**Haselbacher Franz,** 2641 Schottwien, Hauptstr. 55

**Fleischerei Höller GmbH,** 2871 Zöbern, Kampichl 35, E-Mail: office@hoeller-fleischer.at

**Fleischerei Nötsch GmbH,** 2734 Puchberg/Schneeberg, Wiener Neustädter Straße 20

**Rhabek Florian,** 2734 Puchberg/Schneeberg, Bahnstraße 3

**Landfleischerei Schlögl GmbH,** 2831 Scheiblingkirchen-Thernberg, Hauptplatz 11

**Schwarzataler Fleisch – Wurstwaren Kabinger GmbH,** 2650 Payerbach, Wiener Straße 15, E-Mail: office@kabinger.at

**Seidl Fleischerhandwerk GmbH,**  
2620 Neunkirchen, Rohrbacher Straße 54;  
2620 Neunkirchen, Wiener Straße 1;  
2640 Gloggnitz, Wiener Straße 8;  
2630 Ternitz, Hauptstraße 24,  
E-Mail: office@seidl-fleischerhandwerk.at

**Stangl Martin,** 2870 Thomasberg, Kulma 14

**Stickler GesmbH,** 2732 Willendorf, Hauptstraße 2, E-Mail: fleische-rei-stickler@aon.at

### ●●● ST. PÖLTEN

3100 St. Pölten, Mariazeller Straße 97,  
Tel. +43 (0) 2742 310 320,  
E-Mail: st.poelten@wknoe.at,  
Leiter: Mag. Gernot Binder

**Penny GmbH,**  
3071 Böheimkirchen, Untere Hauptstraße 9;  
3100 St. Pölten, Kremser Landstraße 13;  
3100 St. Pölten, Mariazeller Straße 234;  
3130 Herzogenburg, St. Pöltner Straße 44;  
3200 Obergrafendorf, Manker Straße 4b;  
3133 Traismauer, Wiener Straße 60;  
3021 Pressbaum, Hauptstraße 117A;  
3003 Gablitz, Linzer Straße 2;  
3107 St. Pölten, Dr. Adolf Schärf Straße 10;  
3150 Wilhelmsburg, St. Pöltner Straße 2;  
3040 Neulengbach, Tullner Straße 40

**Bogner Karl-Michael,** 3100 St. Pölten, Unterwagramer Straße 31

**C & C Abholgroßmärkte GmbH,** 3151 St. Georgen/Steinfeld, St. Georgner Hauptstraße 18

**Dorrer Daniel,** 3213 Frankenfels, Karrotte 8/2

**Ettl Fritz GmbH,** 3200 Obergrafendorf, Hauptplatz 8

**Fellner Alois,** 3100 St. Pölten, Rudolf-Wondrack-Straße 9, E-Mail: office@fellner-speck.at

**Gaschinger Alexander,** 3385 Hafnerbach, Kirchenplatz 6, Tel. +43 (0) 2749 22 71

**Fleischwerkstatt Grubner OG,** 3204 Kirchberg a. d. Pielach, Melkerstraße 70

**Girsch Stefan,** 3073 Stössing 12, Tel. +43 (0) 2744 53 58

**Haidinger Franz,** 3110 Neidling-Afing, Moosweg 8

**Hammerl Wilhelm e.U.,** 3130 Oberndorf, Lagerhausgasse 2

**Heinzl Rudolf**, 3110 Neidling, Watzelsdorfer Hauptstraße 7

**Klaghofer Fleischwaren GmbH**, 3001 Mauerbach, Hauptstraße 41

**Kleemann Josef**, 3385 Markersdorf, Markt-  
platz 8

**Julius Kloiber Schlachthof Ges.m.b.H.**, 3121  
Karlstetten, Schlachthausgasse 9, Tel. +43 (0)  
2741 82 93

**Gasthaus und Fleischerei Köcher e.U.**, 3040  
Neulengbach, Rathausplatz 8

**Kocourek GmbH**, 3142 Perschling, Gereith-  
straße 15

**Metro Cash & Carry Österreich GmbH**, 3100  
St. Pölten, Stattersdorfer Hauptstraße 59

**Nemetz Fleisch-Handelsges.m.b.H.**, 3071  
Böheimkirchen, Betriebsstraße 19

**Oberauer Olga**, 3100 St. Pölten, Linzer Straße  
15

**Parzer & Reibenwein KG**, 3100 St. Pölten,  
Rossmarkt 9

**Rudolf Wurlitzer Gesellschaft mbH**,  
3142 Perschling, Hauptstraße 20, E-Mail:  
fa.wurlitzer@aon.at

**Schmit Werner Mst.**, 3203 Rabenstein/  
Pielach, Marktplatz 27

**Spannagl Franz**, 3134 Nußdorf ob der Trai-  
sen, Marktplatz 3

**STN – Servicestelle f. Tierproduktion in NÖ  
GESMBH**, Tel. +43 (0) 50 2594 7300,  
3100 St. Pölten, Wienerstraße 64,  
E-Mail: stn@lk-noe.at

**Fleischhauerei Rudolf Ströbel KG**,  
3013 Tullnerbach, Hauptstraße 33;  
3002 Purkersdorf, Hauptplatz 2

**Strohmaier Ernst Karl e.U.**, 3202 Hof-  
stetten/Pielach, Hauptplatz 4

**Tonis Fleisch e.U.**, 3062 Kirchstetten, Am  
Bruckfeld 34/8, E-Mail: office@tonisfleisch.at

**Rudolf Wurlitzer GesmbH & Co KG**, 3142  
Perschling, Hauptstraße 20

## ●● SCHEIBBS

3270 Scheibbs, Rathausplatz 8,  
Tel. +43 (0) 7482 423 68,  
E-Mail: scheibbs@wknoe.at,  
Leiter: Mag. Augustin Reichenvater

**Penny GmbH**,  
3250 Wieselburg, Manker Straße 1;  
3251 Purgstall/Erlauf, Ötscherlandstraße 16

**Brandner Johann e.U.**, 3261 Steinakirchen/  
Forst, Marktplatz 9

**Fleischerei Buchmayer GmbH**,  
3250 Wieselburg, Manker Straße 14,  
E-Mail: office@partyservice-buchmayer.at

**Fleischerei Schagerl GmbH**,  
E-Mail: office@fleischerei-schagerl.at  
3292 Gaming, Ötscherlandstraße 1;  
3270 Scheibbs, Ei-senwurztenstraße 13,

**Hirsch Andreas**, 3345 Göstling, Göstling 84

**Hirner Bernhard**, 3281 Oberndorf a. d. Melk,  
Hauptstraße 24/Tür 1

**Keusch Fleischvertriebs GmbH**,  
3264 Gresten, Unterer Markt 5, E-Mail:  
office@fleisch-keusch.at

**Fleischerei Lechner e.U.**, 3270 Scheibbs,  
Hauptstraße 26

**Mayrhofer Trockenfleisch KG**, 3250 Wiesel-  
burg-Land, Brunning 7

**Moser Wurst GmbH**, 3250 Wieselburg/Er-  
lauf, Manker Straße 4

**Sonnleitner Alfred**, 3251 Purgstall/Erlauf,  
Ellershofstraße 1

## ●● TULLN

3430 Tulln, Hauptplatz 15,  
Tel. +43 (0) 2272 62 340,  
E-Mail: tulln@wknoe.at,  
Leiter: Mag. Günther Mörth

**Astrokalb Fleischzerlege- und Handels  
GmbH**, 3454 Sitzenberg-Reidling, Wiesbauer  
Straße 1, E-Mail: office@astrokalb.at

**Beer Manfred Franz**, 3443 Sieghartskirchen,  
Preßbaumer Straße 53

**Berger HandelsgmbH**,  
3443 Sieghartskirchen, Koglerstraße 8;  
3443 Sieghartskirchen, Karl Berger-Platz 1;  
3430 Tulln, Hauptplatz 3;

**Fleischwaren Berger Gesellschaft m.b.H.  
& Co. KG**,  
E-Mail: office@berger-schinken.at  
3443 Sieghartskirchen, Karl Berger-Platz 1;  
3443 Sieghartskirchen, Koglerstraße 8

**Berger KF Service GmbH**, 3443 Sieghartskir-  
chen, Koglerstraße 8

**Bergmann Ges.m.b.H.**, 3701 Großweikersdorf, Wiener Straße 2

**EWI Fleischbearbeitung GmbH,**

Tel. +43 (0) 664 22 22 166,  
E-Mail: office@ewi-gmbh.at,  
3443 Sieghartskirchen, Kogler Straße 8;  
3454 Sitzenberg-Reidling, Wiesbauer Straße 1

**Fleischhauer Feiler e.U.**, 3400 Klosterneuburg, Weidlingerstraße 6

**Förster Alfred Mst.**, 3470 Kirchberg am Wagram, Kremser Straße 31

**Gutscher Karl**, 3433 Königstetten, Wiener Straße 19

**Jakobartl Franz**, 3701 Großweikersdorf, Rupersthal 33

**Fleischverarbeitung Karlik Franz e.U.**, 3452 Atzenbrugg, Ahornweg 5

**Penny GmbH,**

3470 Kirchberg am Wagram, Lagerhausstraße 5;  
3430 Tulln/Donau, Staatsdorfer Straße 3/  
Frauenhofner S. 8-12;  
3424 Zeiselmauer, Gewerbestraße 1;  
3400 Klosterneuburg, Kierlinger Straße 67-73

**Kolobratnik Richard Gesellschaft m. b. H.**, 3470 Kirchberg/Wagram 31

**Pfennigbauer Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH**, 3430 Tulln, Messegelände 1

**Schmölz Johann e.U.**, 3430 Tulln, Hauptplatz 10

**Solich GmbH**, 3462 Bierbaum am Kleebühel, Landstraße 51

**Wess Helga**, 3435 Zwentendorf/D., Rathausplatz 2

**Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH**, 3454 Sitzenberg-Reidling, Wiesbauer Straße 1

●●● **WAIDHOFEN AN DER THAYA**

3830 Waidhofen an der Thaya, Bahnhofstr. 22,  
Tel. +43 (0) 2842 52 150,  
E-Mail: waidhofen.thaya@wknoe.at,  
Leiter: Mag. Diet-mar Schimmel

**Altschach GmbH**, 3841 Windigsteig, Hauptstraße 5

**Bauer Jürgen e.U.**, 3834 Pfaffenschlag, Pfaffenschlag 20

**Penny GmbH**,  
3830 Waidhofen/Thaya, Thayapark-Straße 4;  
3902 Vitis, Horner Straße 19, Tür 1

**Fleischerverband eGen**, 3902 Vitis, Titus-Appel-Straße 3

**Fleischhacker Josef Franz**, 3842 Thaya, Hauptstraße 36

**Fleischhaker Thomas e.U.**,  
3812 Groß Siegharts, Rosegggasse 14;  
3830 Waidhofen/Thaya, Böhmngasse 18

**Handl Horst Karl**, 3843 Dobersberg, Hauptplatz 19

**Hofbauer Thomas**, 3841 Windigsteig, Lichtenberg 12;

**Herzog Gottfried**, 3902 Vitis, Dreifaltigkeitsplatz 11

**Josef Strohmayer Handelsgesellschaft m.b.H.**, 3824 Großbau, Schloßgasse 2

**Fleischerei Kainz e.U.**,  
3830 Waidhofen/Thaya, Moritz-Schadek-Gasse 21;  
3830 Waidhofen/Thaya, Böhmngasse 8;  
3842 Gastern, Frühwärtz 61

**Litschauer Stefan**, 3834 Pfaffenschlag bei Waidhofen, Arnolz 22

**Spann Bernhard**, 3762 Ludweis-Aigen, Blumau an der Wild 68

**Theurer Gerhard e.U.**, 3822 Karlstein/Thaya, Münchreith 3

●●● **WIENER NEUSTADT**

2700 Wiener Neustadt, Hauptplatz 15,  
Tel. +43 (0) 26 22 221 08,  
E-Mail: wienerneustadt@wknoe.at,  
Leiter: Andrea LIST-Margreiter

**AKM Lebensmittelhandel GmbH**,  
2700 Wr. Neustadt, Stadionstraße 5;  
2700 Wr. Neustadt, Fischauer Gasse 43-47

**Billa AG**, 2700 Wr. Neustadt, Stadionstraße 4-12

**C + C Abholgroßmärkte Ges.m.b.H.**, 2700 Wr. Neustadt, Neunkirchner Straße 92

**Capanoglu GmbH**, 2700 Wr. Neustadt, Stadionstraße 38

**Frösch Fleisch Gesellschaft m.b.H.**,  
2700 Wr. Neustadt, Neunkirchnerstraße 67,  
E-Mail: office@froech-fleisch.at

**Grabner Andreas**, 2753 Markt Piesting, Hernsteiner Str. 21

**Grandits GmbH**, 2860 Kirchschiag/Bucklige Welt, Ungerbachstraße 10, E-Mail: office@grandits.com

**Höller Johann**, 2852 Hochneukirchen, Gscheidt 45

**Kager Josef**, 2853 Krumbach, Ödhöfen 8

**Kaindl Peter**, 2752 Wöllersdorf, Hauptstr. 16

**Metro Cash & Carry Österreich GmbH**, 2700 Wr. Neustadt, Neunkirchnerstraße 118

**Orti Produktion & Marketing HandelsgesmbH**, 2601 Sollenau, Am Kirchenfeld 1

**Urbanusschenke Pahl Ges. m. b. H. & Co. KG**, 2603 Felixdorf, Sedlmayerg. 60

**Penny GmbH**, 2763 Pernitz, Hauptstraße 62; 2700 Wr. Neustadt, Stadionstraße 42

**Pürrer Franz**, 2860 Kirchschiag/Bucklige Welt, Äußerer Markt 2

**Rudolf & Thomas Windisch GmbH**, 2721 Bad Fischau-Brunn, Wr. Neustädterstraße 3

**Seidl Fleischerhandwerk GmbH**, 2493 Lichtenwörth, Hauptplatz 16, E-Mail: office@seidl-fleischerhandwerk.at

**Stefan Windisch GmbH**, 2700 Wr. Neustadt, Brodtischgasse 20, E-Mail: office@windisch-wurst.at

**Steiner-Bernscherer Doris**, 2601 Sollenau, Hauptplatz 15

## WIEN-UMGEBUNG

Außenstelle Klosterneuburg, 3400 Klosterneuburg, Rathausplatz 5, Tel. +43 (0) 22 43 327 68, E-Mail: klosterneuburg@wknoe.at, Leiter: Mag. Friedrich Oelschlägel

Außenstelle Purkersdorf, 3002 Purkersdorf, Tullnerbachstraße 12, Tel. +43 (0) 22 31 633 14, E-Mail: purkersdorf@wknoe.at, Leiter: Mag. Ramazan Serttas

Außenstelle Schwechat, 2320 Schwechat, Schmidgasse 6, Tel. +43 (0) 1 707 64 33, E-Mail: schwechat@wknoe.at, Leiter: Mag.(FH) Mario Freiburger

## ZWETTL

3910 Zwettl, Gartenstraße 32, Tel. +43 (0) 28 22 541 41, E-Mail: zwettl@wknoe.at, Leiter: Mag. Mario Müller-Kaas

**Anderl Thomas**, 3800 Göpfritz/Wild, Hauptstraße 61, E-Mail: office@fleischerei-anderl.at

**Bauer Peter**, 3925 Arbesbach, Hauptplatz 10, Tel. +43 (0) 2813 218

**Penny GmbH**, 3910 Zwettl, Andre Freyskorn-Straße 3

**Böck Martin GmbH**, 3910 Zwettl, Hauptplatz 6

**Fröschl Johann e.U.**, 3911 Rappenstein 21, E-Mail: fleischerei.froeschl@aon.at

**Fürst Walter**, 3665 Gutenbrunn 4

**Geru HandelsgesmbH.**, 3664 Martinsberg, Markt 4, E-Mail: office@geru.at

**Grünsteidl Franz**, 3633 Bärnkopf, Saggraben 157; 3633 Bärnkopf, Saggraben 3

**Hobegger Franz.**, 3912 Grafenschlag 36

**Hofbauer Karl Heinrich**, 3633 Schönbach 22

**Huber Maria**, 3633 Großpertenschlag 3

**Kasper Johann**, 3910 Zwettl, Gerotten 55

**Kastner Großhandelsgesellschaft m.b.H.**, 3910 Zwettl, Karl Kastner-Str. 1, Tel. +43 (0) 2822 90 01-0

**Klang Rainer e.U.**, 3804 Allentsteig, Zwettler Straße 44, E-Mail: office@klang-knoedel.at

**Laister Werner**, 3931 Rieggers 16

**Lichtenwallner Klaus Friedrich Ing.**, 3925 Altmelon 2

**Macho Alfred Walter**, 3910 Zwettl, Großglobnitz 45

**Pangerl Fleischhandel GmbH.**, 3920 Groß Gerungs, Linzer Straße 7c

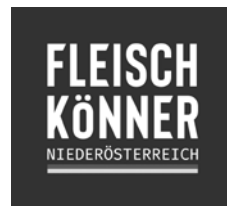
**Raiffeisen-Lagerhaus Zwettl reg. Gen.m.b.H.**, 3910 Zwettl, Pater Werner Deibl-Straße 7

**Waldland Tierveredelungs GmbH**, 3533 Oberwaltenreich 10

**Weißhofer Helena Sophie BEd**, 3924 Schloss Rosenau, Rosenau Schloß 7 (Meierhof 1)

## ●●● FLEISCH-KÖNNER – DIE INITIATIVE FÜR NIEDERÖSTERREICHISCHE FLEISCHEREIEN

Die Fleischer Niederösterreichs und die Landesinnung Lebensmittelgewerbe haben gemeinsam die Marke FLEISCH-KÖNNER NIEDERÖSTERREICH ins Leben gerufen, um die Qualität, Tradition und Fachkompetenz des regionalen Fleischerhandwerks zu fördern und für Konsumenten sichtbar zu machen.



Die Initiative hat das Ziel, den niederösterreichischen Fleischermeisterinnen und Fleischermeistern mehr Sichtbarkeit zu verleihen, Innovationen zu fördern und die Wettbewerbsfähigkeit der teilnehmenden Betriebe zu stärken. Für die Konsumenten schafft die flächendeckende Präsenz der Marke Transparenz und Vertrauen und unterstützt die lokale Wirtschaft.

Das Fleischerhandwerk ist ein bedeutender Wirtschaftszweig in Niederösterreich und steht für eine lange Tradition in der Verarbeitung von Fleischprodukten. Die Fleischermeister:innen verfügen über umfassende Kenntnisse in der handwerklichen Verarbeitung, der Auswahl von hochwertigem Fleisch, der Einhaltung von Hygienevorschriften und der Herstellung von Spezialitäten.

Die Initiative leistet einen wichtigen Beitrag zur Stärkung des Fleischerhandwerks in Niederösterreich und verbindet die teilnehmenden Betriebe in einer starken Gemeinschaft, die für höchste Qualität und besten Geschmack steht. Aktuell werden laufend Betriebe zum Mitmachen aufgefordert. „Die Zustimmung für die Plattform ist herausragend. Wir haben regelrecht den Eindruck, dass ein Ruck durch die ganze Branche geht. Offensichtlich war es höchst an der Zeit, dass die Fleischer – neben anderen Branchen, wie z.B. den Tischlern – ihre eigene Qualitätsmarke erhalten.“ – so Innungsmeister Jakob Ellinger, Vorsitzender des Berufszweiges der Fleischer Niederösterreich.

**[www.fleischkoenner.at](http://www.fleischkoenner.at)**

## ●●● DIE FLEISCH-KÖNNER-BETRIEBE

Anglmayr GmbH, 3580 Frauenhofen 88  
 Arthold OG, 2051 Zellerndorf 20  
 Beer Manfred Franz, 3443 Sieghartskirchen  
 Bergmann Ges.m.b.H., 3701 Großweikersdorf  
 Böck Martin GmbH, 3532 Rastenfeld 12; 3522 Lichtenau im Waldviertel  
 Bogner Karl-Michael, 3100 St. Pölten  
 Ebner GmbH, 3754 Irnfritz  
 Ellinger Jakob e.U., 3500 Krems; 3541 Senftenberg  
 Ettl Fritz GmbH, 3200 Obergrafendorf  
 Fleischerei Buchmayer GmbH, 3250 Wieselburg  
 Fleischerei Dormayer GmbH, 2103 Langenzersdorf  
 Fleischerei Hausenberger OG, 2331 Vösendorf  
 Fleischerei Höller GmbH, 2871 Zöbern  
 Fleischerei Lechner e.U., 3270 Scheibbs  
 Fleischerei Nötsch GmbH, 2734 Puchberg/Schneeberg  
 Fleischerei Pfennigbauer e.U., 2136 Laa/Thaya  
 Fleischerei Schwarzböck KG, 2013 Göllersdorf  
 Fleischerei Wild GmbH, 2191 Gaweinstal  
 Freudenschuß Johann GmbH, 3331 Hilm; 3363 Hausmening  
 Fürst Walter, 3665 Gutenbrunn 4

Gantner Johann Ges.m.b.H., 2020 Hollabrunn  
Graf GmbH, 3550 Langenlois; 3491 Straß im Straßertal; 3500 Krems  
Gruber Ernst, 3324 Euratsfeld  
Gugerell Qualitätswaren GmbH, 2870 Aspang-Markt  
Handl Horst Karl, 3843 Dobersberg  
Hiess Reinhard e.U., 2151 Asparn/Zaya  
Hofbauer Rudolf e.U., 2202 Enzersfeld  
Höfinger Christian, 2041 Wullersdorf  
Hoppel-de la Cerda Stephan Josef, 2560 Berndorf  
Hürner Karl Gesellschaft m.b.H., 3300 Amstetten  
Johann Fröschl, 3911 Rapottenstein 21  
Klang Rainer e.U., 3804 Allentsteig  
Keusch Fleischvertriebs GmbH, 3372 St. Georgen  
Kohl & Babinger Gesellschaft m.b.H., 3253 Erlauf  
Kolobratnik Richard Gesellschaft m. b. H., 3470 Kirchberg/Wagram 31  
Landfleischerei Fichtenbauer GmbH, 872 Amaliendorf  
Landfleischerei Schlögl GmbH, 2831 Scheiblingkirchen-Thernberg  
Moshammer Alois, 3333 Böhlerwerk  
Oberauer Olga, 3100 St. Pölten  
Pum Dominic, 3312 Oed-Oehling  
R. Menzl & Partner GmbH, 4431 Haidershofen; 4300 St. Valentin  
Rhabek Florian, 2734 Puchberg/Schneeberg  
Rudolf & Thomas Windisch GmbH, 2721 Bad Fischau-Brunn  
Saliwar Rudolf, 2542 Kottingbrunn  
Scheiterer Josef GmbH, 2202 Enzersfeld  
Seidl Fleischerhandwerk GmbH, 2500 Baden; 2493 Lichtenwörth  
Sdraule Josef Franz, 3390 Melk  
Sunk Robert, 2551 Enzesfeld-Lindabrunn  
Stickler GesmbH, 2732 Willendorf  
Steinmetz Leopold e.U., 3331 Kematen/Ybbs; 3340 Waidhofen/Ybbs  
Steiner-Bernscherer Doris, 2601 Sollenau  
Thomas Bauer, 3972 Bad Großpertholz 34  
Wandl Gottfried e.U., 3950 Gmünd  
Winkler & Langgartner Ges. m. b. H., 3500 Krems



● ● ● WILLIBALD MANDL

Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Wie ihr wisst, bin ich seit vielen Jahren in der Innung und Bundesinnung aktiv. Es gab immer wieder schwierige Zeiten, die größte Herausforderung war sicherlich die Corona-Pandemie. Es waren einerseits die mediale (Nicht-)Aufmerksamkeit, aber auch die vielen Verordnungen, die wir unseren Mitgliedern auf kurzem Wege mitteilen mussten. Wir dürfen aber nicht klagen, wir haben die Corona-Krise gut überstanden.



beigestellt

Aber natürlich gibt es auch aktuell viele Herausforderungen: Die allgemeine Teuerung, die Übermacht der Supermärkte, die Wettbewerbsverzerrung in Sachen Direktvermarktung, Arbeitskräftemangel – und von Seiten der Bundesinnung kann ich sagen, dass auch so manche Verordnung von Brüssel viel Arbeit macht. In Oberösterreich haben wir ein monatliches Jour-Fix der Lebensmittelhandwerker – da treffen sich alle Innungsmeister. Hier können wir alle Probleme der einzelnen Fachgruppen besprechen und gemeinsam nach Lösungen suchen. Das hat sich als sehr sinnvoll herausgestellt, wir bekommen da wirklich einiges weiter. Solche regelmäßigen Sitzungen haben wir auch in der Bundesinnung, hier treffen wir uns seit Corona allerdings online.

Gemeinsam haben wir so viele großartige Projekte initiiert, alle aufzuzählen würde den Rahmen dieser Seite sprengen. Ich möchte nur einige als Beispiel erwähnen. Die Lebensmittelakademie ist ein schönes Erfolgsprojekt – hier ist beispielsweise die neue HCCP-App hervorzuheben, eine Hygiene-App, womit die Betriebe die Möglichkeit haben, ihre Mitarbeiter:innen über das Handy zu schulen.

Ein weiterer großer Meilenstein für unsere Branche ist, dass wir die Meisterprüfung umgestaltet und in den NQR-Rahmen bekommen haben. Da waren die Fleischer das Pilotprojekt, somit waren wir die ersten, die in den NQR-Rahmen und auf Level 6 gehoben wurden. Diese Meister-Ausbildungen wird im Moment evaluiert und in Bezug auf die Digitalisierung erweitern.

Und natürlich die erfolgreichen und emotionalen Skills: JuniorSkills, AustriaSkills, EuroSkills und vielleicht in baldiger Zukunft auch die WorldSkills. Für diese Berufsmeisterschaften habe ich die Programme, die Materiallisten und vieles mehr geschrieben und noch mehr organisiert. Es war sehr viel Arbeit, aber die sensationellen Leistungen unserer Teilnehmer:innen machten alles wieder wett.

All dieses Projekte können natürlich nur so erfolgreich sein, wenn wir zusammenarbeiten! Wir brauchen die Landesinnungen und die Geschäftsführer, diese müssen nicht nur die wichtige Basisarbeit machen, sondern auch hinter uns stehen und zusammenarbeiten. Nur gemeinsam sind wir stark.

Auch wenn ich mit Jänner 2024 meine Ämter in der Innung niederlege – mit 69 wird es an der Zeit – werde ich weiterhin unser Gewerbe unterstützen und nach wie vor stolz sein, dass wir in Österreich eine so innovative Fleisch-Branche haben.

Mit kollegialen Grüßen,  
Willibald Mandl

Bundesinnungsmeister Lebensmittelgewerbe  
Landesinnungsmeister Lebensmittelgewerbe  
Fachgruppensprecher Fleischer Oberösterreich  
Präsident der Lebensmittelakademie

## Oberösterreich

### ●●● WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

4020 Linz, Hessenplatz 3, Tel. +43 (0) 5 909 09

#### **Präsidium:**

##### **Präsidentin:**

Mag.a Doris Hummer

Vizepräsidenten:

##### **KommR DI Dr. Clemens Malina-Altzinger**

KommR Mag.a Angelika Sery-Froschauer

KommR Mst. Leo Jindrak

#### **Direktion:**

##### **Direktor:**

Dr. Gerald Silberhumer

##### **Direktor-Stv.:**

Mag. Friedrich Dallamaßl

### ●●● WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGSMINISTERIUM

4021 Linz, Wiener Straße 150, Tel. +43 (0) 570 00 77

#### **Kuratorin:**

Mag. Doris Cuturi-Stern

#### **Leiter:**

Mag. Harald Wolfslehner

### ●●● SPARTE GEWERBE UND HANDWERK

4020 Linz, Hessenplatz 3, Tel. +43 (0) 5 909 09-4101

#### **Obmann:**

Mst. Michael Pecherstorfer

#### **Obmann-Stellvertreter/-Stellvertreterin:**

Ing. Martin Greiner

KommR Ursula Krepp

KommR Mst. Gerhard Spitzbart

KommR Mag. Dr. Viktoria Tischler

#### **Spartengeschäftsführer:**

Mag. Heinrich Mayr MBA

● ● ● **LANDESINNUNG OÖ DER LEBENSMITTELGEWERBE**  
**BRANCHENAUSSCHUSS DER FLEISCHER OÖ**

4020 Linz, Hessenplatz 3, Tel. +43 (0) 5909 09-4151, Fax +43 (0) 5909 09-4159, E-Mail: lebensmittelgewerbe@wkooe.at

**Innungsgeschäftsführer:**

Mag. Heinrich Mayr MBA

LIM KommR Mst. Willibald MANDL, Kirchenplatz 6, 4452 Ternberg,  
 Tel. +43 (0) 7256 8819-15, Fax +43 (0) 7256 8819-14, E-Mail: w.mandl@ktv-ternberg.at  
 Mst. Josef DERNTL, Alhartinger Weg 1, 4060 Leonding, Tel. +43 (0) 732 677 300,  
 Fax +43 (0) 732 677 300-4, E-Mail: leonding@fleischerei-derntl.at, www.fleischerei-derntl.at  
 Mst. Johann HÖGLINGER, Ortsplatz 8, 4131 Kirchberg o.d. Donau, Tel. +43 (0)7282 4003,  
 Fax +43 (0) 7282/4003-18, E-Mail: office@zalto-hoeglinger.at, www.zalto-hoeglinger.at  
 Mst. Rudolf WEGSCHAIDER, Linzerstraße 42, 4221 Steyregg, Tel. +43 (0)732 640 034  
 +43 (0) 732 64 00 35, Fax +43 (0) 732 64 00 434,  
 office@wegschaider.com, www.wegschaider.fleischer.com  
 Mst. Ing. Josef FISCHELMAIER, Markt 14, 4363 Pabneukirchen, Tel. +43 (0) 7265 5202,  
 Fax +43 (0) 7262 52 02 16, E-Mail: office@fischelmaier.at  
 Mst. Karl Heinz FÜRST, Tragweiner Straße 7, 4230 Pregarten, Tel. +43 (0)7236 2206,  
 Fax +43 (0)7236 22 06-4, E-Mail: office@fleischerei-fuerst.at, www.fleischerei-fuerst.at  
 Mst. Dipl.-Ing. (FH) Johannes NAGL, Marktplatz 18, 4861 Schörfing a. A.,  
 Tel. +43 (0) 7662 23 33, E-Mail: marktmetzgerei@cablevision.at und j.nagl@nagl-metzgerei.at  
 Mst. Reinhard NEUGSCHWANDTNER, Schwemmstraße 10, 4323 Münzbach,  
 Tel. +43 (0)7264 4519, Fax +43 (0)7264 4519-14, E-Mail: office@neugschwandtner.at,  
 www.neugschwandtner.at  
 Mst. Christian DERNTL, Alhartinger Weg 1, 4060 Leonding, Tel. +43 (0)732 67 73 00,  
 Fax +43 (0)732 67 73 00-4, E-Mail: leonding@fleischerei-derntl.at, christian@fleischerei-derntl.at,  
 www.fleischerei-derntl.at  
 Mst. Alfred LANG, Hoher Markt 7, 4910 Ried, Tel. +43 (0) 7752 82 235,  
 E-Mail: office@metzgerei-lang.at  
 Mst. Anton RIEPL jun, Anton Riepl Straße 6, 4210 Gallneukirchen, Tel. +43 (0) 7235 63 898,  
 Fax +43 (0)7235 63 898-51, E-Mail: office@antonriepl.at, www.antonriepl.at

**Bezirksstellen:**

Bezirk Braunau: 5280 Braunau, Salzburger Straße 1, Tel. +43 (0) 590909-51 00,  
 Fax +43 (0) 5-90909-5109, E-Mail: braunau@wkooe.at, <http://wko.at/ooe/br>,  
 Leiter: Mag. Klaus Berer  
 Bezirk Eferding: 4070 Eferding, Welser Straße 4, Tel. +43 (0)5-90909-51 50,  
 Fax +43 (0)5-90909-51 59, E-Mail: eferding@wkooe.at, <http://wko.at/ooe/ef>,  
 Leiter: Johann Moser  
 Bezirk Freistadt: 4240 Freistadt, Linzer Straße 11, Tel. +43 (0)5-90909-52 00,  
 Fax +43 (0)5-90909-52 09, E-Mail: freistadt@wkooe.at, [wko.at/ooe/fr](http://wko.at/ooe/fr),  
 Leiter: Dr. Dietmar Wolfsegger  
 Bezirk Gmunden: 4810 Gmunden, Miller-v.-Aichholz-Straße 50, Tel. +43 (0)5 90 909-52 50,  
 Fax +43 (0) 59 09 09-52 59, E-Mail: gmunden@wkooe.at, <http://wko.at/ooe/gm>,  
 Leiter: Robert Oberfrank  
 Bezirk Gmunden – Büro Bad Ischl: 4820 Bad Ischl, Technoparkstraße 3,  
 Tel. +43 (0) 5 90909-53 00, Fax +43 (0) 5 90909-53 09, E-Mail: bad-ischl@wkooe.at,  
<http://wko.at/ooe/bi>, Leiter Andreas Promberger  
 Bezirk Grieskirchen: 4710 Grieskirchen, Mangsburg 20, Tel. +43 (0) 5-90909-53 50,  
 Fax +43 (0)5-90909-53 59, E-Mail: grieskirchen@wkooe.at, <http://wko.at/ooe/gr>,  
 Leiter: Johann Moser

Bezirk Kirchdorf a. d. Krems: 4560 Kirchdorf a. d. Krems, Bambergstraße 25,  
Tel. +43 (0) 5-90909-54 00, Fax +43 (0)5-90909-54 09, E-Mail: kirchdorf@wkoee.at,  
<http://wko.at/ooe/ki>, Leiter: Siegfried Pramhas

Bezirk Linz-Land: 4020 Linz, Hessenplatz 3, Tel. +43 (0)5-90909-54 50,  
Fax +43 (0)5-90909-54 60, E-Mail: linz-land@wkoee.at, <http://wko.at/ooe/ll>,  
Leiter: Mag. Andrea Danda-Bäck

Bezirk Linz-Stadt: 4020 Linz, Hessenplatz 3, Tel. +43 (0)5-90909-55 00,  
Fax +43 (0)5-90909-55 09, E-Mail: linz-stadt@wkoee.at, <http://wko.at/ooe/l>,  
Leiter: Dr. Thomas Denk

Bezirk Perg: 4320 Perg, Haydnstraße 4, Tel. +43 (0)5-90909-55 50,  
Fax +43 (0)5 90909-55 59, E-Mail: perg@wkoee.at, <http://wko.at/ooe/pe>,  
Leiter: Franz Rummerstorfer

Bezirk Ried im Innkreis: 4910 Ried im Innkreis, Dr.-Thomas-Senn-Straße 10,  
Tel. +43 (0)59 0909-56 00, Fax +43 (0)5 90909-5609, E-Mail: ried@wkoee.at,  
<http://wko.at/ooe/ri>, Leiter: Mag. Christoph Wiesner

Bezirk Rohrbach: 4150 Rohrbach, Haslacher Straße 4, Tel. +43 (0) 59 09 09-56 50,  
Fax +43 (0)590909-56 59, E-Mail: rohrbach@wkoee.at, <http://wko.at/ooe/ro>,  
Leiter: Mag. Michael Schubmeier

Bezirk Schärding: 4780 Schärding, Tummelplatzstraße 6, Tel. +43 (0) 5 90909-57 00,  
Fax +43 (0) 5-90909-57 09, E-Mail: schaerding@wkoee.at, <http://wko.at/ooe/sd>,  
Leiter: Dr. Alois Ellmer

Bezirk Steyr-Stadt und Steyr-Land: 4400 Steyr, Stelzhamerstraße 12,  
Tel. +43 (0) 5-90909-57 50, Fax +43 (0)5-90909-57 59, E-Mail: steyr@wkoee.at,  
<http://wko.at/ooe/SR>, Leiter: Cornelia Schwabl, BA

Bezirk Urfahr-Umgebung: 4020 Linz, Hessenplatz 3, Tel. +43 (0)5 90909-58 00,  
Fax +43 (0)5 90909-58 09, E-Mail: urfahr-umgebung@wkoee.at, <http://wko.at/ooe/uu>,  
Leiter: Dr. Franz Tauber

Bezirk Vöcklabruck: 4840 Vöcklabruck, Robert-Kunz-Straße 9, Tel. +43 (0) 5 90909-58 50,  
Fax +43 (0)5 90909-58 59, E-Mail: voecklabruck@wkoee.at, <http://wko.at/ooe/vb>,  
Leiter: Josef Renner

Bezirk Wels-Stadt und Wels-Land: 4600 Wels, Dr.-Koss-Straße 4, Tel. +43 (0)5 90909-59 00,  
Fax +43 (0)5 90909-59 09, E-Mail: wels@wkoee.at, <http://wko.at/ooe/WE>,  
Leiter: Mag. Thomas Brindl

## Beisitzer Meisterprüfung

LIM KommR Mst. Willibald Mandl, 4452 Ternberg, Kirchenplatz 6, Tel. +43 (0) 72 56 88 19 15

Mst. DI Helmut Karl, 5020 Salzburg, Lieferinger Hauptstraße 102, +43 (0) 662 431462

Mst. Johann Höglinger, 4131 Kirchberg o. d. Donau, Ortsplatz 8, +43 (0) 7282 40 03

Mst. Ing. Martin Nötsch, 2734 Puchberg, Wiener Neustädter Straße 20, +43 (0)2636 22 350

Mst. Josef Ranetbauer, 4131 Kirchberg o.d. Donau, Obermühl 12, Tel. +43 (0) 72 86 72 17  
und +43 (0) 664 91 02 632

Mst. Matthäus Segner, 4655 Vorchdorf, Grießstraße 7, Tel. +43 (0) 76 14 82 15

Mst. Wolfgang Seidl, 2620 Neunkirchen, Rohrbacherstraße 54, +43 (0)2635/62 636  
+43 (0) 2742 851 19 152

Mst. Johannes Zehetner, 4407 Dietach, Zehetnerberg 10, Tel. +43 (0) 72 52 382 54

Mst. Derntl Josef, 4060 Leonding, Alhartinger Weg 1, +43 (0) 732 67 73 00

Mst. Derntl Christian Maximilian, 4060 Leonding, Alhartinger Weg 1, +43 (0) 732 67 73 00

Mst. Johannes Paul Hochhauser, Innbachtalstraße 3, 4632 Pichl/Wels, +43 (0) 7247 87 110

Vorsitzende Lehrabschlussprüfung Fleischverarbeiter

Mst. Josef Derntl, 4060 Leonding, Alhartinger Weg 1, Tel. +43 (0) 7 32 67 73 00

LIM KommR Mst. Willibald Mandl, 4452 Ternberg, Kirchenplatz 6, Tel. +43 (0) 72 56 88 19 15

Mst. Thomas Mandl, 4452 Ternberg, Kirchenplatz 6, Tel. +43 (0) 72 56 88 19 15

Mst. Johann Höglinger, 4131 Kirchberg o. d. Donau, Ortsplatz 8, Tel. +43 (0)7282 40 03

Mst. Ing. Josef Fischelmaier, Markt 14, 4363 Pabneukirchen, Tel. +43 (0) 77 26 52 02

Mst. Johannes Zehetner, 4407 Dietach, Zehetnerberg 10, Tel. +43 (0) 72 52 382 54

**Beisitzer Lehrabschlussprüfung Fleischverarbeiter**

Mst. Manuel Jungmaier, 4075 Breitenauich, Herrnholz 33, Tel. +43 (0) 7272 41 55

Mst. Rudolf Wegschaider, Linzerstraße 42, 4221 Steyregg, +43 (0)732 64 00 34 und  
+43 (0) 732 64 00 35

Mst. Johannes Paul Hochhauser, Innbachtalstraße 3, 4632 Pichl/Wels, +43 (0)7247 8711

Vorsitzende Lehrabschlussprüfung Fleischverkäufer

Mst. Josef Derntl, 4060 Leonding, Allhartinger Weg 1, Tel. +43 (0) 7 32 67 73 00

LIM KommR Mst. Willibald Mandl, 4452 Ternberg, Kirchenplatz 6, Tel. +43 (0) 72 56 88 19 15

Mst. Johannes Zehetner, 4407 Dietach, Zehetnerberg 10, Tel. +43 (0) 72 52 382 54

**Beisitzer Lehrabschlussprüfung Fleischverkäufer**

Mandl Lisa-Maria, 4452 Ternberg, Kirchenplatz 6, +43 (0) 7256 8819

**●●● OBERÖSTERREICHISCHE LANDESREGIERUNG**

4010 Linz, Klosterstraße 7, Tel. +43 (0) 7 32 77 20-0

**Landeshauptmann:**

Mag. Thomas Stelzer

**Landeshauptmann-Stellvertreter:**

Mag.a Christine Haberlander

Dr. Manfred Haimbuchner

Amt der oberösterreichischen Landesregierung, Direktion für Landesplanung, wirtschaftliche und ländliche Entwicklung, Abt. Wirtschaft, 4021 Linz, Bahnhofplatz 1, Tel. +43 (0) 7 32 77 20-151 21

Amt der oberösterreichischen Landesregierung, Direktion für Landesplanung, wirtschaftliche und ländliche Entwicklung, Abt. Land- und Forstwirtschaft, 4021 Linz, Bahnhofplatz 1, Tel. +43 (0) 7 32 77 20-11501

**●●● FINANZLANDESDIREKTION FÜR OBERÖSTERREICH**

4010 Linz, Zollamtsstraße 7, Tel. +43 (0) 7 32 76 05-0

Landesgericht Linz als Arbeits- und Sozialgericht, 4020 Linz, Fadinger Straße 2,  
Tel. +43 (0) 57 60 12 10

Kreisgericht Ried als Arbeits- und Sozialgericht, 4910 Ried, Bahnhofstraße 56,  
Tel. +43 (0) 57 60 12 10

Kreisgericht Steyr als Arbeits- und Sozialgericht, 4400 Steyr, Spitalskystraße 1,  
Tel. +43 (0)57 601210

Kreisgericht Wels als Arbeits- und Sozialgericht, 4601 Wels, Maria-Theresia-Straße 8,  
Tel. +43 (0) 57 601210

**●●● ARBEITSINSPEKTORAT**

für den 9. Aufsichtsbezirk: (für die Städte Linz und Steyr; die politischen Bezirke Freistadt, Linz-Land, Perg, Rohrbach, Steyr-Land und Urfahr-Umgebung)

4021 Linz, Pillweinstraße 23, Tel. +43 (0) 7 32 60 38 80-0, Fax +43 (0) 7 32 60 38 80-99

für den 18. Aufsichtsbezirk: (für die politischen Bezirke Braunau/Inn, Gmunden, Ried im Innkreis, Schärding und Vöcklabruck)

4840 Vöcklabruck, Ferdinand-Öttl-Straße 12, Tel. +43 (0) 76 72 727 69-0,

Fax +43 (0) 76 72 72 769-99

für den 19. Aufsichtsbezirk: (für die Stadt Wels; die politischen Bezirke Eferding, Grieskirchen, Kirchdorf und Wels-Land)

4600 Wels, Edisonstraße 2, Tel. +43 (0) 72 42 686 47-0, Fax +43 (0) 72 42 686 47-99

## ●●● ÖSTERREICHISCHE AGENTUR FÜR GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNGSSICHERHEIT GMBH

4020 Linz, Wieningerstraße 8, Tel. +43 (0) 50 555-41111, Fax +43 (0)50 555-41 119

## ●●● BIOANALYTICUM®, INSTITUT FÜR MIKROBIOLOGIE UND HYGIENE GMBH

### Leitung:

Dr. Mag. Günter Reisinger

4320 Perg, Naarner Straße 64/4; 4320 Perg, Fuchsenweg 3

Tel. +43 (0) 72 62 577 70, Fax +43 (0) 72 62 577 70-11,

E-Mail: office@hygiene.co.at, Internet: www.hygiene.co.at.

Untersuchungen und Gutachten nach § 50 Lebensmittelgesetz, Europäische An-erkennung gem. Akkreditierung nach ISO/IEC 17025, Consulting: Hygienebera-tung (HACCP Audits Eigenkontrolle, u.m.), Hygieneuntersuchungen: Reinigung und Desinfektion, Schlachtkörper, u.m. Labor: Lebens-mittel Luft Wasser Kosmetika Stuhl Abwasser, Gerichtlich beedete und zertifizierte Sachverstän-digengutachten Hygiene, Lebensmittelhygiene, Mikrobiologie, Gentechnik

## ●●● AMT DER OÖ. LANDESREGIERUNG, ABTEILUNG ERNÄHRUNGSSICHERHEIT UND VETERINÄRWESEN

4021 Linz, Bahnhofplatz 1, Tel. +43 (0) 7 32 77 20-14 241

## ●●● ÖSTERREICHISCHE GESUNDHEITSKASSE

4020 Linz, Gruberstraße 77, Tel. +43 (0)7 32 78 07-0 und +43 (0) 5 0766-14, Fax +43 (0)7 32 78 07-10 90 10

## ●●● SOZIALVERSICHERUNGSANSTALT DER GEWERBLICHEN WIRTSCHAFT

Landesstelle Oberösterreich: 4020 Linz, Mozartstraße 41, Tel. +43 (0) 7 32 76 34-0

## ●●● ARBEITSMARKTSERVICE OBERÖSTERREICH – LANDESGESCHÄFTS-STELLE

4021 Linz, Europaplatz 9, Tel. +43 (0) 732 69 63-0, Fax +43 (0)732 69 63-20 590

### ●●● BUNDESSOZIALAMT OBERÖSTERREICH

4020 Linz, Gruberstraße 63, Tel. +43 (0) 599 88-49 99 und +43 (0)732 7604, Fax +43 (0)5 99 88-4400

### ●●● EICHAMT LINZ

4020 Linz, Lederergasse 19, Tel. +43 (0) 732 77 38 81-522, Fax +43 (0)732 77 38 81-77

### ●●● LANDWIRTSCHAFTSKAMMER FÜR OBERÖSTERREICH

4021 Linz, Auf der Gugl 3, Tel. +43 (0)732 69 02-1000 und +43 (0)50 6902-1000

### ●●● BEEIDETER SACHVERSTÄNDIGER

Allgemein beeideter gerichtlicher Sachverständiger für die Fachgebiete: Fleisch- und Fleischwaren  
Mst. Karl Walchshofer, 4030 Linz, Dauphinestraße 46, Tel. +43 (0) 732 30 37 45,  
+43 (0) 664 14 19 194

Ronald Neumüller, 4020 Linz, Donaupromenade 7/3/8, Tel. +43 (0)664 84 26 145  
Dr. Mag. Günter Reisinger, 4320 Perg, Fuchsenweg 3, Tel. +43 (0) 7262 57 770,  
Tel. +43 (0)676 40 47 840

### ●●● LANDESVETERINÄRDIREKTION

Dr. Thomas Hain, 4021 Linz, Tel. +43 (0) 732 7720-14 240, Fax: +43 (0) 732 7720-214 360, E-Mail: esv.post@ooe.gv.at

## ●●● MITGLIEDERVERZEICHNIS

## ●●● BRAUNAU

5280 Braunau, Salzburger Straße 1,  
Tel. +43 (0)5 90909-5100  
Leiter: Mag. Klaus Berer

**Buttenhauser Klaus**, 5231 Schalchen, Unter-  
weinberg 9

**Cupuroglu GmbH**, 5142 Eggelsberg, Salzbur-  
gerstraße 10

**Dachs Fleischveredelung GmbH**, 5272 Treu-  
bach, Untertreibach 1

**Dreher Patric**, 5231 Schalchen, Hauptstraße  
56

**Edtbauer David Alexander**, 5211 Lengau,  
Alter Markt 20

**EWI Fleischbearbeitung GmbH**,  
4933 Aspach, Gewerbepark Wildenau 6;  
5223 Pfaffstätt, Hauptstraße 80

**Franz Kriechbaum Gesellschaft m.b.H. &  
Co. KG**, 5221 Lochen, Ringstraße 20

**Graf Franz**, 5222 Munderfing, Hauptstraße 48

**Metzgerei Habl GmbH**,  
5121 Tarsdorf, Tarsdorf 55;  
5122 Hochburg-Ach, Neue Mitte 5

**Dorfmetzgerei Hauer GmbH**,  
5166 Perwang am Grabensee, Perwang 10;  
5221 Lochen am See, Ringstraße 6

**Hennermann Christian**, 5120 St. Pantaleon,  
Trimmelkam 12

**Hofmann Helmut Michael**, 5242 St. Johann  
am Walde, Dobl 4

**Holzner Franz**, 5223 Pfaffstätt, Florianistra-  
ße 6

**Kaser Hermann**,  
5122 Hochburg-Ach, Mitterndorf 47;  
5133 Gilgenberg am Weilhart, Gilgenberg 46

**Kletzl Fleischwaren GmbH**, 4933 Aspach,  
Gewerbepark Wildenau 6

**Ing. Leitner Johann**, 5121 Tarsdorf, Hofwei-  
den 13

**Fleischhauerei Lettner GmbH**, 4950 Altheim,  
Bahnhofstraße 1

**Lindlbauer Franz Josef**, 5142 Eggelsberg,  
Marktplatz 17

**Oberhuemer Helga-Maria**, 5280 Braunau,  
Franz Stelzhamer Straße 16

**Penny GmbH**, 4950 Altheim, Linzer Str. 13

**Rödhammer Friedrich**, 5280 Braunau, Linzer  
Straße 22

**Fleischhauerei Rosenhammer GmbH**, 5145  
Neukirchen/Enknach, Untere Hofmark 18

**Sägmüller Andrea**, 5233 Pischelsdorf am  
Engelbach 8

**Schuster Erwin**, 5121 Tarsdorf 126

**Fleischhauerei FS Schuster GmbH & CO KG**,  
5121 Ostermiething, Gewerbegebiet 1, Alte  
Landstraße 18

**Mattigtaler Lamm Schwab Alexander e.U.**,  
5224 Auerbach 4/1

**Sieberer Manfred Ferdinand**, 5223  
Pfaffstätt, Munderfingerstraße 4

**Speckspezialitäten Simic GmbH**, 5120 St.  
Pantaleon, Gewerbepark Trimmelkam 2/2

**Spezialitäten Baischer GmbH**, 5221 Lochen  
am See, Ainhausener Straße 3

**Vogl Ludwig**, 5163 Palting 11

**Winter Johann**, 5223 Pfaffstätt, Erlach 3

**Wührer Richard**, 5241 Maria Schmoln 1

**Zuckerstätter Erich jun.**, 5212 Lengau, Trift-  
weg 2

## ●●● EFERDING

4070 Eferding, Welsler Straße 4,  
Tel. +43 (0) 5 90909-5150  
Leiter: Hans Moser

**Jungmaier Manuel**, 4070 Eferding, Stadtplatz  
18

**Lehner GmbH**, 4612 Scharten, Herrnholz 7

**Fleischhauerei Ozlberger GmbH**, 4081 Hart-  
kirchen, Kirchenplatz 2

**Penny GmbH**, 4070 Eferding, Schmiedstra-  
ße 28

**Weiß Christoph**, 4070 Fraham, Raffeldinger  
Straße 29



## ●●● FREISTADT

4240 Freistadt, Linzer Straße 11,  
Tel. +43 (0) 59 09 09-5200  
Leiter: Dr. Dietmar Wolfsegger

**Alpnatur GmbH**, 4240 Freistadt, Linzer Straße 68

**Atteneder Wild GmbH**, 4242 Hirschbach i. M., Gewerbestraße 10

**Atteneder Verwaltungs GmbH**, 4242 Hirschbach i. M., Gewerbestraße 10

**Hitzker Karl Fröhlich Fleisch**, 4283 Bad Zell, Linzer Straße 21

**Fürst Karl-Heinz**, 4230 Pregarten, Tragweiner Straße 7, 4284 Tragwein, Markt 22

**Herbert Handlbauer GmbH**, 4230 Pregarten, Buchenstraße 2

**Günter Kreuzer e.U.**, 4240 Freistadt, Salzgasse 17

**Malzner Josef**, 4242 Hirschbach i. Mühlkreis 7

**Penny GmbH**,  
4240 Freistadt, Industriestraße 5,  
4230 Pregarten, Pregartfeld 2

**Piber Dominik Johann**, 4294 St. Leonhard/ Fr., Markt 8, Langfirling 16

**Rudlstorfer Johann**, 4261 Rainbach im Mühlkreis, Summerau Unterort 11

**Sonnberg Biofleisch GmbH**, 4273 Unterweibenbach, Almstraße 15, Sonnbergstraße 1

**Preinfalk Ulrike Anna**, 4262 Leopoldschlag, Marktplatz 4

## ●●● GmundEN

4810 Gmunden, Müller v. Aichholzstraße 50,  
Tel. +43 (0)5 90909-5250,  
Leiter: Robert Oberfrank,  
Büro Bad Ischl, Tel. +43 (0) 5 90909-5300

**Almtalerfleisch GmbH**, 4871 St. Konrad, Ort 63

**Fleischhauerei Helmut Badinger**,  
4663 Laakirchen, Leopold-Sonntag-Straße 2/2,  
4661 Roitham, Lambacherstraße 3;  
4654 Bad Wimsbach-Neydharting, Markt 2

**Butz Martin Peter**, 4810 Gmunden, Druckereistraße 3-30

**Fleischhauerei Kinast GmbH**,  
4663 Laakirchen, Hauptplatz 6;  
4662 Laakirchen, Hauptstraße 55;  
4814 Altmünster, Neukirchen 4

**Feichtinger Hans-Peter**, 4820 Bad Ischl, Perneckner Straße 79

**Gosauer Genusskorb GmbH**, 4824 Gosau, Gosauseestraße 2 und 19

**Gruber Hermann**,  
4810 Gmunden, Sudetenplatz 7,  
4813 Altmünster, Marktstraße 17,  
4801 Traunkirchen, Seestraße 37

**Hüthmayr Hans Peter**, 4644 Scharnstein, Hauptstraße 20

**Kalkhofer Christian**, 4655 Vorchdorf, Albedt 19

**Lampl Georg Friedrich**, 4810 Gmunden, Am Graben 13

**Martetschläger Josef**, 4655 Vorchdorf, Fischböckau 31

**Mario Medl e.U.**, 4656 Kirchham 35,

**Möschl Klaus Herbert**, 4802 Ebensee, Roitherstraße 43

**Moser Gerald**, 4812 Pinsdorf, Gmundner Straße 12

**Penny GmbH**,  
4822 Bad Goisern, Laimerweg 1;  
4663 Laakirchen Kreuzbergstraße 3 und  
Gmundner Straße 5;  
4802 Ebensee, Alte Saline 9

**Pfister Michael**, 4820 Bad Ischl, Brachbergstraße 6

**Friedrich Pöll Gesellschaft m.b.H. & Co. KG**,  
4655 Vorchdorf, Bahnhofstraße 27

**Schiffbänker Martin**, 4694 Ohlsdorf, Hauptstraße 3

**Silmbroth Friedrich**, 4644 Scharnstein, Viechtwang 23

**Stadler Reinhold**,  
4644 Scharnstein, Trambachweg 7/2,  
4645 Grünau im Almtal, Im Dorf 37

**Stockenhuber Erich**, 4812 Pinsdorf, Vöcklabrucker Straße 1

**Unterberger Helmut**, 4822 Bad Goisern am Hallstättersee, Au 17

**Zauner Gottlieb**, 4822 Bad Goisern, Untere Marktstraße 24

## ●●● GRIESKIRCHEN

4710 Grieskirchen, Manglbürg 20,  
Tel. +43 (0) 59 0909-5350 Leiter: Hans Moser

**Alois Baumgartner**, 4724 Neukirchen/Walde,  
Marktplatz 15,

**Josef Englmaier Fleischerei e.U.**, 4710  
Grieskirchen, Mühlbachgasse 1

**EWI Fleischbearbeitung GmbH.**, 4712 Mi-  
chaelnbach, Waldstraße 3

**GF Fleischproduktion GmbH & Co. KG**, 4712  
Michaelnbach, Waldstraße 3

**Landgasthaus Schörgendorfer KG**, 4712  
Michaelnbach, Dorfplatz 1

**Moser Fleischhauer Gesellschaft m. b. H.  
& Co. KG**,  
4720 Neumarkt/Hausruck, Marktplatz 9;  
4722 Peuerbach, Kirchenplatz 2;  
4730 Waizenkirchen, Marktplatz 6

**Rudolf Berghamer GmbH**, 4724 Neukirchen  
am Walde, Kühbachstraße 4

**Rupert Humer Gesellschaft m.b.H.**, 4673  
Gaspoltshofen, Hauptstraße 20

**Markus Schestauber e.U.**, 4720 Neumarkt/  
Hausr., Pogbergstraße 10

**Schestauber Rudolf**, 4720 Neumarkt/Haus-  
ruck, Am Weitenfeld 30

**Schörgendorfer Elisangela Maria**, 4712 Mi-  
chaelnbach, Dorfplatz 1

**Steibl Friedrich**, 4680 Haag am Hausruck,  
Marktplatz 9

**Strasser Franz**, 4701 Bad Schallerbach, Bad-  
straße 5

**Sturmaier Christian**, 4682 Geboltskirchen,  
Traunhof 2

**Wiesenberger GmbH**, 4722 Peuerbach,  
Bahnhofstraße 35

**Penny GmbH**, 4710 Grieskirchen, Moosham 9

**Würzl Leopold**, 4720 Kallham, Erlach 15

**Zauner Karl Johann**, 4707 Schlüßlberg,  
Brandhof 9

## ●●● KIRCHDORF A. D. KREMS

4560 Kirchdorf a. d. Krems, Bambergstraße 25  
Tel. +43 (0)5/90909-5400  
Leiter: Siegfried Pramhas

**Gourmetfleischerei Zehetner KG**, 4591  
Molln, Gst. 1592/4, KG Molln

**Herbert Handlbauer GmbH**, 4551 Ried im  
Traunkreis, Rehberger Straße 9

**Hüthmayr Augustin**, 4643 Pettenbach,  
Scharnsteiner Straße 4

**Kirchdorfer Fleischwaren Gesellschaft m.  
b. H.**, 4560 Kirchdorf/Krems, Mühlenweg 15

**Lechner Franz Josef**, 4560 Kirchdorf an der  
Krems, Mühlenweg 15

**Moser's Fleischerei GmbH**, 4580 Windisch-  
garsten, Pyhrnstraße 6

**Penny GmbH**,  
4580 Windischgarsten Bahnhofstraße 13;  
4560 Kirchdorf an der Krems, Dr. Gaisbauer-  
Straße 3

**Schlachthof Artmayr GesmbH**,  
4553 Schlierbach, Mahlhofweg 1;  
4550 Kremsmünster, Rathausplatz 2-3

**Schöllhuber Johannes**, 4560 Kirchdorf a. d.  
Krems, Simon-Redtenbacher-Platz 8

**Bernhard Schröcker e.U.**, 4553 Schlierbach,  
Klosterstraße 8

**SVJ GmbH**, 4542 Nussbach, Gewerbestraße 4

**Staudinger Delikatessen GmbH**, 4542 Nuß-  
bach, Gewerbestraße 4

**Wöb Martin Alfred**, 4553 Schlierbach, Zu  
Dorff 1

**Zölss Gerhard Josef**, 4560 Kirchdorf/Krems,  
Simon Redtenbacherplatz 14

**Schedlberger Karl**, 4596 Steinbach an der  
Steyr, Pieslwang 32

## ●●● LINZ-STADT

4010 Linz, Hessenplatz 3,  
Tel. +43 (0)5 90909-5500  
Leiter: Dr. Thomas Denk

**Billa Aktiengesellschaft**, 4040 Linz, Linden-  
gasse 16

**EWI Fleischbearbeitung GmbH**, 4020 Linz,  
Holzstraße 5

**Franz und Karl Hackl GmbH**,  
4020 Linz Glöggelweg 4;  
4020 Linz Nietzschestraße 54;  
4020 Linz, Mozartstraße 1

**Herbert Handlbauer GmbH**, 4020 Linz, Holzstraße 5

**Klaus Köttstorfer GmbH**, 4020 Linz, Hatschekstraße 1

**Kreuzer Reinhard**, 4030 Linz, Schumannstraße 8

**Landhof GmbH**, 4020 Linz, Lederergasse 59

**Maximarkt Handels-GesmbH**, 4030 Linz, Bäckermühlweg 61

**Metro Cash & Carry Österreich GmbH.**, 4030 Linz, Franzosenhausweg 1

**Michael Lackinger Gesellschaft m.b.H.**, 4020 Linz, Gallanderstraße 4; 4020 Linz, Marktplatz 21

**Wegschaider GmbH**, 4040 Linz, Blütenstraße 15; 4020 Linz, Stockhofstraße 19; 4020 Linz, Marktplatz 11; 4020 Linz, Bürgerstraße 2; 4020 Linz, Stadlerstraße 19

**WIGOF Wirtschaftsgenossenschaft der Fleischer OÖ reg. Gen. m. b. H.**, 4020 Linz, Holzstraße 16

**Penny GmbH**, 4020 Linz, Gürtelstraße 20; 4030 Linz, Rädlerweg 7; 4040 Linz, Leonfeldner Straße 64A

**G. Zellinger GmbH**, 4020 Linz, Wegscheiderstraße 3

**Genussecke GmbH**, 4040 Linz, Dornacher Straße 13

## ●●● LINZ-LAND

4010 Linz, Hessenplatz 3, Tel. +43 (0) 5 90909-5450 L eiter: Mag. Andrea Danda-Bäck

**Balzer Werner**, 4060 Leonding, Grünburgstraße 20a

**BURGERS Supply GmbH**, 4050 Traun, Wiener Bundesstraße 196

**Fleischhauerei Derntl Josef KG**, 4060 Leonding, Alhartingerweg 1

**Fleischhauerei und Gasthaus Weiß Ges. mbH & CO KG**, 4063 Hörsching, Brucknerplatz 8

**Führer Michael**, 4064 Oftering, Ofteringer Straße 25

**Leopold Gumprecht GmbH und Co KG**, 4470 Enns, Reintalgasse 20

**Penny GMBH**, 4050 Traun, Weidfeldstraße 115a / Top 3

**Klaus Köttstorfer GmbH**, 4061 Pasching, Plus Kauf-Straße 7

**Lamm Josef**, 4511 Allhaming, Lindach 10

**Reisinger Thomas**, 4470 Enns, Hauptplatz 17

**Schnabler Martin**, Aumühlstrasse 34, 4050 Traun

**G. Zellinger GmbH**, 4470 Enns, Am Römerfeld 5

**Transgourmet Österreich GmbH**, 4050 Traun, Egger Lienzstraße 15

**Voggeneder Rudolf Josef**, 4490 St. Florian, Fernbach 37

**Wegschaider GmbH**, 4050 Traun, Bahnhofstraße 10

## ●●● PERG

4320 Perg, Haydnstraße 4, Tel. +43 (0) 5 90909-5550, Leiter: Franz Rummerstorfer

**Alpnatur GmbH**, 4320 Perg, Naarner Straße 83

**Hofwerk Fleischmanufaktur GmbH**, 4311 Schwertberg, Hauptstraße 3

**Amstler Hermann**, 4322 Windhaag b. Perg, Eva-Magdalena-Straße 12

**Rudolf Amstler Inhaber Andreas Amstler e.U.**, 4320 Perg, Herrenstraße 13

**Penny GmbH**, 4222 St. Georgen/G., Mauthausner Straße 30; 4310 Mauthausen, Heinrichsbrunn 4b; 4320 Perg, Naarnerstraße 81A

**Wolfgang Böhm e.U.**, 4222 St. Georgen a. d. Gusen, Marktplatz 1

**EWI Fleischbearbeitung GmbH**, 4323 Münzbach, Klammerstraße 10; 4342 Baumgartenberg, Gewerbepark 20

**Fischelmaier Josef**, 4363 Pabneukirchen, Markt 14

**Greisinger GmbH.**, 4323 Münzbach, Klammer Straße 10

**Herbert Handlbauer GmbH**, 4342 Baumgartenberg, Gewerbepark 20

**Higelsberger GmbH**, 4311 Schwertberg, Aisting 66,

**Köck Gerald**, 4372 St. Georgen am Walde, Haruckstein 12

**Leonhartsberger Michael Florian**, 4381 St. Nikola/Donau, Struden 39

**Neuschwandtner Fleischwaren GmbH**, 4323 Münzbach, Schwemmstraße 10

**Salamitrocknerei Saller KG**, 4223 Katsdorf, Sonnenhang 1

**Franky's Fleisch und Wurstwaren e.U.**, 4341 Arbing, Hauptstraße 38

**Pilshofer Leopold**, 4323 Münzbach, Perger Straße 1; 4320 Perg, Hauptplatz 2; 4362 Bad Kreuzen 1; 4360 Grein, Parz. Nr. 82, KG Grein EZ 819

**Karl Samböck GmbH**, 4363 Pabneukirchen 41

**Sengstbratl Alexander**, 4372 St. Georgen/Walde, Markt 13

**Speckmeister e.U.**, 4323 Münzbach, Innernstein 33, Tür 1

**Wegschaidner GmbH**, 4310 Mauthausen, Poschacherstraße 12

## ●●● RIED I. INNKREIS

4910 Ried i. Innkreis, Dr.-Thomas-Senn-Straße 10, Tel. +43 (0) 5 90909-5600  
Leiter: Mag. Christoph Wiesner

**Bäck GmbH**, 4912 Neuhofen i. L., Hauptstraße 18; 4971 Auzolzminster, Markt-platz 8

**Metzgerei Bachinger OG**, 4974 Ort im Innkreis 228

**Dürrer Stefan**, 4906 Eberschwang, Wappelsham 7

**Feicht's Bauernspeck GmbH**, 4972 Utzenaich, Rabenfurter Straße 10

**Feköhrrer Ges. m. b. H.**, 4961 Mühlheim a. Inn, Niederach 5

**Großfurtner Rudolf GmbH**, 4973 Sankt Martin im Innkreis, Diesseits 230

**Landmetzgerei Hable e.U.**, 4971 Auzolzminster, Marktplatz 8

**Wellinger Josef**, 4926 St. Marienkirchen am Hausruck, Unering 7

**Haidenthaler Fleisch & Wurstwaren GmbH**, 4931 Mettmach, Salzburger Straße 2

**LANG Fleischwaren KG**, 4910 Ried i. Innkreis, Hoher Markt 7

**Penny GmbH**, 4910 Ried/Innkr., Fischerstraße 13

**Reiter Innviertler Fleischwaren KG**, 4906 Eberschwang 2 und Mühning 29

**STRAUSS Food Service GmbH**, 4926 St. Marienkirchen am Hausruck, Kleinbach 2

**Wedl Handels-GmbH**, 4910 Ried im Innkreis, Kasernstraße 4

**ZÖLS Fisch - Wild - Feinkost e.U.**, 4910 Ried im Innkreis, Bahnhofstraße 15 Tür 1

## ●●● ROHRBACH

4150 Rohrbach, Haslacher Straße 4, Tel. +43 (0) 590909-5650  
Leiter: Mag. Klaus Grad

**Fleischerei Rainer Binder e.U.**, 4142 Hofkirchen im Mühlkreis, Markt 31

**Fleischerei Bitter GmbH**, 4160 Aigen-Schlägl, Marktplatz 13; 4161 Ulrichsberg, Markt 29

**Engleder Verena**, 4171 Auberg, Auberg 7

**Haudum Lukas**, 4184 Helfenberg, Rohrbacher Straße 2

**Höglinger Johann**, 4131 Kirchberg ob er Donau, Ortsplatz 8

**Höglinger KG**, 4134 Putzleinsdorf, Ollernsdorf 7

**Hötzendorfer Thomas**, 4152 Atzesberg, Ohnerstorf 35

**Jungwirth Ernst**, 4143 Neustift/Mühlkreis, Häitzendorf 6

**Günter Kislinger, Viehhandel e.U.**, 4160 Aigen/Mühlkr., Hauptstraße 18

**Fleischhauerei Lauss Johannes e.U.**, 4154 Kollerschlag, Markt 1

**Greiner Erwin**, 4163 Klaffer am Hochficht, Panidorf 27

**Leibetseder Gastronomie und Fleischwaren GmbH**, 4150 Rohrbach-Berg, Stadt-platz 27

**Leidinger Reinhold Franz**, 4113 St. Martin i. M., Lanzersdorf 5

**Neuburger GmbH & Co. OG**, 4161 Ulrichsberg, Dreisesselbergstraße 6

**Max Riepl e.U.**, 4152 Sarleinsbach, Marktplatz 25

**Siglmüller Ludwig Max**, 4162 Julbach, Kriegswald 17

**Wagner Friedrich Gustav**, 4184 Helfenberg, Rohrbacher Straße 12, Leonfeldner Straße 9

### ●●● SCHÄRDING

4780 Schärding, Tummelplatzstraße 6,  
Tel. +43 (0) 5 90909-5700  
Leiter: Dr. Alois Ellmer

**Johann Feichtinger Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG**,  
4786 Brunnenenthal, Otterbacher Straße 11;  
4780 Schärding Oberer Stadtplatz 45;  
4792 Münzkirchen, Hofmark 3

**Haslinger Gesellschaft m.b.H.**, 4762 St. Willibald, Gewerbepark 2

**Moser Fleischhauer GesmbH & Co. KG**,  
4090 Engelhartzell, Marktstraße 29;  
4780 Schärding, Silberzeile 1;  
4752 Riedau, Marktplatz 14;  
4771 Sigharting, Au-Straße 14;  
4775 Taufkirchen an der Pram, Eferdinger Straße 6;  
4794 Kopfung im Innkreis 34;  
4761 Enzenkirchen, Hauptstraße 10  
4770 Andorf, Hauptstraße 42

**Moser Gerald**, 4792 Münzkirchen, Geibing 10

**Penny GmbH**, 4780 Schärding, Passauer Straße 21

**Ferdinand Pöppel Gesellschaft m.b.H.**, 4770 Andorf, Hauptstraße 7

**Kellner GmbH**, 4761 Enzenkirchen, Jagern 64

### ●●● STEYR-STADT

4400 Steyr, Stelzhamer Straße 12,  
Tel. +43 (0)5 90909-5750  
Leiter: Cornelia Schwabl, BA

**Alpnatur GmbH**, 4400 Steyr, Hans-Gerstmayr-Straße 1

**Penny GMBH**,  
4400 Steyr, Seitenstettner 1a;  
4400 Steyr, Kaserngasse 1a

**G. Zellinger GmbH**,  
4400 Steyr, Franz-Schuhmeier-Straße 27;  
4400 Steyr, Enge Gasse 13;

### ●●● STEYR-LAND

4400 Steyr, Stelzhamer Straße 12,  
Tel. +43 (0) 5 90909-5750,  
Leiter: Cornelia Schwabl, BA

**Aigner Johannes**, 3334 Gaflenz, Oberland 1, Tür 1

**Fechter Friedrich**, 4462 Reichraming, Kirchenberg 1

**Forster Florian**, 4460 Losenstein, Meisenedt 1, 4461 Laussa, Stoderstraße 6

**Mandl Fleischhauerei GmbH**,  
4452 Ternberg Kirchenplatz 6;  
4463 Großraming, Eisenstraße 24;  
4462 Reichraming Am Arzberg 22

**Penny GmbH**,  
4541 Adlwang, Ing.-Pesendorfer-Straße 85 1;  
4407 Dietach, Fachmarktring 2

**Pollhammer GmbH**, 4451 St. Ulrich, Werkstraße 9

**Franz Trauner e.U.**, 4464 Weyer, Kleinreifling 165, 3335 Weyer, Oberer Markt 5

**Gourmetfleischerei Zehetner KG**, 4407 Dietach, Winklingerstraße 8

**G. Zellinger GmbH**, 4540 Bad Hall, Hauptplatz 18

**Johann Zeilinger GmbH**, 4541 Adlwang, Wangerstraße 1

### ●●● URFAHR-UMGEBUNG

4020 Linz, Hessenplatz 3,  
Tel. +43 (0)5 90909-5800  
Leiter: Dr. Franz Tauber

**Brenner Hermann**, 4184 Vorderweißenbach, Schöneegg Piberschlag 55

**Martin Duzendorfer e.U.**, 4181 Oberneukirchen, Marktplatz 4

**Hannaberger Franz**, 4175 Herzogsdorf, Neuberling 297

**Hartl Martin KG**, 4112 St. Gotthard im Mühlkreis, Am Steinberg 1

**Hochreiter Lebensmittelbetriebe GmbH,**  
4193 Reichenthal, Summerauer Straße 1;  
4193 Reichenthal, Gewerbepark 1;  
4190 Bad Leonfelden, Mitterweg 9

**Hochreiter Quality Meat Factory GmbH,**  
4193 Reichenthal, Gewerbepark 1

**Hochreiter Fleischwaren GmbH,**  
4190 Bad Leonfelden, Kommunestraße 1;  
4193 Reichenthal, Summerauerstraße 1;  
4193 Reichenthal, Gewerbepark 1

**Jenner Ewald,** 4204 Reichenau i. M., Markt-  
platz 11

**Kitzmüller Wolfgang,** 4202 Hellmonsödt,  
Glasau 2

**Günter Kreuzer e.U.,**  
4193 Reichenthal, Marktplatz 7;  
4192 Schenkenfelden, Anton-Schiesser-  
Straße 6

**Lehner Gerhard,** 4209 Engerwitzdorf, Enger-  
witzberg 8

**Penny GmbH,**  
4210 Gallneukirchen Lischke Straße 1;  
4221 Steyregg, Linzer Straße 16a;  
4190 Bad Leonfelden, Hochstraße 1

**Riepl Anton Fleischmanufaktur KG,**  
4210 Gallneukirchen, Dienergasse 5, Haupt-  
straße 28;  
4100 Ottensheim, Hostauerstraße 62–68;  
4209 Engerwitzdorf, Anton-Riepl-Straße 6

**Schuster Bernhard,**  
4190 Bad Leonfelden, Hauptplatz 29;  
4184 Vorderweißenbach, Piberschlag 94

**Sevincgöl Ercan,** Hofham 2, 4101 Feldkirchen  
an der Donau

**Johannes Traummüller e.U.,** 4203 Altenberg/  
Linz, Schmiedgasse 2

**Wegschaidter GmbH,** 4221 Steyregg, Linzer  
Straße 42, Stadtplatz 10

**Pils! Manfred Gregor,** 4202 Hellmonsödt,  
Marktberg 4

## ●● VÖCKLABRUCK

4840 Vöcklabruck, Robert-Kunz-Straße 9,  
Tel. +43 (0) 5 90909-5850 Leiter: Josef Renner

**Burgstaller Martin,** 4871 Vöcklamarkt,  
Redl 11

**Dürrer Stefan,**  
4843 Ampflwang i. H., Vöcklabrucker Stra-  
ße 26;  
4901 Ottngang a. H., Thomasroitherstraße 44

**EWI Fleischbearbeitung GmbH,** 4690  
Schwanenstadt, Linzer Str. 1

**Fleisch-Feinkost GmbH,** 4840 Vöcklabruck,  
Stadtplatz 36

**Gattermaier Karl,** 4860 Lenzing, Mühlengas-  
se 8, Tür 1

**Gerbl Wilhelm Franz,**  
4870 Vöcklamarkt, Hauptstraße 14;  
4870 Vöcklamarkt, Marktstraße 16

**Geßwagner Paul,** 4901 Ottngang a. Hausruck,  
Marktplatz 10

**Gruber Georg,** 4690 Schwanenstadt, Einsied-  
lstraße 2

**Haydinger Günter,** 4863 Seewalchen/Atter-  
see, Langauweg 33

**Hiegelsperger Rudolf Rainer,** 4842 Zell am  
Pettenfirst 3 Tür 4

**Herbert Hütthaler Handels KG,** 4690 Schwa-  
nenstadt, Linzer Straße 1

**Hütthaler KG,** 4690 Schwanenstadt, Linzer  
Straße 1

**Kiener K-Vino GmbH,** 4904 Atzbach,  
Hauptstraße 12

**Metzgerei Langwallner GmbH,**  
4893 Zell a. Moos, Kirchenplatz 2,  
4893 Zell a. Moos, Kirchenplatz 5

**Maier Andreas,** 4880 Georgen/Atterg., Atter-  
gaustraße 22

**Mayrhofer Josef,** 4860 Lenzing, Haid 5a

**Millinger Anton,** 4861 Schörfling am Atter-  
see, Fantaberg 6, Tür 12

**Franz Maier KG,** 4891 Pöndorf, Kirchham 1

**Nagl Johannes DI (FH),** 4861 Schörfling,  
Marktplatz 18

**Nagl Alexander,** 4690 Rutzenham, Bach 43

**Obermeier-Holl KG,**  
4873 Frankenburg, Dorf 18;  
4800 Attnang-Puchheim, Kirchenstraße 4a;  
4863 Seewalchen am Attersee, Hauptstraße 8

**Penny GmbH,**  
4690 Schwanenstadt, Salzburger Strasse 38;  
4863 Seewalchen am Attersee, Anton-Bruck-  
ner-Straße 1

**Ragginger Anton Michael**, 4865 Nußdorf am Attersee, Am Anger 3

**Pillichshammer Roland**, 4851 Gampern, Stein 2

**UNI Nahversorger GmbH**, 4865 Nußdorf am Attersee, Dorfstraße 25

**Schweighofer Andreas**, 5310 Tiefgraben, Schwand 10

**Schweighofer Ingo Hagen Robert**, 5310 Tiefgraben, Untergaisberg 38

**Seafood GmbH**, 4690 Schwanenstadt, Linzer Straße 7

**Fleischerei Stabauer GmbH & Co. KG**, 4882 Oberwang, Oberwang 156

**Storz Helga**, 4690 Schwanenstadt, Bahnhofstraße 1

**Wedl Handels-GmbH**, 4840 Vöcklabruck, Salzburger Straße 52

**Weismann Alois Gabriel**, 4880 St. Georgen im Attergau, Attergaustraße 38

#### ●●● WELS-STADT

4601 Wels, Dr.-Koss-Straße 4,  
Tel. +43 (0) 5 90909-5900  
Leiter: Mag. Thomas Brindl

**Handlbauer Betriebs- und Verwaltungs-GmbH**, 4600 Wels, Marcusstraße 21

**Herbert Handlbauer GmbH**, 4600 Wels, Marcusstraße 21

**Metro Cash & Carry Österreich GmbH**, 4600 Wels, Boschstraße 9

**Niedermayr Thomas**, 4600 Wels, Salzburger Straße 114 a

**Ploberger GmbH**, 4600 Wels, Kaiser-Josef-Platz 21

**Transgourmet Österreich GmbH**, 4600 Wels, Wiesenstraße 60

**Wahedi OG**, 4600 Wels, Salzburger Straße 94

**G. Zellinger GmbH**,  
4600 Wels Ringstraße 14;  
4600 Wels, Eferdinger Straße 16

#### ●●● WELS-LAND

4601 Wels, Dr.-Koss-Straße 4,  
Tel. +43 (0) 5 90909-5900  
Leiter: Mag. Thomas Brindl

**Fleischhauerei Helmut Badinger e.U.**,  
4654 Bad Wimsbach-Neydharting, Markt 2  
4661 Roitham am Traunfall, Lambacherstraße 3  
4663 Laakirchen, Leopold Sonntag-Straße 2/2

**Butz Martin Peter**,  
4650 Lambach, Leitenstraße 17;  
4650 Lambach, Klosterplatz 8

**EWI Fleischbearbeitung GmbH**, 4653 Eberstallzell, Solarstraße 8

**Grabner Monika**, 4641 Steinhaus, Hauptstraße 11

**Gruber Vieh-Fleisch GmbH**, 4632 Pichl/Wels, Welser Straße 12

**Helmut Gruber e.U.**, 4623 Gunskirchen, Welser Straße 1

**Landmetzgerei Hochhauser GmbH & Co. KG**, 4632 Pichl b. Wels, Innbachtal-sstraße 3

**Kölblinger Andreas**, 4653 Eberstallzell, Hauptstraße 14

**Nagl-Riepl Gerhard**, 4632 Pichl b. Wels, Unterirrach 46

**Penny GmbH**,  
4600 Thalheim bei Wels, Thalheim Traunufer  
Arkade 1;  
4650 Lambach, Salzburger Straße 48

**Schickmair Florian Franz**, 4623 Gunskirchen, Gärtnerstraße 2

**Schmalwieser Veronika**, 4625 Offenhausen, Marktplatz 5

**Starl Christiane**, 4653 Eberstallzell, Welser Straße 10

**Staudinger Fleisch-Wurst-Vertrieb GmbH**,  
4623 Gunskirchen, Lambacherstraße 3;  
4623 Gunskirchen, Irnharting 2

**Steiner Fleischwaren GmbH**, 4614 Marchtrenk, Linzer Straße 60A

**Strasser Fleischwarenerzeugung GmbH**,  
4642 Sattledt, Hauptstraße 15

**Rewe Austria Fleischwaren GmbH**, 4653 Eberstallzell, Solarstraße 8





● ● ● HELMUT KARL

Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Das Jahr 2023 war das erste Jahr nach Corona – und es hat sich vieles wieder einpendelt. Das ist ein Umstand, der für unsere Betriebe erfreulich ist, da sich vieles wieder an die Zeit vor Corona angepasst hat. Das Catering läuft sehr gut und auch die Ladengeschäfte sind noch über dem Niveau von 2019 – wenn gleich man schon auch merkt, dass deutlich weniger zu Hause gekocht wird.



beigestellt

Problematisch für unsere Betriebe sind die nach wie vor die hohen Energiepreise und der eklatante Personalmangel. Um diesem Personalmangel entgegenzuwirken, setzen wir in Salzburg viele Aktionen, um das Image der Lebensmittel-Berufe zu verbessern. So hat die Fleischerinnung gemeinsam mit der Lebensmittelinnung eine große Imagekampagne gestartet. Ziel ist es, die Konsumenten auf regionale Produkte von den Lebensmittel-Handwerkerinnen und -Handwerkern vor Ort aufmerksam zu machen und die Personen, die dahinterstehen, ins Rampenlicht zu rücken.

Selbstverständlich wird es 2024 auch wieder den traditionellen Metzger-Jahrtag geben, wo die Junggesellen mit einem Sprung ins Wasser von den Sünden der Lehrzeit reingewaschen werden. An diesem Faschingssonntag kommen hunderte Zuschauer in den Hof von St. Peter, um diesem Spektakel beizuwohnen. Auch mit diesem Event konnten wir in der Vergangenheit viel für das Image des Fleischer-Berufs machen – und werden es natürlich auch in Zukunft weiterhin fördern.

Wichtig für 2024 erscheint mir auch die Ausbildung für den Fleischer:innen-Nachwuchs. Hier haben wir in Salzburg eine modern ausgestattete Berufsschule für die Lehrlinge und bieten natürlich auch die Meisterprüfungen an, die nun auf NQR VI Niveau gehoben wurden.

Ich werde mit Jahresbeginn den Landesinnungsmeister der Fleischer:innen in Salzburg stellen und freue mich auf die Aufgabe. Ein großer Dank gilt meinem Vorgänger Otto Filippi, der die letzten Jahre sensationelle Arbeit für unsere Betriebe geleistet hat. In diesem Sinne: Auf ein erfolgreiches 2024!

Mit kollegialen Grüßen,

Helmut Karl  
Landesinnungsmeister Salzburg

## Salzburg

---

### ●●● WIRTSCHAFTSKAMMER SALZBURG

5027 Salzburg, Julius-Raab-Platz 1, Tel. +43 (0) 6 62 88 88-0

#### **Präsidium:**

##### **Präsident:**

KommR. Peter Johann Buchmüller

##### **Vizepräsidenten:**

Manfred Rosenstatter, Dipl. Betr. Oec (BI)

KommR. Andrea Stifter

Mag. Marianne Kusejko

KommR. Mag. Peter Genser

##### **Kammerdirektor:**

Dr. Manfred Pammer

### ●●● WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGSIINSTITUT

5027 Salzburg, Julius-Raab-Platz 2, Tel. +43 (0) 6 62 88 88-411, 412 oder 413

#### **Vorsitzende des Bildungsrates:**

Michaela Hilber

#### **Leiter:**

Mmag. Annemarie Schaur

### ●●● SPARTE GEWERBE UND HANDWERK

5027 Salzburg, Julius-Raab-Platz 1, Tel. +43 (0) 6 62 88 88-275, Fax +43 (0) 662 88 88-581

#### **Obmann:**

KommR Josef Mikl

#### **Obmannstellvertreter:**

KommR. Rudolf Hannes Enzinger

KommR. Bernhard Seidl

#### **Spartengeschäftsführer:**

Mag. Wolfgang Hiegelsperger

● ● ● **LANDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE FÜR SALZBURG/  
BERUFSGRUPPE DER FLEISCHER**

5027 Salzburg, Julius-Raab-Platz 1, Tel. +43 (0) 6 62 88 88-280 und 281, Fax +43 (0)6 62 88 88-679

**Innungsmeister der Fleischer:**

Otto Filippi, 5020 Salzburg, Karl-IIIner Straße 1,

**Innungsmeister der Fleischer Stellvertreter:**

DI Helmut Karl, 5020 Salzburg, Lieferinger Hauptstraße 102

**Geschäftsführer:**

Mag. Priska Pallauf-Lorenzoni

**Sekretariat:**

Bojana Savic

**Berufsgruppenausschussmitglieder:**

Otto Filippi, 5020 Salzburg, Karl-IIIner-Straße 1

Karl-Heinz Thurnhofer, Thurnhofer Brot, 5165 Berndorf bei Salzburg, Bäckerweg 3

Martin Franz Studeny, MPpassione, 5026 Salzburg, Raphael-Donner-Straße 8

Wolfgang Bauer, Bäckerei - Cafe - Konditorei Bauer GmbH, 5505 Mühlbach Nr. 248

Gerhard Wieser, Lerchenmühle Wieser GmbH, 5440 Golling, Taggerstraße 76

Johann Mache, Der Mache Salzburg Gourmet GmbH, 5020 Salzburg, Moosstraße 94

Ing. Anton Unterkofler Bäckerei-Konditorei, Unterkofler GmbH, 5611 Großarl, Marktstraße 109

Christian Santner, Landgasthof Santner, 5303 Thalgau, Marktplatz 2

DI (FH) Helmut Karl, Dorfmetzgerei Helmut Karl, 5020 Salzburg, Lieferinger Hauptstraße 102

Andreas Gasteiger, Salzburg Milch GmbH, 5020 Salzburg, Milchstraße 1

Ing. Peter Pföß, Bäckerei Pföß GmbH, 5061 Elsbethen, Bäckerweg 3

Maximilian Stöll, Bäckerei Holztrattner GmbH & Co KG, 5026 Salzburg, Waldburg-gergasse 26

Jörg Hubert Holztrattner, Holztrattner Jörg Hubert, 5400 Hallein, Björnstadstraße 34

**Bezirksstellen:**

Tennengau, Leiter: Mag. Markus Hofmann, MBL

Pongau, Leiter: Mag. Josef Felser

Lungau, Leiter: Dr. Josef Lüftenegger

Pinzgau, Leiter: Mag. Dietmar Hufnagl

Salzburg-Stadt: Mag. Ulrich Humer

Salzburg-Umgebung: Mag. Ulrich Humer

**Meisterprüfungskommission:**

Otto Filippi, 5020 Salzburg, Karl-IIIner-Straße 1

DI Helmut Karl, 5020 Salzburg, Lieferinger Hauptstraße 102

Johann Mache jun., 5020 Salzburg, Moosstraße 94

Matthias Mache, 5020 Salzburg, Moosstraße 94

Robert Rettensteiner, 5600 St. Johann im Pongau, Hans Kappacher Straße 9

Lukas Rudolf, 5661 Rauris, Rainbergstr. 3

**Lehrabschlussprüfungskommission:**

**Vorsitzende:**

Otto Andreas Filippi, 5020 Salzburg, Karl-IIIner-Straße 1

DI Helmut Karl, 5020 Salzburg, Lieferinger Hauptstraße 102

Johann Mache jun., 5020 Salzburg, Moosstraße 94

Matthias Mache, 5020 Salzburg, Moosstraße 94

## **1. Beisitz:**

Stefan Auernig, 5300 Hallwang, Wiener Bundesstraße 16  
Leonhard Langwallner, 4893 Zell am Moos, Gassen 13  
Bernhard Lankmayr, 5570 Mauterndorf 1  
Michaela Mache, 5440 Golling, Scheffau 330  
Christian Aschacher, 5113 St. Georgen, Kapellenstraße 16  
Stadler Hermann, 5162 Obertrum, Seekirchnerstraße 13  
Andreas Schorn, 5431 Kuchl, Kellau 82  
Christian Santner, 5303 Thalgau, Marktplatz 2  
Johann Mache jun., 5020 Salzburg, Moosstraße 94  
Matthias Mache, 5020 Salzburg, Moosstraße 94

## **2. Beisitz:**

Stefan Fuchs, 5141 Moosdorf, Einsperg 1  
Gottfried Winkler, 5110 Oberndorf, Paracelsusstraße 41 B  
Otto Andreas Filippi jun, 5020 Salzburg, Karl-III-ner-Straße 1  
Philipp Gruber, 5121 Tarsdorf, Am Anger 2  
Hermann Stadler, 5162 Obertrum, Seekirchnerstraße 13  
Helmut Strasser, 5082 Gröding, Marktstraße 8

## ●●● SALZBURGER LANDESREGIERUNG

5010 Salzburg, Chiemseehof, Tel. +43 (0) 662 80 42-0

### **Landeshauptmann:**

Dr. Wilfried Haslauer

### **Landeshauptmannstellvertreterin:**

Marlene Svazek; BA

### **Landeshauptmannstellvertreter:**

Mag. Stefan Schnöll

## ●●● VETERINÄRDIREKTION FÜR SALZBURG

5071 Wals-Siezenheim, Bundesstraße 6, Tel. +43 (0) 662 8042-36 38

## ●●● FINANZLANDESDIREKTION FÜR SALZBURG

5026 Salzburg, Aigner Straße 10, Tel. +43 (0) 50 233-333

## ●●● EICHÄMTER

5020 Salzburg, Georg-Wagner-Gasse 8, Tel. +43 (0) 662 82 93 19-0

**●●● LANDEsarbeitsamt und Arbeitsamt Salzburg**

5020 Salzburg, Auerspergstraße 67, Tel. +43 (0) 50 904 540

**●●● Arbeitsinspektorat für den 10. Aufsichtsbezirk**

5020 Salzburg, Auerspergstraße 69, Tel. +43 (0) 662 88 66 86-0

**●●● Arbeits- und Sozialgericht Salzburg**

5010 Salzburg, Rudolfsplatz 2, Tel. +43 (0) 57 601 21-0

**●●● Berufsschule II**

5020 Salzburg, Makartkai 1, Tel. +43 (0) 662 43 21 51-0

**●●● Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung**

5020 Salzburg, Schopperstraße 13, Tel. +43 (0) 662 45 10 27

**●●● Sozialversicherungsanstalt der gewerblichen Wirtschaft**

5027 Salzburg, Auerspergstraße 24, Tel. +43 (0) 50 808 808

**●●● Salzburger Gebietskrankenkasse für Arbeiter und Ange-stellte**

5020 Salzburg, Engelbert-Weiß-Weg 10, Tel. +43 (0) 50 76 617

**●●● Landesinvalidenamts Salzburg**

5024 Salzburg, Auerspergstraße 67a, Tel. +43 (0) 59 988 3999

**●●● Kammer für Land- und Forstwirtschaft in Salzburg**

5020 Salzburg, Schwarzstraße 19, Tel. +43 (0) 662 87 05 71-0

## ●●● WURSTLABOR DER LANDESINNING SALZBURG

c/o Fleischerverband Salzburg, 5071 Wals-Siezenheim, Dr. Hans Lechner-Straße-1, Tel. +43 (0) 50 19 350

## ●●● GERICHTLICH BEEIDETER SACHVERSTÄNDIGER FÜR DIE FACHGEBIETE „FLEISCH- UND WURSTERZEUGUNG EINSCHLIESSLICH KONSERVEN“ SOWIE „FLEISCH- UND WURSTWAREN“

DI Helmut Frühwirth, 5020 Salzburg, Rottfeld 7, Tel. +43 (0) 662 43 41 09

## ●●● BIOANALYTICUM®, INSTITUT FÜR MIKROBIOLOGIE UND HYGIENE GMBH

Leitung: KR Prof. Dr. Dr. Mag. Günter Reisinger 4320 Perg, Fuchsenweg 3, Tel. +43 (0) 7262 577 70, E-Mail: [office@hygiene.co.at](mailto:office@hygiene.co.at), [www.hygiene.co.at](http://www.hygiene.co.at)  
Untersuchungen und Gutachten nach § 50 Lebensmittelgesetz, Europäische Anerkennung gem. Akreditierung nach ISO/IEC 17025, Consulting: Hygieneberatung (HACCP Audits Eigenkontrolle, u.m.), Hygieneuntersuchungen: Reinigung und Desinfektion, Schlachtkörper, u.m. Labor: Lebensmittel, Luft, Wasser, Kosmetika, Stuhl, Abwasser. Gerichtlich beeidete und zertifizierte Sachverständigengutachten Hygiene, Lebensmittelhygiene, Mikrobiologie, Gentechnik

## ●●● MITGLIEDERVERZEICHNIS

## ●●● SALZBURG STADT

**Alpenrind GmbH**, 5020 Salzburg, Metzgerstraße 67

**Anka Anton Karl Fleischwaren Gesellschaft m.b.H.**, 5020 Salzburg, Fürbergstraße 21

**Cupuroglu GmbH**, 5020 Salzburg, Südtiroler Platz 5

**Der Mache Salzburg Gourmet GmbH**,  
5020 Salzburg, Moosstraße 94;  
5020 Salzburg, Sigmund-Haffner-Gasse 8

**Erlach GmbH**, 5020 Salzburg, Sigmund-Haffner-Gasse 8

**EWI Fleischbearbeitung GmbH**,  
5020 Salzburg, Makartkai 23;  
5020 Salzburg, Metzgerstraße 67

**Filippi Otto Andreas**, 5020 Salzburg, Karl-lliner-Straße 1

**Karl Helmut Dipl.-Ing.**, 5020 Salzburg, Lieferinger Hauptstraße 102

**Lettnner Engelbert**, 5023 Salzburg, Turnerstraße 1

**PD.I GmbH**,  
5020 Salzburg, Makartkai 23;  
5020 Salzburg, Metzgerstraße 67

**Penny GmbH**, 5020 Salzburg, Robinigstraße 3

**Renner Gesellschaft m.b.H.**, 5020 Salzburg, Siezenheimer Straße 2A

**Roman Wimmer Fleischhauerei Gesellschaft m.b.H. & Co.KG**, 5020 Salzburg, Maxglaner Hauptstraße 14

**Sigmund Hofmann e.U.**, 5020 Salzburg, Grazer Bundesstraße 26

**Suceska Izet**, 5020 Salzburg, Conrad-v.-Hötzingdorf-Str. 5

**Walter Hans**, 5020 Salzburg, Langmoosweg 1

## ●●● TENNENGAU

**Döllerer Genusswelten GmbH**, 5440 Golling an der Salzach, Markt 56

**Gumpold Alexander**, 5431 Kuchl, Markt 127, Tür 3

**Hassl Maria Anna**, 5431 Kuchl, Markt 7

**Kernberger Peter**, 5423 Sankt Koloman, Schörghof-Siedlung 323

**Leutgeb Johann**, 5440 Golling an der Salzach, Nr. 54

**Lindlbauer Leopold**, 5400 Hallein, Lacknerweg 2

**Metzgerei Buchsteiner GmbH & Co KG**,  
5524 Annaberg-Lungötz, Hefenschner 88

**Penny GmbH**, 5400 Hallein, Halleiner Landesstraße 14

**Siller Stefan Wolfgang**, 5424 Bad Vigaun, Untersamhofweg 41

## ●●● SALZBURG UMGEBUNG

**Hotel Gmachi GmbH**, 5101 Bergheim, Dorfstraße 12

**Alpin Gastro Markt GmbH**, 5101 Bergheim, Lamprechtshausener Bundesstraße 6

**Andeßner Franz**, 5302 Henndorf am Wallersee, Hauptstraße 43

**Auernig Stefan**, 5300 Hallwang, Wiener Bundesstraße 16

**Bauernhofmarkt - Betriebs GmbH.**, 5083 Grödig, Gartenauerstraße 9

**Biohofmetzgerei Hainz GmbH**, 5111 Bürrmoos, Stierlingwaldstraße 12

**Brandstätter Christian**, 5162 Obertrum am See, Dorfplatz 5

**B-V-B Vertriebs GmbH**, 5161 Elixhausen, Bachstraße 2

**Dorfmetzger**, 5161 Elixhausen, Dorfstraße 11

**Engljähringer Friedrich Karl**,  
5350 Strobl, Strobl 85;  
5350 Strobl, Strobl 397

**Esterer Andreas**, 5204 Straßwalchen, Ahornweg 3

**EWI Fleischbearbeitung GmbH**, 5110, Oberndorf bei Salzburg, Franz-Xaver-Grimm-Straße 3

**Fleischerverband eGen**, 5071 Wals-Siezenheim, Dr.-Hans-Lechner-Straße 1

**Fleischhauerei FS Schuster GmbH & Co KG**, 5111 Bürmoos, Bahnhofstraße 17

**Franz Ablinger & Co Fleischhauereibetrieb Gesellschaft m.b.H.**,  
5110 Oberndorf bei Salzburg, Franz-Xaver-Grimm-Str- 3;  
5110 Oberndorf bei Salzburg, Kirchplatz 4;  
5110 Oberndorf bei Salzburg, Watzmannstraße 29

**Fuchs Johann**, 5321 Koppl, Dorfstraße 3

**Fuchs Michael Johann**, 5071 Wals-Siezenheim, Edelweißstraße 41

**Gasthaus - Fleischhauerei Stadler GmbH**, 5082 Grödig, Josef Pözl Weg 1;  
5112 Lamprechtshausen, Hauptstraße 1

**Gerbl Anton**, 5204, Straßwalchen, Marktplatz 9

**Gruber Franz**, 5163 Mattsee, Mitterhof 4

**Gschaider Peter**, 5322 Hof bei Salzburg, Mitterschlagweg 1

**Kollbauer Raimund Franz**, 5301 Eugendorf, KG: Eugendorf 2473/2

**Kröll Hans-Jörg**, 5071 Wals-Siezenheim, Metzgerweg 1

**Lettner Engelbert**, 5321 Koppl, Wolfgangsee-straße 19

**Maximarkt Handels-Gesellschaft m.b.H.**, 5081 Anif, Waldbadstraße 2

**METRO Cash & Carry Österreich GmbH**, 5071 Wals-Siezenheim, Großmarktstraße 1

**Metzgerei Brandauer GmbH**, 5061 Elisabethen, Goldensteinstraße 1a

**Penny GmbH**,  
5111 Bürmoos, Ignaz Glaser Straße 48;  
5071 Wals-Siezenheim, Franz-Brötner-Straße 17;  
5301 Eugendorf, Möbelstraße 10;  
5162 Obertrum am See, Jakobistraße 19

**Peter Kirchtag KG**, 5112 Lamprechtshausen, Arnsdorf 1

**Pommer Lorenz**, 5201 Seekirchen am Wallersee, Hauptstraße 20

**Santner Christian**, 5303 Thalgau, Marktplatz 2

**Santner Fleisch- und Wurstwaren GmbH**, 5071 Wals-Siezenheim, Walsersstraße 24

**Steinberger Josef**, 5082 Grödig, Oberfeldstraße 29

**Stöger Rudolf**, 5303 Thalgau, Mondseer Straße 31

**Stöttner Thomas**, 5342 Sankt Gilgen, Seestraße 84

**Transgourmet Österreich GmbH**, 5071 Wals-Siezenheim, Gewerbehofstraße 5

**Walter Merzinger GmbH**, 5113 Sankt Georgen bei Salzburg, Wetterkreuzstraße 36

**Wuppinger Josef**, 5301 Eugendorf, Wiesnerstraße 15

## ● ● ● PONGAU

**Alpin Gastro Markt GmbH**,  
5541 Altenmarkt im Pongau, Obere Marktstraße 30;  
5630 Bad Hofgastein, Zittrauergasse 2

**Astner Johannes**, 5453 Werfenweng, Weng 184

**Bayr GmbH & Co. KG**, 5640 Bad Gastein, Schareckstraße 15

**Billa Aktiengesellschaft**, 5500 Bischofshofen, Molkerleistraße 32

**Echt Schreckbauer GmbH**, 5500 Bischofshofen, Gainfeld 7, Tür 1

**EWI Fleischbearbeitung GmbH**, 5550 Radstadt, Gewerbestraße 16

**Großarler Genuss GmbH**, 5611 Großarl, Sonnegweg 1

**Hotel Hanneshof GmbH & Co KG**, 5532 Filzmoos, Nr. 126

**Hutegger KG.**,  
5630 Bad Hofgastein, Pyrkerstraße 18;  
5630 Bad Hofgastein, Pyrkerstraße 78

**J. Obauer GmbH**, 5450 Werfen 36

**Ladinger GmbH & Co KG**, 5550 Radstadt, Mühlenweg 7, 5550 Radstadt, Stadtplatz 13

**Penny GmbH**,  
5542 Flachau, Feuersang 319;  
5550 Radstadt, Salzburger Straße 9

**Rettensteiner Robert**, 5600 Sankt Johann im Pongau, Wagrainerstraße 3

**Rewe Austria Fleischwaren GmbH**, 5550 Radstadt, Gewerbestraße 16



**Schitter Metzgerei GmbH,**  
5511 Hütttau, Bairau 30;  
5541 Altenmarkt im Pongau, Obere Marktstraße 30

**Urban GmbH & Co KG,**  
5600 Sankt Johann im Pongau, Venedigerstraße 4A;  
5600 Sankt Johann im Pongau, Hauptstraße 32

**Wedl Handels-GmbH,** 5600 Sankt Johann im Pongau, Industriestraße 32

### ●●● LUNGAU

**Fleischhauerei Schader GmbH,**  
5580 Tamsweg, Postplatz 6;  
5580 Tamsweg, Johann-Löcker-Straße 2

**Greilhof OG,** 5580 Tamsweg, Mörtelsdorf 39

**Hönegger Matthäus,** 5575 Lessach,  
Lessach 27

**Lankmayr Bernhard,** 5580 Tamsweg, Kirchengasse 3

**Land Salzburg,** 5580 Tamsweg, Preberstraße 8

**Lankmayr Bernhard,** 5570 Mauterdorf,  
Markt 1

### ●●● PINZGAU

**A & A Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH,** 5093 Weißbach bei Lofer, Oberweißbach 8

**Alpin Gastro Markt GmbH,** 5751 Maishofen,  
Zellerstraße 27

**Dornauer Maximilian,** 5091 Unken, Niederland 33

**Feiersinger Johannes Friedrich,** 5754 Saalbach-Hinterglemm, Pfefferweg 511

**Feuersinger – Oberbräuer e.U.,** 5730 Mittersill, Kirchgasse 5

**Fleischhauerei Fürstauer GmbH & Co KG,** 5760 Saalfelden, Ritzenseestraße 2

**Hörbiger Jakob Josef,** 5730 Mittersill, Mayrhofen 5

**Maximarkt Handels-Gesellschaft m.b.H.,** 5671 Bruck an der Großglocknerstraße, Kaprunerstraße 50

**Rathgeb Klaus Hermann,** 5661 Rauris, Waidachweg 104

**Rumpold GmbH & Co KG,**  
5724 Stuhlfelden, Mittersiller Bundesstraße 44  
5700 Zell am See, Flugplatzstraße 52;  
5741 Neukirchen am Großvenediger

**Schöppl GmbH & Co KG.,** 5742 Wald im Pinzgau, Vorderkrimml 70

**Schultes GmbH,**  
5700 Zell am See, Alte Landstraße 12;  
5700 Zell am See, Kitzsteinhornstraße 47

**Schweinitz Klaus,** 5671 Bruck a.d. Großglocknerstr., Nr. 64

**Stefan Rass Fleischhauerei Kommanditgesellschaft,** 5090 Lofer, Nr. 47

**Tauernlammverwertung registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung,**  
5661 Rauris, Marktstraße 33;  
5660 Taxenbach, Marktstraße 31;  
5660 Taxenbach, Eschenau 16

**Transgourmet Österreich GmbH,** 5751 Maishofen, Mühlenweg 22

**Voithofer Sylvia,** 5760 Saalfelden, Wiesing 14

**Wedl Handels-GmbH,** 5760 Saalfelden,  
Industriestraße 2



● ● ● JOSEF MOSSHAMMER

Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Das Jahr 2023 konnten wir bereits mit einem tollen Auftakt starten: Unser Lehrlingswettbewerb fand in Bad Gleichenberg statt, und erstmals waren das komplette Lebensmittelgewerbe und die Gastronomie an einem Standort vertreten. Die Zusammenarbeit ist wichtig, davon können alle Betriebe profitieren. Auch die neue Werkstätte in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hatzendorf haben wir dieses Jahr eröffnet. Dieses Fleischverarbeitungscenter ist wirklich top ausgestattet und bietet einen echten Mehrwert für unseren Nachwuchs.



Fleisch & Co./Strobl

Im Jahr 2023 wurden wieder zahlreiche Präsenz-Schulungen für das gesamte Lebensmittel-Handwerk angeboten. Dazu gehörten unter anderem eine Hygieneschulung mit der steirischen Lebensmittelaufsicht und eine Fortbildung bezüglich Etiketten mit Andreas Schmözl. Das Interesse war groß, mit 40 bis 50 Teilnehmer:innen pro Kurs, und das Feedback war äußerst positiv. Diese Schulungen werden auch 2024 fortgesetzt. Das Steirische Lebensmittel-Gewerbe kooperiert nun mit der Lebensmittelakademie, denn die Damen rund um Katja Maier leisten wirklich hervorragende Arbeit. Die LMAK-Kurse sind äußerst vielfältig, und die Vortragenden überzeugen. Wir sind gespannt, ob unsere Betriebe die Online-Schulungen ebenfalls zahlreich in Anspruch nehmen werden.

Ein besonderes Projekt, das wir für das WIFI umgesetzt haben, möchte ich ebenfalls teilen. Hier haben wir einen Kurs mit einer virtuellen Brille entwickelt, die eine Art virtuelle Zerlegung ermöglicht. Durch diese spezielle Brille können die Teilnehmenden die Fleischteile betrachten, drehen, wenden und einen Überblick darüber bekommen, wo die einzelnen Teilstücke liegen. Über diese Innovation freue ich mich besonders.

Natürlich waren wir auch 2023 mit den täglichen Herausforderungen beschäftigt, darunter die Sorgen und Ängste unserer Betriebe. Wir haben bei Betriebsübernahmen und behördlichen Problemen Unterstützung geboten. Besonders schwierig ist im Moment die Personalsituation, was unsere Betriebe stark belastet, und der Trend zu Teilzeitarbeit verschärft die Situation. Hinzu kommt die allgegenwärtige Teuerung – diese beiden Aspekte sehe ich derzeit als größte Herausforderungen.

Dennoch wollen wir nicht Salz in die Wunden streuen, sondern vorausschauen und die Betriebe weiterhin in ihren Innovationen fördern. Das Jahr 2024 werden wir gleich im Januar mit den Landesskills eröffnen, bei denen sieben Jugendliche antreten werden. Zudem bereiten wir einen Jahreskalender für Lebensmittelbetriebe vor, der alle wichtigen Termine für 2024 enthält – vom Super Bowl über Muttertag bis Allerheiligen. Dieser Kalender soll den Betrieben helfen, rechtzeitig mit Genuss-Specials für ihre Kunden zu reagieren. Ich bin überzeugt, dass dies ein wertvolles Tool sein wird, das möglicherweise Synergien schafft und das Lebensmittelhandwerk noch besser zusammenarbeiten lässt.

Mein Motto lautet: „Vorne ist dort, wo dir niemand sagen kann, was falsch ist.“ Ich denke, da haben wir alle ein bisschen die Nase vorne. Jeder unserer Betriebe ist enorm innovativ, und das handwerkliche Können beeindruckt immer wieder.

Ich kann aus vollem Herzen sagen: Unsere Betriebe arbeiten stets am Puls der Zeit. Und so soll es auch 2024 sein!

Mit kollegialen Grüßen,

Josef Moßhammer  
Landesinnungsmeister Steiermark

## Steiermark

---

### ● ● ● WIRTSCHAFTSKAMMER STEIERMARK

8010 Graz, Körblergasse 111–113, Tel. +43 (0) 3 16 601-0, Fax +43 (0) 316 601-595

#### **Präsidium:**

##### **Präsident:**

Senator h.c. Ing. Josef Herk

##### **Vizepräsidenten:**

Andreas Herz, MSc

KommR Ing. Herbert Ritter, MBA

Mag. Gabi Lechner

##### **Kammerdirektor:**

Dr. Karl-Heinz Dernoscheg, MBA

##### **Kammerdirektor-Stellvertreter:**

Dr. Gerhard Kienzl

### ● ● ● WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGSINSTITUT

8010 Graz, Körblergasse 111–113, Tel. +43 (0) 316 602-12 34

Leiter: Mag. Dr. Martin Neubauer

### ● ● ● SPARTE GEWERBE UND HANDWERK

8010 Graz, Körblergasse 111–113, Tel. +43 (0) 316 601-437

#### **Obmann:**

Hermann Talowski

#### **Spartengeschäftsführer:**

Mag. Klaus Gallob

#### **Obmannstellvertreter:**

Ing. Johann Hackl

DI Alexander Pongratz

#### **Obmannstellvertreter kooptiert:**

Doris Schneider

● ● ● **LANDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE FÜR STEIERMARK –  
BERUFSZWEIG DER FLEISCHER**

8010 Graz, Körblergasse 111–113, Tel. +43 (0) 316 601-441 oder 442, Fax +43 (0) 316 601-424

**Innungsmeister des Berufszweiges Fleischer:**

Ing. Josef Moßhammer, 8010 Graz, Zinzendorfsgasse 12, Tel. +43 (0) 316 31 91 95

**Innungsgeschäftsführer:**

Mag. Manuel Höfferer, Tel. +43 (0) 316 601-441

**Regionalstellen:**

**Regionalstelle Graz Stadt**

8010 Graz, Körblergasse 111-113, Tel. +43 (0) 316 601-203

**Regionalstelle Graz-Umgebung**

8010 Graz, Körblergasse 111–113, Tel. +43 (0) 316 601-450 & 451

**Regionalstelle Bruck-Mürzzuschlag**

8600 Bruck an der Mur, An der Postwiese 4, Tel. +43 (0) 316 601-98 00

Sprechtagslokal in Mariazell, Grazerstraße 6, 8630 Mariazell: jeden Freitag, Tel. +43 (0) 316 601-9870

Sprechtagslokal in Mürzzuschlag, Max Kleinoschegg-Gasse 2, 8680 Mürzzuschlag: jeden Mittwoch, Tel. +43 (0) 316 601-9860

**Regionalstelle Deutschlandsberg**

8530 Deutschlandsberg, Frauentaler Straße 53, Tel. +43 (0) 316 601-9200

**Regionalstelle Südoststeiermark (Feldbach-Bad Radkersburg)**

8330 Feldbach, Ottokar-Kernstock-Straße 10, Tel. +43 (0) 316 601-91 00

Sprechtagslokal in Bad Radkersburg, 8490 Bad Radkersburg, Theatergasse 2, jeden Dienstag von 08:00 bis 12:30 Uhr, Tel. +43 (0) 316 601-91 60

**Regionalstelle Ennstal/Salzkammergut**

Liezen, 8940 Liezen, Hauptstraße 33, Tel. +43 (0) 316 601-96 00

Sprechtagslokal in Gröbming, 8962 Gröbming, Hauptstraße 828, Tel. +43 (0) 316 601-96 00 von Montag bis Mittwoch, 08:00 bis 16:00 Uhr, Tel. +43 (0) 316 601-96 60

Sprechtagslokal in Bad Aussee, 8990 Bad Aussee, Wiedleite 101, jeden Donnerstag von 08:30 bis 13:30 Uhr, Tel. +43 (0) 316 601-96 90

**Regionalstelle Hartberg-Fürstenfeld**

Hartberg, 8230 Hartberg, Roseggerstraße 1, Tel. +43 (0) 316 601-93 00

Sprechtagslokal in Fürstenfeld, Klostersgasse 30/2, 8280 Fürstenfeld, jeden Mittwoch von 08:30 Uhr bis 12:30 Uhr, Tel. +43 (0) 316 601-9360

**Regionalstelle Murau / Murtal**

Judenburg, 8750 Judenburg, Burggasse 63, Tel. +43 (0) 316 601-95 00

Sprechtagslokal in Murau, Schwarzenbergstraße 2, 8850 Murau, jeden Mittwoch und Freitag von 08:30 Uhr bis 12:30 Uhr, Tel. +43 (0) 316 601-9560

**Regionalstelle Südsteiermark (Leibnitz)**

8430 Leibnitz, Leopold-Feßler-Gasse 1, Tel. +43 (0) 316 601-94 00

**Regionalstelle Leoben**

8700 Leoben, Franz-Josef-Straße 17, Tel. +43 (0) 316 601-99 00

**Regionalstelle Voitsberg**

8570 Voitsberg, Conrad-v.-Hötzendorf-Straße 14, Tel. +43 (0) 316 601-97 00

**Regionalstelle Weiz**

8160 Weiz, Gleisdorfer Straße 43, Tel. +43 (0) 316 601-90 00

**Lehrabschlussprüfungskommission:**

Anton Kranzelbinder, 8591 Maria Lankowitz, Hauptstraße 175

Josef Mosshammer, 8010 Graz, Zinzendorfsgasse 12

Martina Passegger, 8582 Rosental, Hauptstraße 63

Dominik Pichler, 8181 St. Ruprecht a.d. Raab, Parkstraße 133

Thomas Steinmetz, 8786 Rottenmann 131  
Kail Josef, 8800 Unzmarkt, Frauenburg, Römerstraße 3  
Katrín Posch, 8124 Markt-Übelbach, Alter Markt 39

## **Allgemein beeedete gerichtliche Sachverständige:**

- Fachgebiet 36. Lebens- und Genussmittel
1. Fleisch- und Würsterzeugung (einschließlich Konserven)
  2. Tiefgefrorene Fleischprodukte
  3. Milch, Rahm- und andere Milchprodukte
  4. Fische und Schalentiere
  5. Trinkwasser, Mineralwasser und Sodawasser
- Siehe Sachverständigenliste [www.sachverstaendige.at](http://www.sachverstaendige.at)

## ●●● STEIERMÄRKISCHE LANDESREGIERUNG

8010 Graz, Hofgasse 15, Tel. +43 (0) 316 877-8700

### **Landeshauptmann:**

Mag. Christoph Drexler

### **Landeshauptmann-Stellvertreter:**

Anton Lang

## ●●● FINANZLANDESDIREKTION

8010 Graz, Conrad-v.-Hötzendorf-Straße 14-18, Tel. +43 (0) 50 233 233

## ●●● BUNDESAMT FÜR EICH- UND VERMESSUNGSWESEN

8010 Graz, Körblergasse 25, Tel. +43 (0) 316 325 591

## ●●● ARBEITSMARKTSERVICE STEIERMARK

8020 Graz, Babenbergerstraße 33, Tel. +43 (0) 50 904 640

## ●●● ARBEITSINSPEKTORAT

8041 Graz, Liebenauer Hauptstraße 2-6, Tel. +43 (0) 316 48 20 40-0, Fax +43 (0) 316 48 20 40-99

## ●●● ARBEITS- UND SOZIALGERICHT

8010 Graz, Marburger Kai 49, Tel. +43 (0) 316 80 64-0

### ●●● BERUFSSCHULE

Landesberufsschule Bad Gleichenberg, 8344 Bad Gleichenberg, Mailandbergstraße 16,  
Tel. +43 (0) 3159 2211

### ●●● LEBENSMITTELUNTERSUCHUNGSANSTALT

8010 Graz, Beethovenstraße 8, Tel. +43 (0) 5 0555-0

### ●●● LEBENSMITTELUNTERSUCHUNGEN

Abt. Lebensmittelchemie: o. Univ.-Prof. Dr. Werner Pfannhauser, 8010 Graz, Pe-tersgasse 12/2,  
Tel. +43 (0) 664 140 15 43  
Hygiene-Institut der Universität Graz, 8010 Graz, Universitätsplatz 4, Tel. +43 (0) 316 380-43 70  
Hygienicum Institut für Mikrobiologie und Hygiene, 8045 Graz, Andritzer Reichs-straße 44, Tel.  
+43 (0) 316 69 41 08-0

### ●●● SOZIALVERSICHERUNGSANSTALT DER SELBSTSTÄNDIGEN

8010 Graz, Körblergasse 115, Tel. +43 (0) 50 808-0, Fax +43 (0) 50 808-9529

### ●●● ÖSTERREICHISCHE GESUNDHEITSKASSE - KUNDENSERVICE GRAZ FÜR ARBEITER UND ANGESTELLTE

8010 Graz, Josef-Pongratz-Platz 1, Tel. +43 (0) 50 7661 53000

### ●●● SOZIALMINISTERIUMSERVICE (BUNDESSOZIALAMT) (LANDESINVALIDENAMT)

8020 Graz, Babenbergerstraße 35, Tel. +43 (0) 316 70 90-0, Fax +43 (0) 59 988-6899, E-Mail  
post.steiermark@sozialministeriumservice.at

### ●●● LANDES VETERINÄRDIREKTION

Leitung Dr. Peter Wagner, Friedrichgasse 9, 8010 Graz, 06. Bez.: Jakomini, Tel: +43 (0) 316 877-3586, Fax: +43 (0) 316 877-3587, E-Mail: peter.wagner@stmk.gv.at

## ●●● MITGLIEDERVERZEICHNIS

## ●●● GRAZ-STADT

**Baur Norbert**, Darmputzerei, 8020 Graz, Lagergasse 158

**C & C Abholgroßmärkte GmbH**, 8020 Graz, Bahnhofgürtel 31-33

**Feiertag Qualitätsfleischerei GmbH**, 8010 Graz, Kaiser Josef-Platz 13-15; 8020 Graz, Lendplatz, Stand 7

**Fleischerei Kollar Gesellschaft m.b.H.**, 8045 Graz, Andritzer Reichsstraße 40

**Fleischerei Moßhammer GmbH**, 8010 Graz, Zinzendorfsgasse 12

**Fleischwaren Rinner GmbH**, 8010 Graz, Kaiser Josef-Platz Marktstände 7, 9, 9A, 11; 8020 Graz, Florianigasse 18

**Leitner Johanna**, 8020 Graz, Mühlgasse 30

**Loidl Werner**, 8042 Graz, St. Peter, Hauptstraße 32a

**Marcher Fleischwerke GmbH**, 8020 Graz, Lagergasse 158

**Metro Cash & Carry Österreich GmbH**, 8054 Graz-Straßgang, Weblinger Straße 41

**ÖSG Schlachtbetriebe GmbH**, 8020 Graz, Lagergasse 158

**Norbert Marcher GmbH**, 8020 Graz, Lagergasse 158

**Papst Christian**, 8010 Graz, Theodor-Körner-Straße 39

**Penny GmbH**

8020 Graz, Kapellenstraße 45; 8041 Graz, Liebenauer Hauptstraße 139; 8045 Graz, Andritzer Reichsstraße 32A; 8052 Graz, Straßgangerstraße 149; 8054 Graz, Straßgangerstraße 436

**Poparic Emil**, 8020 Graz, Kalvariengürtel 38

## ●●● GRAZ-UMGEBUNG

**Fleischerei Fürnschub GmbH**, 8143 Dobl, Unterberg 63

**Fleischwaren Rinner GmbH**, 8055 Graz-Puntigam, Seiersberg, Feldkirchnerstraße 140

**Herzog Georg**, 8101 Gratkorn, Grazer Straße 66

**Höfler KG**, 8102 Semriach, Markt 26

**Lamprecht Alois**, 8141 Unterpremstätten, Hauptstraße 195A

**Pecigus Wolfgang**, 8401 Kalsdorf, Dorfstraße 2

**Penny GmbH**

8101 Gratkorn, Bruckerstraße 23; 8130 Frohnleiten, Parkweg 7; 8401 Kalsdorf, Hauptstraße 14-16

**Peter Eibinger e.U.**, 8121 Deutschfeistritz, Übelbacherstraße 19

**Fleischerei Pierer GmbH**, 8130 Frohnleiten, Brucker Straße 15

**Rinner Anna**, 8112 Gratwein, Hauptplatz 3

**Schönberger Karl**, 8074 Raaba, Josef-Krainer-Straße 5

**Strbal Marija**, eingeschr. auf Kleinhandel mit Fleisch- und Wurstwaren, 8055 Seiersberg, Steinfellnerweg 7

**Transgourmet Österreich GmbH**, 8054 Seiersberg, Maria-Pfeiffer-Straße 10

**Ulrike Reistenhofer GmbH**, 8112 Gratwein, Anton Bauer-Weg 17

**Weinberger Markus**, 8130 Frohnleiten, Brucker Straße 15

## ●●● BRUCK-MÜRZZUSCHLAG

**Aigner Hans Georg e.U.**, 8623 Afenz-Kurort 49

**Baumgartner Alexandra**, 8630 Halltal 27

**Gutschelhofer KG**, 8682 Hönigsberg, Grazer Straße 97; 8680 Mürzzuschlag, Wiener Straße 25

**Hofbauer Hubert**, 8650 Kindberg, Stanzer Straße 34

**Leitner KG**, 8663 Veitsch, Carl-Beel-Gasse 7

**Palucaj Nike**, 8670 Krieglach, Grazer Straße 27



**Penny GmbH** 8

600 Bruck/Mur, Dr.-Theodor-Körner-Straße 33  
Top 1;  
8605 Kapfenberg, Grazer Straße 81;  
8621 Thörl, Palbersdorf 203;  
8650 Kindberg, Bahnhofstraße 5a;  
8670 Krieglach, Freßnitzstraße 85

**Swoboda Manfred**, 8665 Langenwang, Grazer Straße 11

**Wilhelm Blasko CONVENIENCE-Fertiggerichte GmbH**, 8600 Bruck a .d. Mur, Leobner Straße 78

**Winkler Franz**, 8605 Hafendorf, Schirmtzbühelstraße 10

**Zimmermann Johann**, 8684 Spital am Semmering, Bundesstraße 19

**●●● DEUTSCHLANDSBERG**

**Alois Köhrer GmbH**, 8522 Lebing, Florianerstraße 46

**Alto Fleischwerke GmbH**, 8522 Groß St. Florian, Florianerstraße 46

**Fleischerei Brauchart GmbH.**, 8543 St. Martin im Sulmtal, Sulb 89

**Domaines Kilger Fleischerei GmbH**, 8552 Eibiswald 39

**Fleischerei Kollar GmbH**, 8530 Deutschlandsberg, Hauptplatz 10

**Franz Fritz KG**, 8511 St. Stefan ob Stainz 16

**Klinger Thomas**, Ing., 8522 Groß St. Florian, Marktstraße 11

**Lais Werner**, 8552 Eibiswald 40

**Mauthner Rupert**,  
8541 Schwanberg, Hauptplatz 20 und  
8551 Wies, Marktplatz 8

**Penny GmbH**  
8530 Deutschlandsberg, Frauentaler Straße 110  
8551 Wies, Radpaßstraße 23

**Prattes Reinhold**, 8521 Wettmannstätten, Lassenberg 2

**Schaar Gerta**, 8510 Stainz, Hauptplatz 15

**Sorger Wurst- + Schinkenspezialitäten GmbH**, 8523 Frauental, Ferdinand-Sorger-Weg 2

**Tschiltsch Ferdinand**, Geflügelstecherei,  
8544 Pöfing-Brunn, Hauptstraße 96

**●●● HARTBERG-FÜRSTENFELD****Buchberger GmbH & Co KG**

8225 Pöllau bei Hartberg, Mittelgasse 39A;  
8225 Pöllau bei Hartberg, Wiedengürtel 161

**C & C Abholgroßmärkte GmbH**, 8230 Hartberg, Weidenstraße 1

**Franz Kornberger Viehhandel e.U.**, 8225 Schönegg bei Pöllau, Hintereg 61

**Groß Sonja**, 8221 Hirnsdorf 230

**Gruber GesmbH & Co KG**, 8250 Vorau 36

**Höllerbauer Sabine**, 8294 Unterrohr 12

**Johann Zsifkovics GmbH & Co KG**, 8280 Fürstenfeld, Burgenlandstraße 21

**Kohlhauser Josef**, 8252 Mönichwald, Riegersbach 65

**Biohof Krautgartner Fleischerei GmbH**,  
8250 Rohrbach/Lafnitz, Kleinschlag 19

**Labonca Biohof GmbH**, 8291 Burgau, Hauptplatz 6

**Meat and Time LTD**, 8312 Ziegenberg 73

**Müller Ottokar August**, 8244 Schäßfern, Hauptstraße 11

**Penny GmbH**  
8230 Hartberg, Ressavarstraße 3  
8280 Fürstenfeld, Grazerstraße 17  
8324 Rohrbach/Lafnitz, Hochfeldweg 2a

**Ritter Birgit**, 8225 Pöllau, Hauptplatz 6

**Schirnhofner Gesellschaft m.b.H.**, 8224 Kaindorf bei Hartberg 298

**Seidl Franz**, 8272 Sebersdorf 11

**Turza GmbH & Co KG**, 8262 Ilz 171

**Wessiak Adolf**, 8262 Ilz 118

**Windhaber Peter**, 8264 Großhartmannsdorf 135

**Zotter Fleisch GmbH**, 8274 Buch bei Hartberg, Oberbuch 39

**●●● LEIBNITZ**

**Alto Fleischwerke GmbH**, 8413 Ragnitz 6

**Brand Erich**  
8443 Gleinstätten 19  
8430 Leibnitz, Kadagasse 4

**Fleischerei Brauchart GmbH**, 8452 Großklein 24

**Franz Krainer, Fleisch- und Wurstwaren Gesellschaft m.b.H.**, 8435 Wagna, Marburger Straße 91

**GreenPork GmbH**, 8421 Wolfsberg im Schwarzaual 183

**Jöbstl Bauerngut GmbH**, 8472 Straß, Hofgasse 1

**Lendl Johann Franz**, 8444 Reith 2

**Fleischerei Mahofer OG**, 8442 Kitzreck/Sausal, Neurath 37  
8444 St. Andrä-Höch, St. Andrä im Sausal 70

**Penny GmbH**, 8430 Leibnitz, Leopold-Figl-Straße 4  
8430 Leibnitz, R.H.Bartsch-Gasse 4

**Pinnitsch Leopold**, 8463 Leutschach, Hauptplatz 5

**Poparic Emil**, 8081 Heiligenkreuz am Wasen, Pirchingstraße 3

**Prenner Fleisch- Wurstproduktions GmbH**, 8410 Wildon, Hauptplatz 46

**Steirerfleisch GmbH**, 8421 Wolfsberg i. Schw. 1

**Stiefingtaler Fleisch- und Wurstwaren GmbH**, 8081 Heiligenkreuz am Waasen, Grazer Straße 14

**Strauss Josef**, 8505 St. Nikolai i. S. 10

**Styrian Pork GmbH**, 8421 Wolfsberg im Schw. 1

**Wagner & Wagner KG**, 8462 Gamlitz, Marktplatz 280

## ● ● ● LEOBEN

**Hussauf Gerald**, 8781 Wald am Schoberpass, Liesing 5

**Klumaier Michaela**, 8713 St. Stefan ob Leoben, Dorfplatz 15

**Kofler Erwin**, 8790 Eisenerz, Kriechbaumweg 3

**Kofler Mario**, 8770 St. Michael in Obersteiermark, Aschmannweg 4

**Moser Karl**, 8790 Eisenerz, Flutergasse 11

**Penny GmbH**  
8700 Leoben, Kärntner Straße 300  
8712 Niklasdorf, Leobnerstraße 30

**Steinrisser Erich**, eingeschränkt auf Speck- und Selchwarenerzeugung, 8773 Kammern, Pfaffendorf 3

**Wutti Horst**, 8714 Kraubath an der Mur, Hauptstraße 10

## ● ● ● LIEZEN (BAD AUSSEE + GRÖBMING + LIEZEN)

**Aichinger Josef Michael**, 8983 Bad Mitterndorf 93

**C&C Abholgroßmärkte GmbH**, 8940 Liezen, Richard Steinhuber-Straße 10

**Fleischerei Diechtl Erich Ernst e.U.**, 8983 Bad Mitterndorf 31

**Fleischhauerei Steinmetz GmbH**, 8786 Rottemann, Hauptplatz 131

**Gritz Josef**, 8984 Bad Mitterndorf, Mühlreith 18

**Hofer Herwig**, 8967 Haus, Ruperting 65

**Holzmeister Josef**, 8784 Trieben, Erzherzog Johann-Ring 3

**Klingler Michael**, 8952 Irdning, Falkenburg 33

**Langsteiner Richard**, 8972 Ramsau/Dachstein, Vorberg 21

**Fleischerei Pfeiler KG**, 8931 Landl, Kirchenlandl 43

**Penny GmbH 8**  
784 Trieben, Hauptplatz 12;  
8911 Admont, Hauptstraße 23;  
8940 Liezen, Gesäusestraße 17;  
8950 Stainach, Salzburgerstraße 495;  
8990 Bad Aussee, Kirchengasse 32

**Schladminger Tauerngenuss OG**, 8970 Klaus, Obere Klaus 55

**Spanberger KG**, 8962 Gröbming, Stodergasse 234

**Stefitz Wolfgang**, 8962 Gröbming, Grundstück Nr. 1338/9, (Parkplatz vor der BH Liezen)

**Tasch Christian**, 8961 Stein an der Enns 46

**Wanke Alois**, 8970 Schladming, Ramsauer Straße 135

**Zauner Gottlieb Leopold**, 8990 Unterkainisch, Bahnhofstraße 136

● ● ● MURAU

**Kail Josef**, 8850 Murau, Schwarzenbergstraße 1

**Krenn Reinhold**, 8820 Neumarkt in Steiermark, Schwimmbadstraße 36

**Mück-Roßmann Anita**, 8843 St. Peter am Kammersberg 113

**Rosian Georg Meinrad**, 8861 St. Georgen/Kreischberg, Am Muranger 22

**Steirische Wildspezialitäten Strohmeier GmbH**, 8820 Neumarkt, An der UrteI 1

● ● ● MURTAL

(JUDENBURG + KNITTELFELD)

**ALLES WILD GMBH**, 8741 Weißkirchen/Stmk., Eppenstein 5

**Autischer Thomas e.U.**, 8753 Fohnsdorf, Siemensstraße 7

**Kail Hubert**,  
8785 Hohentauern, Scheipplisiedlung 1  
8800 Unzmarkt, Frauenburg, Römerstraße 3,

**Penny GmbH**,  
8720 Kobenz, Kobenzerstraße 14;  
8750 Judenburg, Gabelhoferstraße 1

**Skale Karin**, 8740 Zeltweg, Bahnhofstraße 57

**Transgourmet Österreich GmbH**, 8724 Spielberg, Triesterstraße 29

● ● ● SÜDOSTSTEIERMARK

(FELDBACH + RADKERSBURG)

**Böhm Beate**, 8361 Hatzendorf 94

**Christandi Armin Horst**, 8490 Bad Radkersburg, Emmenstraße 6

**Fleischhof Raabtal GmbH**, 8324 Kirchberg an der Raab, Berndorf 119

**H. Loidl Wurstproduktions- und Vertriebs GmbH**, 8083 St. Stefan im Rosental, Mureckerstraße 1

**Haiden Erwin Anton**, 8091 Jagerberg 6

**HR Trading GmbH**, 8345 Straden, Nägelsdorf 7

**Kaufmann GmbH**, 8083 St. Stefan im Rosental, Mureckerstraße 18

**Kaufmann Johann Michael DI**, 8083 St. Stefan im Rosental, Mureckerstraße 18

**Oberer Jörg e.U.**, 8480 Mureck, Hauptplatz 16

**Penny GmbH**,  
8330 Feldbach, Gleichenbergerstraße 43;  
8490 Bad Radkersburg, Halbenrainerstraße 22

**Reinhard Rodler e.U.**, 8332 Edelsbach bei Feldbach 5

**Scharfy GmbH & Co KG**, 8  
330 Feldbach, Hauptplatz 7 und  
8345 Straden 23

**Scheucher – Fleisch GmbH**, 8091 Jagerberg, Ungerdorf 1

**Thonegg Herbert**, 8492 Dietzen 15

**Triebel Bernd Alexander**, 8344 Bad Gleichenberg, Radkersburger Straße 13

**Tschiggerl Martina**, 8355 Tieschen 99

**Vogt Reinhard**, 8330 Gniebing-Weißbach, Gniebing 287

**Vulcano Fleischwarenmanufaktur GmbH & Co KG**, 8330 Auersbach 130

**Weber Otto**, 8082 Kirchbach in Steiermark 51

● ● ● VOITSBERG

**Bozduvan Gastronomie KG**, 8572 Bärnbach, Voitsbergerstraße 1

**Draxler Geflügel-Wild GmbH**, 8562 Mooskirchen, Kainachstraße 4

**Ehmann Horst**, 8563 Ligist 20; 8564 Krottendorf 381

**Großschädl Silvia**, 8572 Bärnbach, Hauptstraße 12

**Hochstrasser Johann**, 8561 Söding, Packer Straße 103

**Fleischerei & Partyservice Martina Passegger e.U.**, 8582 Rosental a. d. K., Hauptstraße 63

**Penny GmbH**  
8570 Voitsberg, Grazer Vorstadt 58;  
8580 Köflach, Quergasse 3

**Reiner Daniel**, 8570 Voitsberg, Hauptplatz 38

## ●●● WEIZ

**Eibisberger Manfred**, 8163 Fladnitz/Teichalm 130

**Feiertag Qualitätsfleischerei GmbH**,  
8160 Weiz, Dr.-Karl-Renner-Gasse 12;  
8160 Weiz, Marburger Straße 45;  
8200 Gleisdorf, Ludwig-Binder-Straße 14

**Fleischerei Höfler e.U.**, 8200 Gleisdorf, Bahnhofstraße 13

**Hiebler-Texer Johannes**, 8160 Thannhausen, Ponigl-Süd 6

**Kellner & Pichler GmbH**, 8181 St. Ruprecht an der Raab, Parkstraße 133

**Kober Alois Gerhard**, 8321 St. Margarethen a.d.Raab, Takern II 42

**Kothgasser Markus e.U.**, 8212 Pischelsdorf, Hauptplatz 30

**Paunger Christoph**, 8190 Miesenbach, Dorfviertel 104

**Pechmann Johannes e.U.**, 8184 Anger, Hauptplatz 14

**Penny GmbH**, 8160 Weiz, Kaplanweg 2

**Pichler GesmbH**, 8181 St. Ruprecht/Raab, Parkstraße 133

**Fleischerei Pierer GmbH**, 8162 Passail, Angerstraße 9

**Sommersguter Karl Heinz**, 8673 Ratten, Kirchenviertel 82

**Thaller Eduard**, 8311 Markt Hartmannsdorf 34

**Weizer Bergland Spezialitäten Vertriebsges.m.b.H.**, 8160 Weiz, Werksweg 102

● ● ● **GEORG SCHULER**

Liebe Leserin, lieber Leser,

die gewerblichen Lebensmittelbetriebe und insbesondere die Fleischer haben für Tirol eine immense Bedeutung. Erst kürzlich hat eine durch die Landesinnung beauftragte Studie der Gesellschaft für Angewandte Wirtschaftsforschung (GAW) gezeigt, dass unsere Mitgliedsbetriebe in Tirol jährlich 512,9 Millionen Euro zur Wertschöpfung beitragen. Diese Zahl untermauert unseren wichtigen Stellenwert in Tirol. Die Ergebnisse unserer Leistungen spürt das ganze Land.



beigestellt

Dennoch trifft auch unsere Branche eine große Unsicherheit und viele Betriebe blicken mit Sorgenfalten in die Zukunft. Die Teuerung erfasst unsere Betriebe wie eine Lawine. Wir können die gestiegenen Rohstoff- und Energiepreise nicht 1:1 an unsere Kund:innen weitergeben. Im Rahmen der Studie wurde auch die Stimmung unter den Mitgliedsbetrieben mittels Fragebogen und Interviews abgefragt. Mit einem ernüchternden Ergebnis. Mehr als die Hälfte der Mitglieder (55,6 %) ist vom Fachkräftemangel in einem sehr starken bzw. existenzbedrohenden Ausmaß betroffen, bei den Metzger:innen sind es sogar 84,2 Prozent. Weiter sind 70,2 Prozent der Unternehmen von den hohen Energiekosten sowie 68,4 Prozent von der allgemeinen Teuerung in einem sehr starken bzw. existenzbedrohenden Ausmaß betroffen.

Als Branchenvertreter fordern wir von der Politik auf Landes- als auch auf Bundesebene umgehende Reformen und Sofortmaßnahmen ein. Neben der raschen Auszahlung des Energiekostenzuschuss 2 benötigt es zusätzliche Unterstützungen wie eine Nahversorgerprämie und vor allem langfristige Maßnahmen im Bereich der Energiepolitik, damit wir unsere Betriebe mit Optimismus in die Zukunft führen und an weitere Generationen übergeben können.

Die Innung der Tiroler Lebensmittelgewerbe ergreift unzählige Maßnahmen, um die Lebensmittelgewerbebetriebe zu unterstützen aber auch entsprechend öffentlich zu bewerben. Genannte sei hier das Erfolgsprojekt „Tirol Schmeckt“. Seit 2021 präsentiert die Innung auf [www.tirolschmeckt.at](http://www.tirolschmeckt.at) die Vorteile und den Mehrwert ihrer Branchen. Die Online-Plattform begeistert bereits tausende Interessierte in und außerhalb Tirols. Mit spannenden Geschichten rund um das Wirken der vier Berufsgruppen bekommen die User:innen exklusive Einblicke in viele Metzgereien oder Produktionsstätten – Mitgliederportraits inklusive. Wir gehen neue Wege, um die Besonderheiten unserer Mitglieder hervorzuheben. Dies wird nicht nur Kund:innen, sondern auch künftige Mitarbeiter:innen locken. Ein Blick lohnt sich auf alle Fälle!

Mit kollegialen Grüßen,

Georg Schuler  
Landesinnungsmeister Tirol

## Tirol

---

### ● ● ● WIRTSCHAFTSKAMMER TIROL

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 7, Tel. +43 (0)5 90 905

**Präsidium:****Präsident:**

Christoph Walser

**Vizepräsidenten:**

Mag.(FH) Martina Entner

Mag. Manfred Pletzer

MMag. Barbara Thaler (kooptiert)

Ing. Martin Wetscher (kooptiert)

Dipl.-Ing. Anton Rieder (kooptiert)

**Direktorin:**

Mag. Evelyn Geiger-Anker

### ● ● ● WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGSINSTITUT

6020 Innsbruck, Egger-Lienz-Straße 116, Tel. +43 (0)5 90 905-7000

**Beiratsvorsitzender:**

Mag. Manfred Pletzer

**Geschäftsführung:**

Mag. Paul Vyskovsky, CMC

### ● ● ● SPARTE GEWERBE UND HANDWERK

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 7, Tel. +43 (0)5 90 905-1432

**Spartenobmann:**

Franz Jirka

**Spartenobmannstellvertreter:**

Ing. Veronika Opbacher-Egger

Dr. Waltraud Stibernitz

Clemens Happ (koopt. mit Stimme)

**Spartengeschäftsführer:**

Dr. Karolina Holaus

## ●●● BERUFSZWEIG DER TIROLER FLEISCHER

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 7, Tel. +43 (0)5 90 905-1295, 14 05, [www.tirol-schmeckt.at](http://www.tirol-schmeckt.at), [www.wko.at/tirol/fleischer](http://www.wko.at/tirol/fleischer)

### **Berufsgruppensprecher:**

Peter Paul Schweighofer, 6091 Götzens, Kirchplatz 11, Tel. +43 (0)52 34 32230  
Georg Schuler, 6460 Imst, Langgasse 121, Tel. +43 (0)5412 69 66-17

### **Geschäftsführer:**

Mag. Simon Franzoi

### **Bezirksstellen:**

6020 Innsbruck & Innsbruck-Land, Wilhelm-Greil-Straße 7, Tel. +43 (0)5 90 905-1389,  
Bezirksstellenleiter Mag. Stefan Wanner  
6460 Imst, Meranerstraße 11, Tel. +43 (0)590 905-3110,  
Bezirksstellenleiter Mag. Nico Tilg/MMag. Elena Bremberger  
6370 Kitzbühel, Josef-Herold-Straße 12, Tel. +43 (0)5 90 905-3210,  
Bezirksstellenleiter Dr. Balthasar Exenberger  
6330 Kufstein, Salurner Straße 7, Tel. +43 (0)5 90 905-3310,  
Bezirksstellenleiter MMag. Peter Wachter, LL.M.  
6500 Landeck, Schentensteig 1a, Tel.+43 (0)5 90 905-3410,  
Bezirksstellenleiter Mag. Otmar Ladner  
9900 Lienz, Amlacher Straße 10, Tel. +43 (0)5 90 905-3510,  
Bezirksstellenleiter Mag. Johann Kollreider  
6600 Reutte, Bahnhofstraße 6, Tel. +43 (0)5 90 905-3610,  
Bezirksstellenleiter Wolfgang Winkler  
6130 Schwaz, Bahnhofstraße 11, Tel. +43 (0)5 90 905-3710,  
Bezirksstellenleiter Mag. Stefan Bletzacher

## ●●● TIROLER LANDESREGIERUNG

6020 Innsbruck, Landhaus, Eduard-Wallnöfer-Platz 3, Tel. +43 (0)512 508  
Landeshauptmann: Anton Mattle

### **LandeshauptmannstellvertreterIn:**

Georg Dornauer

### **Landesveterinärdirektor:**

HR Dr. Josef Kössler, Tel. +43 (0)512 508-32 40

### **Landesveterinärdirektorstellvertreter:**

OR Dr.med.vet. Paul Ortner, Tel. +43 (0)512 508-32 43

### **Hygienereferent:**

Mag. Eduard Martin, Tel. +43 (0)512 508-32 44

## ●●● FINANZLANDESDIREKTION FÜR TIROL

6020 Innsbruck, Innrain 32, Tel. +43 (0)50 233 333

**●●● BEV-EICHAMT INNSBRUCK**

6020 Innsbruck, Bürgerstraße 34, Tel. +43 (0)512 58 80 91-82 8000

**●●● ARBEITSMARKTSERVICE INNSBRUCK**

6020 Innsbruck, Schöpfstraße 5, Tel. +43 (0)50 904 740

**●●● ARBEITSINSPEKTORAT**

für den Aufsichtsbezirk ganz Tirol, 6020 Innsbruck, Arzler Straße 43a, Tel. +43 (0)512 249 04

**●●● EINIGUNGSAMT**

6020 Innsbruck, Maximilianstraße 4, Tel. +43 (0)512 59 30

**●●● ÖSTERREICHISCHE AGENTUR FÜR GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNGS-  
SICHERHEIT, STANDORT LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG INNSBRUCK**

6020 Innsbruck, Technikerstraße 70, Tel. +43 (0)50 555 71 111, Fax +43 (0)50 555 71 222

**●●● TIROLER FACHBERUFSSCHULE ST. NIKOLAUS**

6020 Innsbruck, Innstraße 36, Tel. +43 (0) 512 28 57 15, Fax: +43 (0) 512 28 57 15-15

**●●● SOZIALVERSICHERUNGSANSTALT DER GEWERBLICHEN WIRTSCHAFT**

6020 Innsbruck, Klara-Pölt-Weg 1, Tel. +43 (0)50 808 808

**●●● ÖSTERREICHISCHE GESUNDHEITSKASSE**

6020 Innsbruck, Klara-Pölt-Weg 2, Tel. +43 (0)50 766 18

**●●● BUNDESSOZIALAMT TIROL**

6020 Innsbruck, Herzog-Friedrich-Straße 3, Tel. +43 (0)512 56 31 01



**●●● LANDES-LANDWIRTSCHAFTSKAMMER FÜR TIROL**

6021 Innsbruck, Brixner Straße 1, Tel. +43 (0)5 92 92-0

**●●● BIOANALYTICUM®, INSTITUT FÜR MIKROBIOLOGIE UND HYGIENE GMBH**

Leitung: Dr. Mag. Günter Reisinger

4320 Perg, Fuchsenweg 3, Tel. +43 (0) 7262 577 70, Fax +43 (0) 7262 577 70-11,

E-Mail: [office@hygiene.co.at](mailto:office@hygiene.co.at), [www.hygiene.co.at](http://www.hygiene.co.at).

Untersuchungen und Gutachten nach § 50 Lebensmittelgesetz, Europäische Anerkennung gem. Akkreditierung nach ISO/IEC 17025, Consulting: Hygieneberatung (HACCP Audits Eigenkontrolle ...), Hygieneuntersuchungen: Reinigung und Desinfektion, Schlachtkörper ..., Labor: Lebensmittel Luft Wasser Kosmetika Stuhl Abwasser, Gerichtlich beeidete und zertifizierte Sachverständigen-gutachten Hygiene, Lebensmittelhygiene, Mikrobiologie, Gentechnik

## ●●● MITGLIEDERVERZEICHNIS

### ●●● IMST

6460 Imst, Meranerstraße 11,  
Tel. +43 (0) 590 905-3110  
Bezirksstellenleiter:  
Mag. Nico Tilg/MMag. Elena Bremberger

**Fleischhof Oberland GmbH & Co KG**, 6460  
Imst, Langgasse 121

**Handl Tyrol GmbH**, 6551 Pians, Pians 33

**Höpperger Beate**, 6425 Haiming, Siedlungs-  
straße 10

**Jurschitsch Bernd**, 6473 Wenns, St. Marga-  
rethen 656

**Klima Thomas**, 6414 Mieming, Sportplatz-  
weg 23

**Krug Rudolf**, 6473 Wenns, Unterdorf 1

**Kuprian Armin**, 6444 Längenfeld, Oberlän-  
genfeld 70 a

**Raffl Werner**,  
6425 Haiming, Kirchstraße 18;  
6460 Imst, Schustergasse 19

**Schlachtstelle Ötztal**, 6444 Längenfeld,  
Au 264

**Schnegg Franz Joseph**, 6492 Imsterberg,  
Au 11

**Schöpf Sieglinde**, 6473 Wenns, Larchach 585

**Venier Georg**, 6464 Tarrenz, Dollinger-  
Lager 13

### ●●● INNSBRUCK-STADT

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 7,  
Tel. +43 (0)5 90 905-1389 B  
ezirksstellenleiter: Mag. Stefan Wanner

**Beermeister Martin GmbH**, 6020 Innsbruck,  
Valiergasse 8

**Hangl Thomas**, 6020 Innsbruck, Filiale: Mari-  
ahilfpark 1

**Andrä Hörtnagl Produktion und Handel-  
GmbH**,

6020 Innsbruck, Burggraben 4-6  
6020 Innsbruck, Claudiaplatz 4  
6020 Innsbruck, Elisabethstraße  
6020 Innsbruck, Herzog-Siegmund-Ufer  
(Markthalle);  
6020 Innsbruck, Museumstraße 38;  
6020 Innsbruck, Josef-Wilberger-Straße 19;

**Maschinen Ring-Service Tirol registrierte  
Genossenschaft mit beschränkter Haftung**,  
6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9

**Stolz Peter**, 6020 Innsbruck, Prinz-Eugen-  
Straße 79

**Strickner Roman**, 6020 Innsbruck, Pradler  
Straße 44

**Wedl Handels-GmbH**, 6020 Innsbruck,  
Leopold-Wedl-Weg 1

### ●●● INNSBRUCK-LAND

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 7,  
Tel. +43 (0)5 90 905-1389  
Bezirksstellenleiter: Mag. Stefan Wanner

**Alpin Gastro Markt GmbH**, 6060 Hall in Tirol,  
Schlöglerstraße 79

**Bäuerliche Schlacht- und Fleischgenossen-  
schaft Axams reg. GenmbH**, 6094 Axams,  
Burglechnerstraße 11

**Brindlinger Nikolaus**, 6063 Rum, Langer  
Graben 16

**Brunner Andreas**, 6074 Rinn, Kirchgasse 33

**Fleisch- und Wurstwaren Holzmann OG**,  
6150 Steinach, Brennerstraße 60

**Fritz Walter**, 6161 Natters, Dorfplatz 6

**Ganner Markus**, 6176 Völs, Dorfstraße 12

**Gastl Josef**, 6401 Inzing, Hauptstraße 32

**Gogl Ulrich**, 6154 Vals, St. Jodok 75

**Gröbner Martin**, 6157 Obernberg am Bren-  
ner, Innertal 48

**Haider Bernhard Alois**, 6181 Sellrain, Ro-  
thenbrunn 47

**Andrä Hörtnagl Produktion und Handel  
GmbH**, Zentrale: 6060 Hall, Trientlstraße 5

**Gluckner Stefan**, 6410 Telfs, Brand 3

**Krösbacher Helmut**, 6166 Fulpmes, Kirchstraße 5

**Landmetzgerei Piegger KG**,  
6073 Sistrans, Kirchgasse 77  
6071 Aldrans, Dorf 5 (M-Preis)  
6072 Lans, Aldranser Straße 214 (M-Preis)

**Lechner Rauth KG**, 6410 Telfs, Karl-Schönherr-Straße 7

**M-Preis Warenvertriebs-GmbH**, 6176 Völs, Landesstraße 16

**Mayr Josef Michael**, 6161 Natters, Sonnenburg-Brennerstraße 12

**Metro Cash & Carry Österreich GmbH**, 6063 Rum, Siemensstraße 1

**Metzgerei Fritz KG**, 6170 Zirl, Kirchstraße 9

**Schlachthaus Metzgerei Klamm 80b KG**, 6105 Leutasch, Klamm 80

**Schmid Ignaz, Ihr Fleischhof**, 6161 Natters, Sonnenburg-Brennerstraße

**Schweighofer Peter Paul**, 6091 Götzens, Kirchplatz 11

**Singer Karl**, 6176 Völs, Bahnhofstraße 3

**Stern Michael**, 6167 Neustift im Stubaital, Stackler 65

**Stolz Peter**, 6020 Innsbruck, Prinz-Eugen-Straße 79/2

**Strasser Andreas, Fleischhauerei**, 6112 Wattens, Franz-Strickner-Straße 4

**Türk Gerhard**,  
6143 Matri am Brenner, Pfons, Schöfens 18  
6143 Matri am Brenner, Brennerstraße 10

**Wedl Handels-GmbH**, 6068 Mils, Leopold-Wedl-Straße 1

**Zorn Hannes**, 6142 Mieders, Dorfstraße 27

## ●●● KITZBÜHEL

6370 Kitzbühel, Josef-Herold-Straße 12,  
Tel. +43 (0)5 90 905-3210  
Bezirksstellenleiter: Dr. Balthasar Exenberger

**Huber Tirol GmbH**, 6380 St. Johann in Tirol, Anichweg 9

**Horgacher GmbH**, 6391 Fieberbrunn, Spielbergstraße 29

**Krimbacher KG**, 6373 Jochberg, Dorf 7

**Metzgerei Gründler GmbH**, 6345 Kössen, Alleestraße 84

**Metzgerei Huber GmbH**, 6372 Oberndorf i.T., Paß-Thurn-Straße 3b

**Metzgerei Fritz Knauer GmbH & Co. KG**, 6364 Brixen i. Th. I, Dorfstraße 100

**Bernhard Mitterer**, Dandlerau 10a, 6391 Fieberbrunn

**Nikolaus Fuchs KG**, 6370 Kitzbühel, Langau 5

**Obermoser Karl**, 6373 Jochberg, Grünthalweg 1

**Sinnesberger GmbH**, 6382 Kirchdorf in Tirol, Innsbrucker Straße 66

**Trixl & Straif OG** 6352 Ellmau, Dorf 52 6370 Reith bei Kitzbühel, Kitzbüheler Straße 60

**Wäger Franz**, 6341 Ebbs, Weidach 19/1

## ●●● KUFSTEIN

6330 Kufstein, Salurner Straße 7,  
Tel. +43 (0) 590 905-3310

Bezirksstellenleiter:  
MMag. Peter Wachter, LL.M.

**Ager GmbH**  
6306 Söll, Am Steinerbach 20  
6306 Söll, Ried 20

**BIO Metzgerei Juffinger GmbH**,  
6335 Thiersee, Marbling 15  
6335 Thiersee, Schneeberg 38  
6330 Kufstein, Herzog-Stefan-Straße 3

**Bletzacher Richard**, 6236 Alpach 728a

**Edenhauser Sebastian**, 6306 Söll, Dorf 140

**Graus Ernst KG**, 6300 Wörgl, Salzburger Straße 16

**Häusler Daniel Mst.**, 6311 Wildschönau-Thierbach, Dürrstattweg, Thierbach 162

**Andrä Hörtnagl Produktion und Handel GmbH**, 6300 Wörgl, Salzburgerstraße 32

**Juffinger Stefan**, Herzog Stefan-Straße 3/7, 6330 Kufstein

**Laiminger Markus KG**, 6250 Kundl, Dr.-Bachmann-Straße 37

**Pfluger Hans Ges. m. b. H. & Co. KG**, 6335 Thiersee, Vorderthiersee 38

**Riedhart Handels GmbH**, 6300 Wörgl, Innsbrucker Straße 96

**Schroll Ernst**, 6322 Kirchbichl, Ulricusstraße 10

**Schlachthof Obermoser GmbH**, 6306 Söll, Stockach 101

**Schlögl Alois**,  
6300 Wörgl, Friedhofstraße 15;  
6300 Wörgl, Innsbrucker Straße 2

**Sock Franz**, 6230 Brixlegg, Marktstraße 38

**Trixl & Straif OG**, 6365 Kirchberg in Tirol, Stöckfeld 34

**Wäger Franz**, 6341 Ebbs, Weidach 19

**A. Wimpissinger GmbH & Co KG** 6321 Angath, Obere Dorfstraße 8 6235 Reith i. A., Dorf 4

**Working Service AT GmbH**, 6330 Kufstein, Thierseestraße 51

## ●●● LANDECK

6500 Landeck, Schentensteig 1a,  
Tel. +43 (0)590 905-3410  
Bezirksstellenleiter: Mag. Otmar Ladner

**Grissemann GmbH**, 6511 Zams, Hauptstraße 150

**Handl Tyrol GmbH**, 6551 Pians 33

**Handl Tyrol Gastronomieservice GmbH**,  
6551 Pians 34a

**Pfeifer Josef Karl**, 6531 Ried im Oberinntal,  
Ried i. O., Gst. 87/2

**Josef Pfeifer**, Vergrössweg 1, 6561 Ischlg

**Wetter Wild GmbH**, 6574 Pettneu am Arlberg, Schnann 151

**Wilhelm Dietmar Metzgerei Wilhelm**, 6522 Prutz, Dorfstraße 17

## ●●● LIENZ

9900 Lienz, Amlacher Straße 10,  
Tel. +43 (0)590 905-3510  
Bezirksstellenleiter: Mag. Johann Kollreider

**Defregger Qualitätsfleisch OG**, Bruggen 49a,  
9962 St. Veit/Defreggen

**Egger Albin**, 9900 Lienz, Kärntner Straße 27

**Gussnig Engelbert**, 9900 Lienz, Roter-Turm-Weg 4

**Hanser Markus**, 9900 3 Oberlienz, Nr. 49b

**Mühlburger Berno**, 9903 Oberlienz, Oberdrum 20

**Mühlstätter Oswald GmbH**, 9971 Matriei i. O., Rauterplatz 7

**Neumair Josef**, 9905 Gaimberg, Untergaimberg 37

**Fleischwaren Ortner GmbH & Co KG**

9920 Sillian 88;  
9920 Sillian 96;  
9900 Lienz, Am Markt 1;  
9900 Lienz, City Center Hauptplatz 15

**Sailer GmbH**, 9990 Nußdorf-Debant, Hermann-Gmeiner.Straße 11

**Villgrater Bergfleisch GmbH**, 9931 Außervillgraten 66

**Villgrater Naturprodukte Josef Schettl KG**,  
9932 Innervillgraten, Klamperplatz 116

## ●●● REUTTE

6600 Reutte, Bahnhofstraße 6,  
Tel. +43 (0)590 905-3610  
Bezirksstellenleiter: Wolfgang Winkler

**Kastner Fleischhauerei GmbH**, 6600 Reutte,  
Lindenstraße 9

**Stefan Razenberger KG**, 6632 Ehrwald, Innsbrucker Straße 1

**Speckbacher Handel GmbH**, 6600 Reutte,  
Großfeldstraße 15

## ●●● SCHWAZ

6130 Schwaz, Bahnhofstraße 11,  
Tel. +43 (0)5 90 905-3710  
Bezirksstellenleiter: Mag. Stefan Bletzacher

**Astl Matthias**, 6133 Weerberg, Mitterweerberg 150a

**Gasser Christian**, 6274 Aschau im Zillertal,  
Dorfstraße 50

**Handl Tyrol GmbH**, 6134 Vomp, Mooswinkl 7

**Hans Gasser GmbH**  
6290 Mayrhofen, Hauptstraße 475  
6280 Zell am Ziller, Gerlosstraße 13

**Hauser Georg**, 6275 Stumm, Dorf 24

**Hundsichler Johann**, 6283 Hippach, Laimach 190/2

**Kammerlander Richard**, 6272 Kaltenbach,  
Dorfplatz 6

**Kammerlander Richard GmbH**, 6272 Kalten-  
bach, Dorfplatz 13

**Stephan Johann Kerschbaumer**, 6284  
Ramsau im Zillertal, Raiffeisenplatz 3

**Kerschdorfer Josef**, 6280 Gerlosberg 23

**Mauracher Alexander**, 6263 Fügen, Dorf-  
platz 2

**Metzgerei Maier KG**, 6215 Achenkirch, Unte-  
re Dorfstraße 407

**Perauer Franz**, 6290 Mayrhofen, Mayrhofen  
854

**Pfister Franz**, 6263 Fügen, Rosenweg 38

**Prem KG**, 6134 Vomp, Dorf 64

**Rohrmoser Johannes**, 6283 Hippach, Gru-  
ben 431

**Steiner Bruno**, 6135 Stans, Unterdorf 97

**Markus Wechselberger**, 6133 Weerberg,  
Tranweg 22

**Wegscheider Nobert**, 6272 Kaltenbach, Un-  
tere Embergstraße 22



● ● ● GEROLD HOSP

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

ich freue mich, euch einen Rückblick auf unsere vielfältigen Aktivitäten in Vorarlberg zu geben. Im Frühling veranstalteten wir erfolgreich unseren Landeslehrlingswettbewerb, bei dem acht talentierte Lehrlinge teilnahmen.

Ein bedeutendes Ereignis war auch unsere Teilnahme an der Berufsinformationsmesse im November 2023, auf der sich drei Tage lang rund 100 verschiedene Branchen präsentierten. Die Messe zog dieses Jahr beeindruckende 16.000 Besucher:innen an, vorwiegend Schulabgänger, die sich für einen Lehrberuf interessieren.

Unser Stand für Lebensmittelhandwerker war besonders beliebt.

Die Relevanz des Engagements für den Nachwuchs zeigt sich nicht zuletzt in den stabilen Lehrlingszahlen. Aktuell haben wir acht Lehrlinge im ersten Lehrjahr, sechs im zweiten und sieben im dritten – als das kleinste Bundesland Österreichs sind wir stolz auf diese Zahlen. Besonders erfreulich ist, dass zwei der acht Lehrlinge Quereinsteiger sind, die sich im zweiten Bildungsweg für das Fleischerhandwerk entschieden haben, mit dem klaren Ziel der Selbstständigkeit. Eine großartige Entwicklung, die den Erfolg unserer Bemühungen unterstreicht.

Im Rahmen der Ausbildungs-Messe fand auch der jährliche Metzger-Stammtisch statt, bei dem wir in diesem Jahr zu einem neuartigen Hygiene-Tool informierten. Das Tool soll den Betrieben direkt eine Erleichterung bringen. Zusätzlich bieten wir regelmäßig gemeinsame Events wie Betriebsbesichtigungen, Stammtische und gemütliches Beisammensein für unsere Mitgliedsbetriebe an. In den letzten Jahren zeigte sich, dass diese Stammtische auf größeres Interesse stoßen als klassische Versammlungen mit Tagesordnung.

2024 steht bereits in den Sternen, dass in Vorarlberg erneut zum sechzigsten Mal der Metzgerball veranstaltet wird, und zwar am ersten Samstag nach Dreikönig. Unsere Tradition, den einzigen Handwerksball in Vorarlberg seit 60 Jahren auszurichten, setzt sich fort, und wir sind stolz darauf, dass er stets ausverkauft ist. Ein weiterer Höhepunkt wird 2024 der Landeswettbewerb sein. Die Förderung des Nachwuchses bleibt eines unserer wichtigsten Ziele.

Darüber hinaus setzen wir uns für die Unterstützung unserer Betriebe in Bezug auf die Energiekosten ein. In Zusammenarbeit mit den Vorarlberger Energielieferanten und der Wirtschaftskammer haben wir bereits erfolgreiche Konzepte erarbeitet. Die zahlreichen Gespräche der letzten Monate haben gezeigt, dass ein gemeinsamer Auftritt des gesamten Lebensmittelgewerbes eine deutlich größere Schlagkraft hat.

Das Metzgerhandwerk steht nach wie vor auf sehr fruchtbaren Boden – es gilt lediglich, diesen entsprechend zu bewirtschaften. Diese Aufgabe sehen wir als zentrale Verantwortung der Landes- und Bundesinnung.

Mit kollegialen Grüßen,

Mst. Gerold Hosp  
Landesinnungsmeister Vorarlberg



beigestellt

## Vorarlberg

---

### ●●● WIRTSCHAFTSKAMMER VORARLBERG

6800 Feldkirch, Wichnergasse 9, Tel. +43 (0) 55 22 305-0, [www.wkv.at](http://www.wkv.at)

#### **Präsidium:**

##### **Präsident:**

Hans-Peter Metzler

##### **Vizepräsidenten:**

Mag. Petra Kreuzer

KommR Betriebsökonom Wilfried Hopfner

KommR. Ing. Eduard Fischer

Dr. Stefan Hagen

##### **Direktor:**

Dr. Christoph Jenny

### ●●● WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGSINSTITUT – WIFI CAMPUS

6850 Dornbirn, Bahnhofstraße 24, Tel. +43 (0) 55 22 305-0 oder +43 (0) 55 72 38 94-0,  
[www.wifi-campus.at](http://www.wifi-campus.at), [www.vlbg.wifi.at](http://www.vlbg.wifi.at)

#### **Leiter:**

Dr. Thomas Wachter

### ●●● SPARTE GEWERBE UND HANDWERK

6800 Feldkirch, Wichnergasse 9, Tel. +43 (0) 55 22 305-0, [www.wko.at/vlbg/gewerbe](http://www.wko.at/vlbg/gewerbe),  
[www.gewerbe-handwerk.com](http://www.gewerbe-handwerk.com)

#### **Obmann:**

Ing. Bernhard Feigl, Glas-Marte GmbH, 6900 Bregenz, Brachsenweg 39

#### **Obmannstellvertreter:**

Obfrau KommR Susanne Maria Rauch-Zehetner

Obmann Ing. Christian Thaler

#### **Spartengeschäftsführer:**

Herr Mag. Armin Immler



**●●● VORARLBERGER LANDESREGIERUNG**

6901 Bregenz, Landhaus, Tel. +43 (0) 55 74 511-0, [www.vorarlberg.at](http://www.vorarlberg.at)

**Landeshauptmann:**

Mag. Markus Wallner

**Landeshauptmann-Stellvertreter:**

Dr. Barbara Schöbi-Fink

**●●● FINANZLANDESDIREKTION FÜR VORARLBERG**

6800 Feldkirch, Schillerstraße 2, Tel. +43 (0) 55 22 34 41-0

**●●● BEV – VERMESSUNGSAMT (EICHAMT)**

6900 Bregenz, Bergmannstraße 1, Tel. +43 (0) 55 74 427 49

**●●● ARBEITSMARKTSERVICE – REGIONALE STELLE**

6850 Dornbirn, Grabenweg 4, Tel. +43 (0) 55 72 227 71-0, [www.ams.at/vlbg](http://www.ams.at/vlbg)

**●●● ARBEITSINSPEKTORAT FÜR VORARLBERG**

6900 Bregenz, Rheinstraße 57, Tel. +43 (0) 55 74 786 01-0

**●●● EINIGUNGSAMT FÜR VORARLBERG**

6800 Feldkirch, Schillerstraße 1, Tel. +43 (0) 55 22 302-0

**●●● GEWERBLICHE BERUFSSCHULE DER FLEISCHER**

6800 Feldkirch, Rebberggasse 32, Tel. +43 (0) 55 22 720 29-0, [www.lbsfe1.snv.at](http://www.lbsfe1.snv.at)

**●●● INSTITUT FÜR UMWELT UND LEBENSMITTELSICHERHEIT**

6900 Bregenz, Montfortstraße 4, Neues Landhaus, Tel. +43 (0) 55 74 511-42099

## ●●● SOZIALVERSICHERUNGSANSTALT DER GEWERBLICHEN WIRTSCHAFT

Außenstelle Vorarlberg: 6800 Feldkirch, Schloßgraben 14, Tel. +43 (0) 55 22 766 42-0

## ●●● ÖSTERREICHISCHE GESUNDHEITSKASSE FÜR ARBEITER UND ANGESTELLTE

6850 Dornbirn, Jahngasse 4, Tel.-Hotline +43 (0) 50 8455, [www.gesundheitskasse.at](http://www.gesundheitskasse.at)

## ●●● BUNDESSOZIALAMT LANDESSTELLE VORARLBERG (LANDESINVALIDENAMT BREGENZ)

6900 Bregenz, Rheinstraße 32/3, Tel. +43 (0) 55 74 68 38-0 oder +43 (0)5 99 88 (Hotline)

## ●●● LANDVETERINÄR FÜR VORARLBERG

Abteilungsvorstand: Dr. Norbert Greber, Klostersgasse 20, 6901 Bregenz, Tel. +43 (0) 5574 511 25205, Email: [veterina-er@vorarlberg.at](mailto:veterina-er@vorarlberg.at)

## ●●● LANDWIRTSCHAFTSKAMMER FÜR VORARLBERG

6900 Bregenz, Montfortstraße 9-11, Tel. +43 (0)55 74 400, [www.diekammer.info](http://www.diekammer.info)

## ●●● LANDESINNING DER LEBENSMITTELGEWERBE – DIE FLEISCHER VORARLBERG

6800 Feldkirch, Wichnergasse 9, Tel. +43 (0) 55 22 305-232

### **Innungsmeister:**

Gerold Hosp, 6822 Satteins, Rankweiler Straße 1, Tel. +43 (0) 55 24 28 91,  
Fax +43 (0) 55 24 28 91-4, +43 (0) 699/18 49 9240, E-Mail: [hosp@meistermetzgerei.at](mailto:hosp@meistermetzgerei.at)  
Stellvertreter: Dietmar Schöch, 6800 Feldkirch, Sebastian-Kneipp-Straße 2, Tel. +43 (0) 55 22 721 84, Fax +43 (0) 55 22 774 47, E-Mail: [office@metzgerei-schoech.at](mailto:office@metzgerei-schoech.at)

### **Geschäftsführerin:**

Jennifer Grabher, MSc.

### **Berufsgruppen-Ausschussmitglieder:**

Markus Bösch, 6890 Lustenau, Rheindorferstraße 9, Tel. +43 (0) 55 77 821 07,  
E-Mail: [markus.boesch@ochsenmetzg.at](mailto:markus.boesch@ochsenmetzg.at)  
Christof Klopfer, 6923 Lauterach, Alte Landstraße 12, Tel. +43 (0) 55 74 712 66,  
Fax +43 (0) 55 74 643 99, E-Mail: [christof.klopfer@vol.at](mailto:christof.klopfer@vol.at)  
Herbert Koch, 6812 Meiningen, Koblacherstraße 26, Tel. +43 (0) 55 22 722 90,  
Fax +43 (0) 55 22 722 90-4, +43 (0)664 33 86 576, E-Mail: [herbert.dorfmetzg@aon.at](mailto:herbert.dorfmetzg@aon.at)  
Jörg Mangold, 6833 Weiler, Treiet 7, Tel. +43 (0) 55 23 624 42, Fax +43 (0) 55 23 624 42-4,  
E-Mail: [info@metzgerei-mangold.at](mailto:info@metzgerei-mangold.at)

Gerd Schlierenzauer, 6890 Lustenau, Hasenfeldstraße 11, Tel. +43 (0) 55 77 835 47,  
Fax +43 (0) 55 77 835 47-4 E-Mail: office@meistermetzger.at  
Ulrike Gstach, 6830 Rankweil, Großfeldweg 11/1, Tel. +43 (0) 55 22 75 72 90,  
Fax +43 (0) 55 22 75 72 94, E-Mail: office@gstach.cc

**Meisterprüfungskommission:****Vorsitzender:**

Dietmar Schöch, 6800 Feldkirch, Sebastian-Kneipp-Straße 2, Tel. +43 (0) 55 22 721 84  
Christof Klopfer, 6923 Lauterach, Alte Landstraße 12, Tel. +43 (0) 55 74 712 66

**Beisitzer:**

Harald Fink, 6850 Dornbirn, Haselstauderstraße 15,  
Tel. +43 (0) 55 72 287 44, +43 (0)664 412 33 84  
Gerd Schlierenzauer, 6890 Lustenau, Hasenfeldstraße 11, Tel. +43 (0) 55 77 835 47

**Lehrabschlussprüfungskommission:****Vorsitzender:**

Christof Klopfer, 6923 Lauterach, Alte Landstraße 12, Tel. +43 (0) 55 74 712 66  
Gerd Schlierenzauer, 6890 Lustenau, Hasenfeldstraße 11, Tel. +43 (0) 55 77 835 47

**Dienstgeberbeisitzer:**

Dietmar Schöch, 6800 Feldkirch, Sebastian-Kneipp-Straße 2, Tel. +43 (0) 55 22 721 84

**Dienstnehmerbeisitzer:**

Gerold Hosp, 6822 Satteins, Rankweiler Straße 1, Tel. +43 (0) 55 24 28 91  
Patric Fähslar, 6840 Götzis, Zollwehr 26, Tel. +43 (0) 55 23 622 31

## ●●● MITGLIEDERVERZEICHNIS

## ●●● BLUDENZ

**C & C Abholmärkte GmbH**, 6700 Bludenz, Montafonerstraße 31, Hauptbetrieb Vorarlberg Hohenems

**Metzgerei Salzgeber GmbH & Co. KG**, 6774 Tschagguns, Silvrettastraße 6,

**Pflegar Ferdinand Konrad**, 6700 Bludenz, Untersteinstraße 1

**Tschofen Egon**, 6791 Gortipohl, St. Gallenkirch 194a

**Stark Philip**, 6723 Blons, Blons 33

**Gassner Johannes**, 6741 Raggal, Raggal 143/1

**Hoehenhofer Philipp**, 6741 Raggal, Marul 21

## ●●● BREGENZ

**Baurenhas Oswald**, 6886 Schoppernau, Unterdorf 323 – ruhend

**Beck Christian**, 6992 Hirscheegg, Schwarzwassertalstraße 26

**Blum-Radmanovic Doris**, 6973 Höchst, Blumenweg 5

**Broger Bregenzerwälder Fleischwaren GmbH & Co KG**, 6874 Bizau

**C & C Abholmärkte GmbH**, 6923 Lauterach, Reitschulstraße 5, Hauptbetrieb Vorarlberg Hohenems

**Dür Konrad**, 6914 Hohenweiler, Leuthofen 21

**Eberle Kaspar**, 6863 Egg, Hub 738

**Eibs Wilhelm**, 6932 Langen bei Bregenz, Fischanger 126

**EWI Fleischbearbeitungs GmbH**, 6923 Lauterach, Inselstraße 11

**Feldkircher Benno**, 6971 Hard, Glasergasse 4

**Feneberg Lebensmittel GmbH**, Zweigniederlassung Riezlern, 6991 Riezlern, Walserstraße 44

**Feßler Johann**, 6911 Eichenberg, Schüssellen 28

**Fetz Kaspar Gesellschaft mbH & Co. KG.**, 6866 Andelsbuch, Scheidbuchen 525

**Feuerstein Handels GmbH**, 6991 Riezerln, Walsersstraße 43

**Feurstein Norbert Anton**, 6866 Andelsbuch, Hof 137

**Feurstein Norbert Anton**, 6973 Höchst, Hauptstraße 9, Hauptbetrieb Vorarlberg Andelsbuch

**Fink Albert**, 6942 Krumbach, Dorf 197

**Franz Klopfer GmbH & Co KG**, 6923 Lauterach, Alte Landstraße 12

**Kaufmann Jürgen**, 6861 Alberschwende, Hof 475

**Lutz Klaus Peter**, 6971 Hard, Kirchstraße 3

**Mennel Erwin**, 6900 Möggers, Buchans 51

**Metzgerei Rimmel & Co. KG**, 6900 Bregenz, Mehrerauerstraße 24a, Hauptbetrieb Vorarlberg Bregenz Rathausstraße

**Moosmann Rainer**, 6933 Doren, Grötzern 300

**Natter GmbH**, 6866 Andelsbuch, Bersbuch 746

**Mathias Nussbaumer Transporte GmbH**, 6941 Langenegg, Gfäll 122

**Ritlop Stefan Anton**, 6866 Andelsbuch, Hof 534

**Schmuck Cyril**, 6934 Sulzberg, Dorf 239

**Schwärzler Konrad**, 6863 Egg, Loco 688

**Strohmaier Harald Franz**, 6870 Bezau, Platz 399

**Transgourmet Österreich GmbH**, 6858 Schwarzach, Gutenbergstraße 1a

**Vonach Qualitätsfleisch GmbH & Co KG**, 6923 Lauterach, Inselstraße 11

**„Wälder Metzge“ Käse- und Schinkenerzeugung GmbH**, 6767 Warth, Dorf 73; 6870 Bezau, Brugg 34, Hauptbetrieb Vorarlberg Warth

**Winder Martin**, 6858 Bildstein, Ankenreuthe 35

● ● ● **DORNBIRN**

**Billa Aktiengesellschaft**, 6850 Dornbirn, Schwefel 71

**Bösch Hermann**, 6890 Lustenau, Maria-Theresien-Straße 78

**Bösch Markus**, 6890 Lustenau, Rheindorfer Straße 9

**C & C Abholmärkte GmbH**, 6845 Hohenems, Obere Kanalstraße 62

**Fink Martin**, 6850 Dornbirn, Hatlerstraße 35 (ruhend)

**Fitz Herbert**, 6890 Lustenau, Pfarrweg 4

**Hagen Ernst**, 6890 Lustenau, Rheindorferstraße 18

**Hubmann Gernot**, 685 Dornbirn, Oberfallenberg 5

**Prantl Metzgerei GmbH**, 6845 Hohenems, Kaiser-Franz-Josef-Straße 68

**Metzgerei Hotel Cafe Schatz GmbH**, 6845 Hohenems, Kaiser-Franz-Josef-Straße 10

**Schelling Rainer Franz, Ing.**, 6850 Dornbirn, Haselstauderstraße 27

**Schlierenzauer Gerd**, 6890 Lustenau, Hasenfeldstraße 11

**Schluge Jochen**, 6850 Dornbirn, Moosmahdstraße 24

● ● ● **FELDKIRCH**

**Aberer Dieter**, 6844 Altach, Lirerstraße 22/1

**Billa Aktiengesellschaft**, 6830 Rankweil, Bundesstraße 22, Hauptbetrieb Vorarlberg Dornbirn

**Breuss Guntram Johann**, 6830 Laterns, Oberdorfstraße 8 Lohnschlächter

**Egger Josef**, 6820 Frastanz, Landamman-Egger-Straße 24/1 – ruhend

**Fähler Walter Mathias**, 6840 Götzis, Zollweh 26

**Frick Erich Roman**, 6832 Sulz, Müsinerstraße 2

**Gstach Ing. Markus**, 6830 Rankweil, Großfeldweg 11

**Hochenhofer Philipp**, 6833 Klaus, Walgaustraße 10a/6

**Hosp Gerold**, 6822 Satteins, Rankweiler Straße 1

**Illmer Helmut**, 6822 Satteins, Rankweiler Straße 64

**Koch Herbert Emil**, 6812 Meiningen, Koblaacherstraße 26

**Koch Herbert Emil**, 6830 Rankweil, Bahnhofstraße 23, Hauptbetrieb Vorarlberg Meiningen

**Kopf Gernot**, 6832 Röthis, Schützenstraße 1

**Lampert Gottfried**, 6800 Feldkirch, Reichstraße 24

**Georg Mangold KG**, 6833 Weiler, Treiet 7

**Marte Peter**, 6800 Feldkirch, Waldfriedgasse 4/23

**Marte Franz**, 6837 Weiler, Hanneberg 6

**Martin Kopf KG**, 6844 Altach, Alteichweg 1

**Meathouse OG**, 6800 Feldkirch, Johannergasse 6

**Nesensohn Jürgen**, 6833 Klaus, In der Klause 6

**Schöch's Meathouse GmbH**, 6800 Feldkirch, Sebastian-Kneipp-Straße 2

**Spieler Gerhard**, 6890 Lustenau, Mühlefeldstraße 74a

**Walser GmbH & Co KG**, 6812 Meiningen, Industriestraße 12; Hauptbetrieb Vorarlberg Meiningen Industriestraße 6812 Meiningen, Schweizerstraße 50; 6832 Sulz, Müsinerstraße 38

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

● ● ● **HORST STIERSCHNEIDER**

Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Wien ist anders! Und das trifft auch auf das Fleischerhandwerk zu.

Natürlich kämpfen auch wir mit den allgegenwärtigen Problemen: Teuerung, Energie, Bürokratie – leider gibt es mittlerweile sehr wenige Fleischverarbeitungsbetriebe, obwohl wir zwei Millionen Einwohner haben. Auch wenn unsere Fleischfachgeschäfte hauptsächlich die obere Mittelschicht ansprechen, bleibt jedem Betrieb dennoch ein großer potenzieller Kundenstamm. Auf der anderen Seite steht jedoch die Anonymität der Großstadt. Hier kennt man sein „Grätzl“ nicht mehr so wie am Land...

Daher sieht die Unterstützung für unsere Betriebe in Wien etwas anders aus als in den anderen Bundesländern: Wir möchten die Sichtbarkeit des Fleischer-Handwerks bei den Konsumenten erhöhen. In Kooperation mit der Bezirkszeitung werden unsere Betriebe in Artikeln vorgestellt und ins Rampenlicht gerückt. Zudem präsentieren wir saisonale Produkte im Kurier, wie zum Beispiel zu Ostern das Geselchte und im November das Gansl. Diese redaktionellen Artikel sind für die Betriebe kostenfrei, tragen aber erheblich zur Sichtbarkeit der Fleischereien bei den Konsumenten bei.

All diese Aktivitäten machen jedoch nur Sinn, weil unsere Wiener Fleischereibetriebe Spitzenqualität bieten. Hierfür möchte ich mich bei meinen Kolleginnen und Kollegen herzlich bedanken.

Eine schöne Wiener Tradition ist der Franziskaner Kirtag. Seit 200 Jahren wird hier ein Gottesdienst veranstaltet, dazu mittlerweile der zwölfte Franziskaner-Kirtag. Dieser Kirtag ist eine Veranstaltung des Lebensmittelgewerbes, dessen Erlös den Franziskanern zugutekommt. In diesem Jahr haben wir etwa insgesamt €6.000,- gespendet. Leider wird dieser Kirtag mehr von Funktionären als von den Konsumenten besucht. Daher planen wir ein Großevent am Rathausplatz, wo sich das Wiener Lebensmittelhandwerk in all seinen genussvollen Facetten den Wienerinnen und Wienern präsentieren kann. Solche Veranstaltungen erfordern viel Vorbereitungszeit und zahlreiche Genehmigungen, daher wissen wir noch nicht genau, wann sie realisiert werden können. Ich denke und hoffe jedoch, dass es bald so weit sein wird.

In Bezug auf Lehrlinge sieht es in Wien zugegeben nicht so rosig aus. Wir haben lediglich vier Betriebe, die heute noch ausbilden und keine eigene Berufsschule mehr. Dies ist vor allem in Zeiten von Fachkräftemangel kein positiver Trend, denn Lehrlinge sind die Fachkräfte von morgen. Hier sehe ich seitens der Innung großen Handlungsbedarf.

Wir bleiben dran. Für unsere Mitglieder. Für unser Handwerk!  
Ich wünsche ein erfolgreiches und genussvolles 2024!

Mit kollegialen Grüßen,

Horst Stierschneider  
Landesinnungsmeister Wien



beigestellt

## Wien

---

### ●●● WIRTSCHAFTSKAMMER WIEN

1020 Wien, Straße der Wiener Wirtschaft 1, Tel. +43 (0)1 514 50-0, E-Mail: in-fo@wkw.at; www.wko.at/wien

**Präsident:**

Baurat h.c. DI Walter Ruck

**Vizepräsident/-in:**

LAbg. GemR Dr. Katarzyna Greco, MBA CSE  
KommR Friedrich Strobl

**Finanzreferent:**

KommR Dr. Josef Schmidinger

**Kammerdirektor:**

Mag. Meinhard Eckl

### ●●● WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGSINSTITUT DER WIRTSCHAFTSKAMMER WIEN

1180 Wien, Währinger Gürtel 97, Tel. +43 (0)1 476 77 5555, www.wifiwien.at

**Leiter:**

Dipl.-Wirtsch.-Ing. Christian Faymann, M.A

### ●●● SPARTE GEWERBE UND HANDWERK

1020 Wien, Straße der Wiener Wirtschaft 1, Tel. +43 (0)1 514 50-2222,  
E-Mail: sgh.geschaeftsstelle@wkw.at; https://wko.at/wien/gewerbe

**Spartenobfrau:**

Abg.z.NR Mag. (FH) Maria Smodics-Neumann

**Spartenobfraustellvertreter:**

IM KommR Mst. Alexander Eppler  
Thomas Gollner

**Spartengeschäftsführer:**

Mst. Elisabeth Rammel

### ●●● LANDESINNUNG WIEN DER LEBENSMITTELGEWERBE

1020 Wien, Straße der Wiener Wirtschaft 1, Tel. +43 (0)1 514 50-6315, Fax +43 (0)1 514 50-6319,  
E-Mail: lebensmittel@wkw.at; www.dielebensmittelgewerbe.at

**Landesinnungsmeister:**

KommR Josef Angelmayer (Konditor)



**Landesinnungsmeister-Stv.:**

KommR Horst Stierschneider (Fleischer)

Cagdas Cankaya (Bäcker)

**Weitere Ausschussmitglieder:**

Tharwat Alssawapy (Nahrungs- und Genussmittelgewerbe)

Nicholas Franze (Nahrungs- und Genussmittelgewerbe)

Emre Güngör (Fleischer)

Christoph Hödl (Fleischer)

Gregor Lautner (Bäcker)

Walter Petras (Konditor)

KommR Josef Schrott (Bäcker)

Mag. Leonhard Specht (Nahrungs- und Genussmittelgewerbe)

Mehmet Yazici (Bäcker)

Alexander Hübler (Konditor – kooptiert)

**Landesinnungsgeschäftsführer:**

Dr. Klaus Puza

●●● **ALLGEMEIN BEEIDETE UND GERICHTLICH ZERTIFIZIERTE  
SACHVERSTÄNDIGE**

Siehe Sachverständigenliste unter [www.sachverstaendige.at](http://www.sachverstaendige.at)

Fachgebiet: 36 Lebensmittel

●●● **AGES – ÖSTERREICHISCHE AGENTUR FÜR GESUNDHEIT UND  
ERNÄHRUNGSSICHERHEIT GMBH**

1220 Wien, Spargelfeldstrasse 191, Tel. +43 (0)5 05 55-0, Fax: +43 (0)50 555-22 019, E-Mail: [management@ages.at](mailto:management@ages.at)

**Geschäftsführung:**

DI Dr. Thomas Kickinger

Dr. Anton Reinl

●●● **MAGISTRAT DER STADT WIEN, MA 63**

Gewerberecht, Datenschutz und Personenstand

1010 Wien, Wipplingerstraße 6-8, Tel. +43 (0)1 4000-97 117, Fax +43 (0)1 4000-99 971 15, E-Mail: [post@ma63.wien.gv.at](mailto:post@ma63.wien.gv.at), [www.wien.gv.at/kontakte/ma63](http://www.wien.gv.at/kontakte/ma63)

**Abteilungsleiter:**

Mag. Wolfgang Magesacher, LL.M., Tel. +43 (0)1 4000 - 97 111,

E-Mail: [wolfgang.magesacher@wien.gv.at](mailto:wolfgang.magesacher@wien.gv.at)

## ●●● MAGISTRAT DER STADT WIEN, MA 59

### Marktamt

1090 Wien, Spittelauer Lände 45, Tel. +43 (0)1 4000-8090, Fax +43 (0)1 4000-99 59 210, E-Mail: post@ma59.wien.gv.at, www.wien.gv.at/kontakte/ma59

### Dienststellenleiter:

Direktor Andreas Kutheil, Tel. +43 (0)1 4000-59 201, E-Mail: andreas.kutheil@wien.gv.at

### Lebensmittel:

OAR Christian Seiringer, Tel. +43 (0)1 4000-59 050, E-Mail: christi-an.seiringer@wien.gv.at

### Märkte:

OAR Christian Blaha, Tel. +43 (0)1 4000-59 241, E-Mail: christi-an.blaha.cb1@wien.gv.at

## ●●● MAGISTRATISCHE BEZIRKSÄMTER

www.wien.gv.at/mba

- 1. und 8. Bezirk:** 1010 Wien, Wipplingerstraße 8, Tel. +43 (0)1 4000-01 000 oder -08 000, E-Mail: post@mba01.wien.gv.at
- 2. und 20. Bezirk:** 1200 Wien, Brigittaplatz 10, Tel. +43 (0)1 4000-20 000, E-Mail: post@mba20.wien.gv.at
- Zusatzservicestelle für 2. Bezirk:** 1020 Wien, Karmelitergasse 9, Tel. +43 (0)1 4000-02 000, E-Mail: mb@mba20.wien.gv.at
- 3. Bezirk:** 1030 Wien, Karl-Borromäus-Platz 3, Tel. +43 (0)1 4000-03 000, E-Mail: post@mba03.wien.gv.at
- 4. und 5. Bezirk:** 1050 Wien, Rechte Wienzeile 105, Tel. +43 (0)1 4000-04 000 oder -05 000, E-Mail: post@mba04.wien.gv.at
- 6. und 7. Bezirk:** 1070 Wien, Hermannsgasse 24–26, Tel. +43 (0)1 4000-06 000 oder -07 000, E-Mail: post@mba06.wien.gv.at
- 9. und 17. Bezirk:** 1170 Wien, Elterleinplatz 14, Tel. +43 (0)1 4000-17 000, E-Mail: post@mba17.wien.gv.at
- Zusatzservicestelle für 9. Bezirk:** 1090 Wien, Alserbachstraße 41, Tel. +43 (0)1 4000-09 000, E-Mail: mb@mba17.wien.gv.at
- 10. Bezirk:** 1100 Wien, Laxenburger Straße 43-45, Tel. +43 (0)1 4000-10 000, E-Mail: post@mba10.wien.gv.at
- 11. Bezirk:** 1110 Wien, Enkplatz 2, Tel. +43 (0)1 4000-11 000, E-Mail: post@mba11.wien.gv.at
- 12. Bezirk:** 1120 Wien, Schönbrunner Straße 259, Tel. +43 (0)1 4000-12 000, E-Mail: post@mba12.wien.gv.at
- 13. und 14. Bezirk:** 1130 Wien, Hietzinger Kai 1–3, Tel. +43 (0)1 4000-13 000 oder -14 000, E-Mail: post@mba13.wien.gv.at
- 15. Bezirk:** 1150 Wien, Gasgasse 8–10, Tel. +43 (0)1 4000-15 000, E-Mail: post@mba15.wien.gv.at
- 16. Bezirk:** 1160 Wien, Richard-Wagner-Platz 19, Tel. +43 (0)1 4000-16 000, E-Mail: post@mba16.wien.gv.at
- 18. und 19. Bezirk:** 1180 Wien, Martinstraße 100, Tel. +43 (0)1 4000-18 000, E-Mail: post@mba18.wien.gv.at
- Zusatzservicestelle für 19. Bezirk:** 1190 Wien, Pfarrwiesengasse 23C, Tel. +43 (0)1 4000-18 000, E-Mail: mb@mba18.wien.gv.at
- 21. Bezirk:** 1210 Wien, Am Spitz 1, Tel. +43 (0)1 4000-21 000, E-Mail: post@mba21.wien.gv.at
- 22. Bezirk:** 1220 Wien, Dr. Adolf Schärf Platz 8, Tel. +43 (0)1 4000-22 000, E-Mail: post@mba22.wien.gv.at

**23. Bezirk:** 1230 Wien, Perchtoldsdorfer Straße 2, Tel. +43 (0)1 4000-23 000,  
E-Mail: post@mba23.wien.gv.at

●●● **BERUFSSCHULE FÜR LEBENSMITTEL, TOURISTIK UND ZAHNTECHNIK**

1120 Wien, Längenfeldgasse 13-15, Tel. +43 (0)1 4000 95 340, Fax +43 (0)1 4000 99 95 340, E-Mail: [direktion@bsltz.at](mailto:direktion@bsltz.at), [www.bsltz.at](http://www.bsltz.at)

**Direktorin:**

BD Dipl.Päd. Marion Stradal-Dallarosa

**Direktorin-Stellvertreter:**

Mag. Klaus Hönig, B.Ed.

## ●●● MITGLIEDERVERZEICHNIS DER LANDESINNUNG WIEN DER FLEISCHER

Fleischer, Großschlächter, Lohnschlächter, Gedärmereiniger, Flecksieder, Innereienhändler, Kleinverkäufer von frischem Fleisch <http://diefleischer.at/>

### ●●● 1. BEZIRK, 1010 WIEN

**Kröppel Josef**, 1010 Wien, Postgasse 1-3

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsgesellschaft m.b.H.**,  
1010 Wien, Schottengasse 3A;  
1010 Wien, Wipplingerstraße 3

### ●●● 2. BEZIRK, 1020 WIEN

**„Basak“ Handels GmbH**, 1020 Wien, Engerthstraße 150

**Davidov Asher**, 1020 Wien, Krummbaumgasse 10

**Hager Daniel**, 1020 Wien, Große Stadtgasse 7

**Koglbauer Klaus**, 1020 Wien, Karmelitermarkt, Stand 41

**Koschere Fleischerei Machsike Hadass GmbH**, 1020 Wien, Große Mohrengasse 19

**Penny GmbH**, 1020 Wien, Mexikoplatz 13-14

**PS45 Betriebs GmbH**, 1020 Wien, Praterstraße 45

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsgesellschaft m.b.H.**, 1020 Wien, Im Werd 1

**Shefa Koscherfleisch GmbH**, 1020 Wien, Heinestraße 24-28

**Yasar Vural KG**, 1020 Wien, Ennsgasse 18

### ●●● 3. BEZIRK, 1030 WIEN

**Baidinger Wilhelm**, 1030 Wien, Baumgasse 16

**„Basak“ Handels GmbH**, 1030 Wien, Krieglergasse 2; 1030 Wien, Rennweg 59-61

**Baur Norbert**, 1030 Wien, Viehmarktgasse 5-7

**Berger Handelsgesellschaft m.b.H.**, 1030 Wien, Rennweg 56

**Fichtinger Gerhard**, 1030 Wien, Baumgasse 62

**Friedrich Kornfeind, Geflügel – Wild und Eier** Wien XII. Bischoffgasse 20, 1030 Wien, Franzosengraben 20

**Meat & Chicken Ünal GmbH**, 1030 Wien, Franzosengraben 20

**Penny GmbH**,  
1030 Wien, Landstraßer Hauptstraße 58;  
1030 Wien, Baumgasse 44

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsgesellschaft m.b.H.**, 1030 Wien, Rochusmarkt-Stand 29

**Rudolf Berger Gesellschaft m.b.H.**, 1030 Wien, Rennweg 56

**Stanzl Friedrich**, 1030 Wien, Erdbergstraße 83

**Yasar Vural KG**, 1030 Wien, Erdbergstraße 84-86

**Johann Zeilinger GmbH**, 1030 Franzosengraben 20

### ●●● 4. BEZIRK, 1040 WIEN

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsgesellschaft m.b.H.**, 1040 Wien, Wiedner Hauptstraße 64

### ●●● 5. BEZIRK, 1050 WIEN

**„Baska“ Handels GmbH**, 1050 Wien, Reinprechtsdorfer Straße 22

**Fischer Günter**, 1050 Wien, Kettenbrückengasse 11

**Penny GmbH**, 1050 Wien, Siebenbrunnengasse 37

**Szabo Ronald**, 1050 Wien, Anzengrubergasse 11

**Yasar Vural KG**,  
1050 Wien, Siebenbrunnengasse 50;  
1050 Wien, Arbeitergasse 14

### ●●● 6. BEZIRK, 1060 WIEN

**Azm KG**, 1060 Wien, Naschmarkt STAND 242-245

**„Fleischhauerei Özer am Naschmarkt“ Hassan Özer KG**, 1060 Wien, Naschmarkt Stand 223-228

**Ringl Claudia**, 1060 Wien, Brückengasse 16

**Yasar Vural KG**, 1060 Wien, Naschmarkt, STAND 492-495

### ●●● 7. BEZIRK, 1070 WIEN

**„Basak“ Handels GmbH**, 1070 Wien, Burggasse 67

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsgesellschaft m.b.H.**, 1070 Wien, Neubaugasse 7

### ●●● 8. BEZIRK, 1080 WIEN

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsgesellschaft m.b.H.**, 1080 Wien, Josefstädter Straße 65

### ●●● 9. BEZIRK, 1090 WIEN

**Mader Andreas**, 1090 Wien, Währinger Gürtel 170

### ●●● 10. BEZIRK, 1100 WIEN

**Abalak Bayram**, 1100 Wien, Quellenstraße 143

**„Basak“ Handels GmbH**,  
1100 Wien, Quellenstraße 173;  
1100 Wien, Knöllgasse 19-21/2;  
1100 Wien, Quellenstraße 65;  
1100 Wien, Rotenhofgasse 62/4

**Altiparmak KG**, 1100 Wien, Viktor-Adler-MarktSTAND 86/87A

**Hizmet Fleisch & Wurstwaren GmbH**, 1100 Wien, Gudrunstraße 177

**Kemal Ünal KG**,  
1100 Wien, Pernerstorfergasse 22;  
1100 Wien, Columbusgasse 53

**Leopold Eder GmbH**, 1100 Wien, Herzgasse 7

**Leopold Gumprecht GmbH & Co KG**, 1100 Wien, Viktor-Adler-Markt STAND 38/43

**„Mohamed Mosaad Fleischhauerei“ KG**,  
1100 Wien, Viktor-Adler-Markt STAND 55/58;  
1100 Wien, Viktor-Adler-Markt STAND 108/109

**Omar Marktstand KG**, 1100 Wien, Viktor-Adler-Markt M Stand 28-29

**Penny GmbH**,  
1100 Wien, Gudrunstraße 179;  
1100 Wien, Davidgasse 92-94;  
1100 Wien, Favoritenstraße 239 (EKZ. Hansson-Zentrum);  
1100 Wien, Favoritenstraße 184

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsgesellschaft m.b.H.**,  
1100 Wien, Viktor-Adler-Markt STAND 4-5;  
1100 Wien, Favoritenstraße 239 - Hanssoncenter Ost

**Sabanovic Velija**, 1100 Wien, Viktor-Adler-Markt STAND 59/62

**Se & Si GmbH**, 1100 Wien, Fernkorngasse 76-78/37

**Se&Pas GmbH**,  
1100 Wien, Dieselgasse 1-3;  
1100 Wien, Alma-Rosé-Gasse 2/1/R01;  
1100 Wien, Absberggasse 25

**Tokmak KG**, 1100 Wien, Dieselgasse 10/1/5

**Turecek Margareta**, 1100 Wien, Viktor-Adler-Markt, Stand

**Türkmen Ali**, 1100 Wien, Quellenstraße 108

**Yasar Vural KG**, 1100 Wien, Quellenstraße 108

**Yilmaz & Tek GmbH**, 1100 Wien, Favoritenstraße 168

**Zriqat Rami**, 1100 Wien, Viktor-Adler-Markt M Stand 41 (142)

### ●●● 11. BEZIRK, 1110 WIEN

**„Basak“ Handels GmbH**,  
1110 Wien, Enkplatz 1;  
1110 Wien, Simmeringer Hauptstraße 207

**Billa Aktiengesellschaft**, 1110 Wien, Swatoschgasse 3

**Keskin Handels GmbH**, 1110 Wien, Simmeringer Hauptstraße 87

**Metro Cash & Carry Österreich GmbH**, 1110 Wien, Jedletzbergerstraße 22

**Penny GmbH**,  
1110 Wien, Simmeringer Hauptstraße 59-61;  
1110 Wien, Etrichstraße 38

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsgesellschaft m.b.H.**, 1110 Wien, Simmeringer Hauptstraße 96A

**Se&Pas GmbH**, 1110 Wien, Sängergasse 6

**Yasar Vural KG**, 1110 Wien, Simmeringer Hauptstraße 106-108

### ●●● 12. BEZIRK, 1120 WIEN

**„Basak“ Handels GmbH**, 1120 Wien, Arndtstraße 90

**„Extra“ – Fleischerei u. Gastronomie KG**, 1120 Wien, Meidlinger Markt, Stand 23+24

**„Nuran“ Fleischereibetriebs-GesmbH**, 1120 Wien, Meidlinger Markt, Marktplatz 26 (inkl. 28)

**Alhajjaj Hussien**, 1120 Wien, Reschgasse 5

**Atinis Supermarkt KG**, 1120 Wien, Aßmayergasse 28/ 1-2

**Ay-Sen Food GmbH**, 1120 Wien, Sagedergasse 42

**Djokic Goran**, 1120 Wien, Meidlinger Markt STAND 93-96

**Gel & Gör GmbH**, 1120 Wien, Pohl-gasse 3

**Halk Pazarı Bilge KG**, 1120 Wien, Reschgasse 27

**Penny GmbH**,  
1120 Wien, Am Schöpfwerk 29/11/R05;  
1120 Wien, Oswald-gasse 67;  
1120 Wien, Aßmayergasse 32

**Schmidt Lohnselcherei Gesellschaft m.b.H.**, 1120 Wien, Altmannsdorfer Anger 61

**Se&Pas GmbH**, 1120 Wien, Arndtstraße 42

**Wessiak Adolf**, 1120 Wien, Tscherttegasse 33/73, Tür 4

### ●●● 13. BEZIRK, 1130 WIEN

**Christian Rumpel Delikatessenhandel GmbH**, 1130 Wien, Hietzinger Hauptstraße 13

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsgesellschaft m.b.H.**, 1130 Wien, Hietzinger Hauptstraße 22, Ekazent

### ●●● 14. BEZIRK, 1140 WIEN

**Acar Mehmet**, 1140 Wien, Reingasse 32-34/17

**„Basak“ Handels GmbH**, 1140 Wien, Hütteldorfer Straße 179

**C & C Berger & Wedl GmbH**, 1140 Wien, Linzer Straße 235

**Fritz Reinhard**, 1140 Wien, Braillegasse 9

**Gusel Johann Wolfgang**, 1140 Wien, Reingasse 32/34

**Penny GmbH**,  
1140 Wien, Breitenseer Straße 4;  
1140 Wien, Ameisgasse 40-44;  
1140 Wien, Zehetnergasse 6

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsgesellschaft m.b.H.**, 1140 Wien, Al-bert-Schweitzer-Gasse 6 (Auhofcenter)

**Singidunum Sprach und Gastro GmbH**, 1140 Wien, Poschgasse 8

**Sun Geflügel KG**, 1140 Wien, Reingasse 32

**Yasar Vural KG**, 1140 Wien, Hütteldorfer Straße 115

### ●●● 15. BEZIRK, 1150 WIEN

**Andric KG**, 1150 Wien, Meiselstraße 16-20

**„Basak“ Handels GmbH**, 1150 Wien, Kriemhildplatz 7

**Boyraz & Boyraz OG**, 1150 Wien, Meiselmarkt Stand A/3

**Dogan Riza**, 1150 Wien, Meiselmarkt Stand D/5

**Krndija Ilija**, 1150 Wien, Meiselstraße 16/ E1+E2

**Krndija KG**,  
1150 Wien, Kröllgasse 31;  
1150 Wien, Meiselstraße 16-20, Stand B 2;  
1150 Wien, Meiselstraße 16-20, Stand J 2

**Lukic Sladan**, 1150 Wien, Meiselmarkt Stand E/3

**Matejic Damir**, 1150 Wien, Meiselmarkt Stand 4J

**Fleischerei Novak OG**, 1150 Wien, Reindorf-gasse 23

**Penny GmbH**,  
1150 Wien, Sechshauser Straße 51;  
1150 Wien, Hütteldorfer Straße 73-75

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsgesellschaft m.b.H.**, 1150 Wien, Meiselmarkt Stand J/6A/B

**Horst Stierschneider Gesellschaft m.b.H., 1**

150 Wien, Mariahilfer Straße 184;  
1150 Wien, Märzstraße 9

**Se&Pas GmbH**, 1150 Wien, Schweglerstraße 32

**Vural Muhammed**, 1150 Wien, Meiselmarkt Stand H/ 4A (B)

**Yilmaz Mehmet**, 1150 Wien, Meiselmarkt Stand J/1-J2

**●●● 16. BEZIRK, 1160 WIEN**

**Al Saadi Walid**, 1160 Wien, Brunnenmarkt Stand 83

**„Basak“ Handels GmbH**, 1160 Wien, Ottakringer Straße 69

**„Gissinger“ Schinken-, Wurst- und Fleischspezialitäten GmbH**, 1160 Wien, Ottakringer Straße 140

**Dogan Halil Ibrahim**, 1160 Wien, Brunnengasse 46

**Göler Ruhi**, 1160 Wien, Brunnengasse 43

**Güngör Emre**, 1160 Wien, Brunnenmarkt-Stand 9

**Güngör Güllüzar**, 1160 Wien, Brunnenmarkt Stand 25

**Hizmet Fleisch & Wurstwaren GmbH**, 1160 Wien, Koppstraße 36/1

**Horvath Paul**, 1160 Wien, Weyprechtgasse 5

**Klaghofer Fleischwaren GmbH**, 1160 Wien, Rankgasse 25/6

**Kriechbaum Rudolf**, 1160 Wien, Konstantingasse 1

**Landl Monika**, 1160 Wien, Herbststraße 11/5

**Leopold Gumprecht GmbH & Co KG**, 1160 Wien, Odoakergasse 27

**Mehmet Vural & Co Gesellschaft m.b.H.**, 1160 Wien, Brunnengasse 54-56;  
1160 Wien, Brunnengasse 69

**Mutlu Hüseyin**, 1160 Wien, Brunnengasse 52/1-3

**Penny GmbH**, 1160 Wien, Thaliastraße 95;  
1160 Wien, Brunnengasse 42

**Schreiber Fleisch- und Wurstwaren Gesellschaft m.b.H.**, 1160 Wien, Hasnerstraße 86

**Se&Pas GmbH** 1160 Wien, Ottakringer Straße 158

**Singidunum Sprach und Gastro GmbH**, 1160 Wien, Koppstraße 62

**Yayla GmbH**, 1160 Wien, Brunnengasse Stand 98

**●●● 17. BEZIRK, 1170 WIEN**

**Ikra Handels GmbH**, 1170 Wien, Hernalser Hauptstraße 115

**Metzker Christian**, 1170 Wien, Mariengasse 7

**Yasar Vural KG**, 1170 Wien, Hernalser Hauptstraße 100

**●●● 18. BEZIRK, 1180 WIEN**

**„Basak“ Handels GmbH**, 1180 Wien, Währinger Straße 86;  
1180 Wien, Bastiengasse 1

**Penny GmbH**, 1180 Wien, Gentzgasse 62

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsgesellschaft m.b.H.**, 1180 Wien, Währinger Straße 104

**●●● 19. BEZIRK, 1190 WIEN**

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsgesellschaft m.b.H.**, 1190 Wien, Sonnbergmarkt 14-17

**●●● 20. BEZIRK, 1200 WIEN**

**Abdulaev KG**, 1200 Wien, Hannovermarkt Stand 40 und Stand 41

**Ablak Perihan**, 1200 Wien, Hannovermarkt Stand 30

**„Basak“ Handels GmbH**, 1200 Wien, Klosterneuburger Straße 45;  
1200 Wien, Hannovergasse 21

**Fleischerei Guskic KG**, 1200 Wien, Hannovermarkt Stand 90

**„Güven Al“ Erdal Arslan KG**, 1200 Wien, Hannovermarkt Stand 64-65

**Hizmet Fleisch & Wurstwaren GmbH**, 1200 Wien, Hellwagstraße 14/1

**Ismayil Vural KG**, 1200 Wien, Dresdner Straße 55-57

**Mehmet Vural & Co Gesellschaft m.b.H.**,  
1200 Wien, Dresdner Straße 55-57

**Penny GmbH**, 1200 Wien, Klosterneuburger  
Straße 23-27

**Sahan Mustafa**, 1200 Wien, Hannovermarkt  
Stand 87-88

**Se&Pas GmbH**, 1200 Wien, Jägerstraße 41

### ●●● 21. BEZIRK, 1210 WIEN

**24/7 Fresh GmbH**, 1210 Wien, Strohbogasse 1

**Aumaerk Ges.m.b.H.**, 1210 Wien, Strohbogasse 1

**„Basak“ Handels GmbH**, 1210 Wien, Prager  
Straße 7/1

**Desim Handels GmbH**, 1210 Wien, Kürschnergasse 9/A2

**Fleischerei Lukajic KG**, 1210 Wien, Floridsdorfer Markt 62

**Fleischerei Wild GmbH**, 1210 Wien, Floridsdorfer Markt B (Bauernmarkt)

**Kaplan Muhammet**, 1210 Wien, Autokaderstraße 3 (Ekazent)/Top 14

**Leopold Gumprecht GmbH & Co KG**, 1210 Wien, Floridsdorfer MarktStand 79-80

**Penny GmbH**,  
1210 Wien, Angyalöldstraße 99;  
1210 Wien, Kürschnergasse 9;  
1210 Wien, Fultonstraße 26;  
1210 Wien, Schloßhofer Straße 13;  
1210 Wien, Brünner Straße 123;  
1210 Wien, Seyringer Straße 6;  
1210 Wien, Prager Straße 286

**Schmidt Lohnselcherei Gesellschaft m.b.H.**,  
1210 Wien, Floridsdorfer Markt (Marktplatz 68)

**Schneidhofer Fleischerei KG**, 1210 Wien, Rußbergstraße 13, auf dem Befestigten Vorplatz (öffentliche Verkehrsfläche)

**Se&Pas GmbH**, 1210 Wien, Dopschstraße 17

**Traxler Andreas Ing.**, 1210 Wien, Floridsdorfer MarktSTAND 68

**Ünal & Co. HandelsgmbH.**, 1210 Wien, Adolf-Loos-Gasse 13

**Yasar Vural KG**,  
1210 Wien, Schloßhofer Straße 9;  
1210 Wien, Schloßhofer Straße 3

### ●●● 22. BEZIRK, 1220 WIEN

**Desim Handels GmbH**, 1220 Wien, Emichgasse 4

**Penny GmbH**,  
1220 Wien, Pogrelzstraße 36Obj. 1 Penny Markt;  
1220 Wien, Rennbahnweg 27;  
1220 Wien, Breitenleer Straße 204;  
1220 Wien, Erzherzog-Karl-Straße 57

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsgesellschaft m.b.H.**, 1220 Wien, Wagramer Straße 94

**Se & Si GmbH**, 1220 Wien, Donaufelder Straße 177A/1

**Se&Pas GmbH**,  
1220 Wien, Hausgrundweg 55;  
1220 Wien, Viktor-Kaplan-Straße 11;  
1220 Wien, Pirquetgasse 5A

**Transgourmet Österreich GmbH**, 1220 Wien, Sverigesstraße 11

**Ünal & Co. HandelsgmbH.**, 1220 Wien, Rennbahnweg 46

### ●●● 23. BEZIRK, 1230 WIEN

**„Saray“ HandelsgmbH**, 1230 Wien, Südrandstraße 17 (Betrieb)

**EWI Fleischbearbeitung GmbH**,  
1230 Wien, Erlaaer Straße 187;  
1230 Wien, Laxenburger Straße 256

**Fleischerei Hödl**, 1230 Wien, Breitenfurter Straße 294A

**Franz & Wolfgang Grögl GmbH**, 1230 Wien, Heizwerkstraße 5A (Fleischmarkt)

**Grögl – Gastrofleisch GmbH**, 1230 Wien, Heizwerkstraße 5A (Fleischmarkt)

**Herbert Steiner Ges.m.b.H.**, 1230 Wien, Heizwerkstraße 5A (Fleischmarkt)

**Karaoglan GmbH & Co KG**, 1230 Wien, Laxenburger Straße 198

**Lisy Manfred GmbH**, 1230 Wien, Heizwerkstraße 5A(Fleischmarkt)

**Macro Group Handels GmbH**, 1230 Wien, Heizwerkstraße 5

**Meat & Chicken Ünal GmbH**, 1230 Wien, Laxenburger Straße 365 Obj. A (8)

**Michael Trünkel GmbH**, 1230 Wien, Gutheil-Schoder-Gasse 17



**Penny GmbH**, 1230 Wien, Brunner Straße 7

**Prime Meat GmbH**, 1230 Wien, Heizwerkstraße 5A (Fleischmarkt)/F1

**Radatz Fleischwaren-Vertriebsgesellschaft m.b.H.**,

1230 Wien, Erlaaer Straße 189

1230 Wien, Anton-Baumgartner-Straße 44,

Kaufpark Alt Erlaa, Top 3 1

230 Wien, Liesinger Platz 1

**Sanet Fleischwarenproduktion GmbH**, 1230 Wien, Heizwerkstraße 5A (Fleischmarkt)

**Thum Schinken GmbH**, 1230 Wien, Triester Straße 201

**Tokmak KG**, 1230 Wien, Anton-Baumgartner-Straße 125/7

**Ünal & Co. HandelsgmbH.**, 1230 Wien, Breitenfurter Straße 323

**Ünlü Celal**, 1230 Wien, Heizwerkstraße 5A (Fleischmarkt)

**Ünal Hüseyin**, 1230 Wien, Heizwerkstraße 5A

**Weiser Wurst Spezialitäten Gesellschaft m.b.H.**, 1230 Wien, Altmannsdorfer Straße 220



# Bundeskollektivverträge

## ●●● BUNDESKOLLEKTIVVERTRAG FÜR ANGESTELLTE IM FLEISCHERGEWERBE

inkl. der aktuellen Gehaltstafeln gültig ab 1.9.2022  
Gilt österreichweit

### ●●● § 1 VERTRAGSCHLIESSENDE

Der Kollektivvertrag wird abgeschlossen zwischen der Bundesinnung der Fleischer einerseits und dem Österreichischen Gewerkschaftsbund, Gewerkschaft der Privatangestellten, Wirtschaftsbereich Land- und Forstwirtschaft/Nahrung/Genuss andererseits.

### ●●● § 2 GELTUNGSBEREICH

1) Der Kollektivvertrag gilt

- räumlich: für das gesamte Bundesgebiet der Republik Österreich,
- fachlich: für alle der Bundesinnung der Fleischer angehörenden Mitgliedsbetriebe,
- persönlich: für alle dem Angestelltengesetz unterliegenden Dienstnehmer sowie für kaufmännische Lehrlinge.

2) Der Kollektivvertrag gilt nicht für Feriapraktikanten und Volontäre. Feriapraktikanten sind Studierende, die zum Zwecke einer beruflichen (technischen, kaufmännischen oder administrativen) Vor- oder Ausbildung entsprechend der öffentlichen Studienordnung vorübergehend beschäftigt werden.

Volontäre sind Personen, die zum Zweck einer beruflichen (technischen, kaufmännischen oder administrativen) Vor- oder Ausbildung beschäftigt werden, sofern dieser Umstand bei der Einstellung ausdrücklich festgelegt worden ist und sie nicht länger als ein halbes Jahr in einer Firma beschäftigt werden.

### ●●● § 3 GELTUNGSDAUER

1) Der Kollektivvertrag tritt am 1. September 2002 in Kraft.

2) Der Kollektivvertrag kann von beiden Teilen unter Einhaltung einer dreimonatigen Kündigungsfrist zu jedem Monatsletzten mittels eingeschriebenen Briefes gekündigt werden.

3) Die Bestimmungen des Kollektivvertrages über die Höhe der Mindestgrundgehälter (§§ 17 und 18), der Lehrlingsentschädigungen

für kaufmännische Lehrlinge (§ 20) und des Nachtarbeitszuschlages (§ 6) können mit einmonatiger Kündigungsfrist zu jedem Monatsletzten mittels eingeschriebenen Briefes gekündigt werden.

4) Während der Kündigungsfrist sollen Verhandlungen wegen Erneuerung beziehungsweise Abänderung des Kollektivvertrages geführt werden.

### ●●● § 4 ARBEITSZEIT

1) Die normale Arbeitszeit beträgt 40 Stunden wöchentlich. Für die Arbeitszeit der Angestellten und Lehrlinge unter 18 Jahren gelten die Vorschriften des Bundesgesetzes über die Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen (KJBG). In Betrieben mit Fünftagewoche kann die Wochenarbeitszeit der Jugendlichen gemäß § 11 Abs 2 des KJBG abweichend von den Bestimmungen des § 11 Abs 1 dieses Gesetzes an die tägliche Arbeitszeit der Erwachsenen angepasst werden. In diesem Falle darf die Tagesarbeitszeit 9 Stunden nicht überschreiten. Siehe auch § 4a (8).

2) Soweit nicht durch Schichtenteilung, Flexibilisierung der Arbeitszeit gemäß § 4a oder durch die Bestimmungen des Absatzes (3) eine andere Arbeitszeit erforderlich ist, hat die Arbeitszeit an Samstagen um 13 Uhr und am 24. Dezember um 12 Uhr zu enden.

3) Für den Arbeitsschluss der mit der Abwicklung des Kundendienstes beschäftigten Angestellten sind unter Wahrung der 40stündigen wöchentlichen Normalarbeitszeit die durch Verordnung der Landesregierung für die betreffenden Branchen festgelegten Ladenschlusszeiten maßgebend.

Die Normalarbeitszeit des Personals von Verkaufsstellen im Sinne des Ladenschlussgesetzes kann in den einzelnen Wochen eines Zeitraumes von 4 Wochen bis zu 44 Stunden ausgedehnt werden, wenn innerhalb dieses Durchrechnungszeitraumes die regelmäßige wöchentliche Arbeitszeit durchschnittlich 40 Stunden nicht überschreitet. Der zur Erreichung der durchschnittlichen Arbeitszeit

im Durchrechnungszeitraum erforderliche Zeitausgleich ist unter Berücksichtigung der jeweiligen Betriebserfordernisse zusammenhängend zu gewähren. Zeitausgleich von mehr als 4 Stunden kann in zwei Teilen gewährt werden, wobei ein Teil mindestens 4 Stunden zu betragen hat.

**4)** Die Verteilung der wöchentlichen Normalarbeitszeit auf die einzelnen Wochentage, der Beginn und das Ende der täglichen Arbeitszeit sowie die Lage der Pausen sind auf Grund obiger Bestimmungen unter Berücksichtigung der jeweiligen Betriebserfordernisse nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen – insbesondere Arbeitszeitgesetz und Arbeitsverfassungsgesetz – festzulegen.

**5)** Gemäß § 19 Abs. 1a KJBG müssen die beiden Kalendertage der Wochenfreizeit nicht aufeinander folgen, wenn dies aus organisatorischen Gründen notwendig oder im Interesse der Lehrlinge ist. In diesen Fällen kann jener Teil der Wochenfreizeit, in die der Sonntag fällt, auf unter 43 Stunden verkürzt werden. Der zweite freie Kalendertag muss in der darauffolgenden Kalenderwoche freigegeben werden und darf jedenfalls kein Berufsschultag sein. Gemäß § 19 Abs. 7 KJBG kann für diese Lehrlinge bei Vorliegen organisatorischer Gründe oder im Interesse des Lehrlings das Ausmaß der Wochenfreizeit in den einzelnen Wochen auf 43 zusammenhängende Stunden verkürzt werden, wenn die durchschnittliche Wochenfreizeit in einem Durchrechnungszeitraum von 26 Wochen mindestens 48 Stunden beträgt. Durch Betriebsvereinbarung, in Betrieben ohne Betriebsrat durch Einzelvereinbarung, kann der Durchrechnungszeitraum bis auf 52 Wochen ausgedehnt werden.

● ● ● **§ 4A. FLEXIBLE ARBEITSZEIT –  
BANDBREITE**

**1)** Die Normalarbeitszeit kann innerhalb eines Durchrechnungszeitraumes bis zu 52 Wochen unregelmäßig so verteilt werden, dass sie im Durchschnitt des Durchrechnungszeitraumes 40 Stunden pro Woche nicht überschreitet. Diese Regelung ist durch Betriebsvereinbarung, in Betrieben, in denen kein Betriebsrat errichtet ist, schriftlich mit jedem Arbeitnehmer zu vereinbaren.

**2)** Die Normalarbeitszeit pro Woche darf 45 Stunden nicht überschreiten und 35 Stunden nicht unterschreiten. Ein Unterschreiten der

35 Stunden in der Woche ist möglich, wenn der Zeitausgleich in Form von ganzen Tagen erfolgt.

**3)** Während des Durchrechnungszeitraumes gebührt das vereinbarte Monatsgehalt. Auf Stunden bezogene Entgeltteile (Reisekosten, Reiseaufwandsentschädigungen) sind im Folgemonat nach den tatsächlich erbrachten Leistungen abzurechnen.

**4)** Ist bei Ende des Durchrechnungszeitraumes der Zeitausgleich nicht vollständig erfolgt, ist er binnen einer Nachfrist von einem Monat durchzuführen. Ist der Arbeitnehmer zum Verbrauchszeitpunkt krank oder sonst aus in seiner Person gelegenen Gründen am Verbrauch des Zeitguthabens verhindert, verlängert sich die Frist um diese Zeit. Erfolgt der Ausgleich nicht, sind die Zeitguthaben als Überstunden abzugelten.

**5)** Besteht bei Ende des Arbeitsverhältnisses ein Zeitguthaben, erfolgt die Abgeltung im Falle der Entlassung aus Verschulden des Arbeitnehmers, der Selbstkündigung des Arbeitnehmers und bei Austritt ohne wichtigen Grund mit dem Stundengehalt (§ 19a KV), in den anderen Fällen mit der Überstundenentlohnung (§ 5 Abs. 6 KV).

**6)** Dem Arbeitnehmer ist bei jeder Gehaltsabrechnung die Anzahl der im Abrechnungszeitraum geleisteten Guthabenstunden und der Stand des Gutstundenkontos bekannt zu geben.

**7)** Die Vereinbarung gemäß Z 1 hat nähere Bestimmungen darüber zu enthalten, wie die jeweilige Normalarbeitszeit festgelegt wird und wie der Zeitausgleich in Anspruch genommen wird. Die Arbeitszeiteinteilung die Lage und das Ausmaß der Normalarbeitszeit muss jedem davon betroffenen Arbeitnehmer spätestens 1 Woche vor Beginn des Durchrechnungszeitraumes bekannt gegeben werden. Im Einvernehmen ist eine Änderung dieser Einteilung durch Betriebsvereinbarung bzw. in Betrieben ohne Betriebsrat durch schriftliche Einzelvereinbarungen zulässig und den Arbeitnehmern eine Woche vor dem Beginn der entsprechenden Kalenderwoche bekannt zu geben.

**8)** Im Sinne des § 11 Abs. 2a KJBG, ist eine andere Verteilung der wöchentlichen Normalarbeitszeit auch für Angestellte und Lehrlinge unter 18 Jahren zulässig.

## ●●● § 5 ÜBERSTUNDEN-, SONN- UND FEIERTAGSARBEIT

**1)** Überstunden sind ausdrücklich angeordnete Arbeitsstunden, die über die kollektivvertragliche Tages- oder Wochenarbeitszeit (siehe auch § 4 Abs. 1 und 2) hinausgehen. Bei Teilzeitbeschäftigten liegen Überstunden erst vor, wenn das Ausmaß der für die vollbeschäftigten Angestellten festgesetzten täglichen Arbeitszeit überschritten wird.

**2)** Für Überstunden, die nicht in die Zeit von 20 bis 6 Uhr fallen bzw. nicht Sonn- und Feiertagsüberstunden sind, gebührt ein Zuschlag von 50 Prozent. Fallen die Überstunden in die Zeit von 20 bis 6 Uhr, gebührt ein Zuschlag von 100 Prozent. Soweit der Arbeiterkollektivvertrag einen für den Beschäftigten günstigeren Zeitpunkt für das Einsetzen des erhöhten Überstundenzuschlages von 100 Prozent vorsieht, hat diese Regelung auch auf die Angestellten Anwendung zu finden.

**3)** Arbeit an Sonn- und Feiertagen ist nur in den gesetzlich vorgesehenen Fällen zulässig.

**4)** Überstunden an Sonn- und Feiertagen sind mit einem Zuschlag von 100 Prozent zu entlohnen.

**5)** Für die Arbeit an einem gesetzlichen Feiertag gebührt neben dem ungekürzten Monatsentgelt für jede geleistete Arbeitsstunde 1/150 des Monatsgehaltes.

Übersteigt die an einem gesetzlichen Feiertag geleistete Arbeit die für den betreffenden Wochentag festgesetzte Normalarbeitszeit, so gebührt für diese Überstunden die Grundvergütung mit einem Zuschlag von 100 Prozent.

**6)** Die Überstundengrundvergütung und die Grundlage für die Berechnung der Überstundenzuschläge und der Zuschläge für Sonn- und Feiertagsarbeit ist 1/150 des Monatsgehaltes.

**7)** Bei Zusammentreffen mehrerer Zuschläge gebührt nur der jeweils höchste Zuschlag.

**8)** Wird aus Zweckmäßigkeitsgründen ein Überstundenpauschalentgelt vereinbart, so hat für die Berechnung der monatlichen Pauschalsumme der Grundsatz zu gelten, dass sie der durchschnittlich geleisteten Überstundenanzahl entspricht, wobei die obigen Überstundenzuschläge ebenfalls einzurechnen sind.

**9)** Vor der Leistung von Überstunden kann jeweils vereinbart werden, dass der Angestellte an Stelle des Überstundenentgeltes für jede geleistete Überstunde bezahlte Freizeit in der Dauer von 1 ½ Stunden und für jede geleistete Nachtüberstunde und Sonntagsüberstunde

bezahlte Freizeit im Ausmaß von 2 Stunden erhält.

**10)** Die Entlohnungen gemäß (1) bis (8) bzw. deren Abgeltung in bezahlter Freizeit gemäß (9) müssen binnen 4 Monaten nach dem Tage der Überstundenleistung geltend gemacht werden, widrigenfalls der Anspruch erlischt.

**11)** Sind regelmäßige Überstunden gemäß § 2 Abs. 2, 2. Satz des Generalkollektivvertrages über den Begriff des Urlaubsentgeltes bei Bemessung des Urlaubsentgeltes mit zu berücksichtigen, so gelten Überstunden dann als regelmäßig, wenn sie in mindestens 7 der letzten 12 Kalendermonate vor Urlaubsantritt geleistet worden sind. Für die Ermittlung des Durchschnittes sind ebenfalls die letzten 12 Monate heranzuziehen.

## ●●● § 6 NACHTARBEIT

Fällt die normale Arbeitszeit auf Grund der im Betrieb festgelegten Arbeitszeiteinteilung regelmäßig zur Gänze oder zum Teil in die Nachtzeit, so gebührt den zu dieser Arbeit herangezogenen Angestellten die gleiche zusätzliche Vergütung, die auch der Arbeiterschaft des betreffenden Betriebes gewährt wird.

## ●●● § 7 SCHICHTARBEIT

Bei Arbeiten, die werktags und sonntags einen ununterbrochenen Fortgang erfordern (vollkontinuierliche Betriebe bzw. Betriebsabteilungen) sowie bei sonstigen mehrschichtigen Betrieben bzw. Betriebsabteilungen ist der Schichtplan so zu erstellen, dass innerhalb des Schichtturnus die wöchentliche Normalarbeitszeit 40 Stunden durchschnittlich nicht überschreitet. Mit den gesetzlichen Vorschriften in Einklang stehende Regelungen über Sonntagsarbeit bleiben unberührt.

Bei vollkontinuierlicher Betriebsweise sind die zur Sicherstellung des durchlaufenden Betriebes notwendigen Überstunden mit dem Betriebsrat zu vereinbaren.

●●● § 8 FREIZEIT BEI  
DIENSTVERHINDERUNG

1) Bei angezeigtem und nachträglich nachgewiesenem Eintritt nachstehender Familienanlässen ist jedem Dienstnehmer eine Freizeit ohne Schmälderung seines monatlichen Entgeltes in folgendem Ausmaß zu gewähren:

- a) bei eigener Eheschließung ..... 3 Arbeitstage
- b) bei Wohnungswechsel im Falle eines bereits bestehenden eigenen Haushaltes oder im Falle der Gründung eines eigenen Haushaltes ..... 2 Arbeitstage
- c) bei Niederkunft der Ehefrau bzw. Lebensgefährtin ..... 1 Arbeitstag
- d) bei Eheschließung von Geschwistern oder Kindern ..... 1 Arbeitstag
- e) beim Tod des Ehegatten (-gattin) ..... 3 Arbeitstage
- f) beim Tod des Lebensgefährten (Lebensgefährtin), wenn er (sie) mit dem Angestellten im gemeinsamen Haushalt lebte ..... 3 Arbeitstage
- g) beim Tod eines Elternteiles ... 2 Arbeitstage
- h) beim Tod eines Kindes, das mit dem Angestellten im gemeinsamen Haushalt lebte ..... 2 Arbeitstage
- i) beim Tod der Kinder, die mit dem Angestellten nicht im gemeinsamen Haushalt lebten, von Geschwistern, Schwiegereltern und Großeltern . 1 Arbeitstag
- k) die notwendige Zeit für das Aufsuchen des Arztes bzw. Zahnarztes, so ferne eine kassenärztliche Bescheinigung vorgewiesen wird.

2) Findet das Begräbnis außerhalb des Wohnortes des Dienstnehmers statt, so gebührt außerdem die notwendige Freizeit für die Hin- und Rückfahrt zum Begräbnisort im Höchstausmaß eines weiteren Arbeitstages. Die bezahlte Freizeit muss im zeitlichen Zusammenhang mit den aufgezählten Dienstverhinderungen stehen.

●●● § 9 KRANKENURLAUBE  
UND HEIMAUFWENTHALTE

Von der Krankenkasse gewährte Krankenurlaube oder Heimaufenthalte sind als Krankheitsfälle zu behandeln, wenn der Dienstnehmer eine Bestätigung der Krankenkasse über seine Arbeitsunfähigkeit für diese Zeit erbringt. Solche Zeiten dürfen nicht auf den gesetzlich

zu gewährenden Erholungsurlaub angerechnet werden.

●●● § 9A ALTERSTEILZEIT

1) Wird zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer vereinbart, Altersteilzeit im Sinne des § 27 AVVG oder § 37b AMVG (beide i. d. Fg. BGBl. I 101/2000) in Anspruch zu nehmen, gelten die nachstehenden Regelungen, solange die genannten Bestimmungen in dieser Fassung auf laufende Altersteilzeit-Vereinbarungen anzuwenden sind.

Altersteilzeit kann bis längstens 31. Dezember 2003 und nur bis zum frühestmöglichen Eintritt in die vorzeitige Alterspension vereinbart werden. Die nachstehenden Regelungen gelten nur für ab dem 1. Jänner 2002 abgeschlossene Vereinbarungen oder sofern die Partner früher abgeschlossener Altersteilzeitvereinbarungen dies bis längstens 31. März 2003 vereinbaren.

2) a) Der Arbeitnehmer hat bis zur Höchstbeitragsgrundlage gemäß § 45 ASVG Anspruch auf Gehaltsausgleich von mindestens 50% des Unterschiedsbetrages zwischen dem vor der Herabsetzung der Normalarbeitszeit gebührenden Entgelt (einschließlich pauschalierter oder regelmäßig geleisteter Zulagen, Zuschläge und Überstunden – entsprechend den Richtlinien des Arbeitsmarktservice) und dem der verringerten Arbeitszeit entsprechenden Entgelt.

b) Der Arbeitgeber hat die Sozialversicherungsbeiträge (Pensions-, Kranken-, Unfall- und Arbeitslosenversicherung) entsprechend der Beitragsgrundlage vor der Herabsetzung der Normalarbeitszeit zu entrichten.

c) Eine bei Beendigung des Arbeitsverhältnisses zustehende Abfertigung ist auf der Grundlage der Arbeitszeit vor der Herabsetzung zu berechnen. In die Berechnung der Abfertigung sind regelmäßige Entgeltbestandteile (z. B. Überstunden) in jenem Ausmaß einzubeziehen, in dem sie vor Herabsetzung der Arbeitszeit geleistet wurden.

d) Sieht die Vereinbarung unterschiedliche wöchentliche Normalarbeitszeiten, insbesondere eine Blockung der Arbeitszeit vor, so ist das Entgelt für die durchschnittliche Arbeitszeit fortlaufend zu zahlen.

e) Vor Abschluss einer Altersteilzeit-Vereinbarung ist der Betriebsrat zu informieren.

3) Die Vereinbarung kann unterschiedliche wöchentliche Arbeitszeiten vorsehen. Insbe-

sondere kann vereinbart werden, dass so lange im Ausmaß der Normalarbeitszeit weiter gearbeitet wird (Einarbeitungsphase), bis genügend Zeitguthaben erarbeitet wurden, um anschließend durch den Verbrauch der Zeitguthaben den Entfall jeder Arbeitspflicht bis zum Pensionsantritt zu ermöglichen (Freistellungsphase). In diesem Fall gilt:

Urlaubsansprüche, die während der Einarbeitungsphase entstanden sind, können jedenfalls vor deren Ende, bei Nichteinigung unmittelbar davor, verbraucht werden.

Bei Beendigung des Arbeitsverhältnisses bestehende Zeitguthaben an Normalarbeitszeit sind auf Grundlage des zu diesem Zeitpunkt gebührenden Stundenentgelts (ohne Gehaltsausgleich), jedoch ohne Berechnung des in § 19e AZG vorgesehenen Zuschlags auszuzahlen. Endet das Arbeitsverhältnis durch den Tod des Arbeitnehmers, so gebührt diese Abgeltung den Erben.

Bei Abwesenheitszeiten ohne Entgeltanspruch werden keine Zeitguthaben erworben. Dementsprechend endet die Einarbeitungsphase, wenn für die Freistellung ausreichende Zeitguthaben erworben sind.

#### 4) Empfehlungen:

Die Kollektivvertragspartner empfehlen:

- Hinsichtlich Zusatzpensionen innerbetrieblich eine Regelung zu treffen, die eine Minderung der Versorgung möglichst vermeidet.
- Bei Blockung der Altersteilzeit eine Regelung für den Urlaub in der Freistellungsphase vorzusehen (z. B. vorzusehen, dass sich für jede Urlaubswoche, die in der Freistellungsphase entsteht, die Einarbeitungsphase um die vereinbarte durchschnittliche Wochenarbeitszeit verkürzt, sodass der Urlaub in den Zeiträumen jeden Urlaubsjahres der Freistellungsphase, die den nicht erworbenen Zeitgutschriften entsprechen, verbraucht werden kann und wird).
- Eine Regelung zu treffen, die die Rückkehr zur Vollbeschäftigung während der Laufzeit der Vereinbarung aus außerordentlich wichtigen persönlichen Gründen (wirtschaftliche Notlage z. B. aus familiären Gründen) ermöglicht, soweit den Arbeitgeber dadurch keine Pflicht zur Rückzahlung der bereits aufgrund der Altersteilzeit erhaltenen Leistungen trifft und dem nicht betriebliche Gründe entgegenstehen.
- Die Kollektivvertragspartner kommen überein, unverzüglich Verhandlungen über eine Neuregelung des § 9 a aufzunehmen, wenn die gesetzlichen Regelungen betreffend Altersteilzeit geändert werden sollten.

## ●●● § 10 ABFERTIGUNG

Hinsichtlich der Abfertigung gelten die Bestimmungen des Angestelltengesetzes in der jeweils geltenden Fassung.

§ 11 Zusatzurlaub für Kriegsversehrt und Arbeitsinvalide

Kriegsversehrt beider Weltkriege und Arbeitsinvalide mit 50 % oder mehr Arbeitsbehinderung erhalten einen Zusatzurlaub von drei Werktagen in jedem Dienstjahr.

## ●●● § 11 ZUSATZURLAUB FÜR KRIEGSVERSEHRTE UND ARBEITSINVALIDE

Kriegsversehrt beider Weltkriege und Arbeitsinvalide mit 50 % oder mehr Arbeitsbehinderung erhalten einen Zusatzurlaub von drei Werktagen in jedem Dienstjahr.

## ●●● § 12 WEIHNACHTSREMUNERATION

- Allen Angestellten ist zwischen dem 1. und 15. Dezember eines jeden Jahres eine Weihnachtsremuneration in der Höhe des Novembergehaltes auszubezahlen.
- Kaufmännischen Lehrlingen gebührt zum gleichen Termin als Weihnachtsremuneration ein Betrag in Höhe der im November ausbezahlten Lehrlingsentschädigung. Bei Angestellten, die während des Kalenderjahres ihre Lehrzeit vollendet haben, setzt sich die Weihnachtsremuneration aus dem aliquoten Teil der letzten monatlichen Lehrlingsentschädigung und aus dem aliquoten Teil des Novembergehaltes zusammen.
- Den während des Kalenderjahres eintretenden oder austretenden Angestellten (Lehrlingen) gebührt der aliquote Teil.

## ●●● § 13 URLAUBSZUSCHUSS

- Allen Angestellten gebührt neben dem 13. Monatsgehalt (Weihnachtsremuneration) gemäß § 12 einmal in jedem Kalenderjahr eine weitere Zahlung (Urlaubszuschuss). Das Ausmaß des Urlaubszuschusses beträgt 100 Prozent eines Monatsgehaltes. Bei Provisi-



onsbeziehern, die außer der Provision einen Monatsgehalt (Fixum) beziehen, wird der Berechnung des Urlaubszuschusses das Fixum zugrundegelegt; Provisionsbezieher, mit denen nur Provision vereinbart ist, haben nur dann Anspruch, wenn ihr Jahresbezug geringer ist als das 14 fache des ihnen gebührenden kollektivvertraglichen Mindestgrundgehaltes.

**2)** Der Berechnung ist jeweils der im Monat der Auszahlung gebührende Monatsgehalt (Lehrlingsentschädigung, Fixum) zugrunde zu legen. Bei Angestellten, die während des Kalenderjahres ihre Lehrzeit vollendet haben, setzt sich der Urlaubszuschuss aus dem aliquoten Teil der letzten monatlichen Lehrlingsentschädigung und aus dem aliquoten Teil des Angestelltenbezuges zusammen.

**3)** Der Urlaubszuschuss wird bei Antritt eines Urlaubs fällig. Werden im Kalenderjahr mehrere Urlaubsteile konsumiert, so wird er bei Antritt des längeren Urlaubsteiles, bei gleichen Urlaubsteilen mit Antritt des ersten Urlaubsteiles fällig. Spätestens ist der Urlaubszuschuss bis 31.12. eines Kalenderjahres auszubezahlen.

Den während des Kalenderjahres eintretenden oder austretenden Angestellten (Lehrlingen) gebührt der aliquote Teil entsprechend der im Kalenderjahr zurückgelegten Dienstzeit. Angestellten, die den Urlaubszuschuss bereits erhalten haben, aber noch vor Ablauf des Kalenderjahres ausscheiden, ist der verhältnismäßig zu viel bezahlte Anteil des Urlaubszuschusses, der auf den restlichen Teil des Kalenderjahres entfällt, bei der Endabrechnung in Abzug zu bringen.

**4)** Auf der Monatsproduktion beruhende Leistungs-, Ersparnis- oder Erfolgsprämien, die einmal oder mehrmals jährlich ausgezahlt werden, ferner echte Bilanzgelder, die nur an einzelne Angestellte für die Mitarbeit bei der Bilanzerstellung gewährt werden, gelten nicht als anrechenbare Sonderzuwendungen.

#### ●●● § 14 SONDERVEREINBARUNGEN UND ARBEITSORDNUNGEN

**1)** Die Bestimmungen dieses Kollektivvertrages können, soweit sie Rechtsverhältnisse zwischen Arbeitgeber und Angestellten regeln, durch Betriebsvereinbarung oder Arbeitsvertrag weder aufgehoben noch beschränkt werden. Sondervereinbarungen sind, sofern sie der Kollektivvertrag nicht ausschließt, nur gül-

tig, soweit sie für den Arbeitnehmer günstiger sind oder Angelegenheiten betreffen, die im Kollektivvertrag nicht geregelt sind (§ 3 Abs. 1 des Arbeitsverfassungsgesetzes).

**2)** Arbeitsordnungen können nur mit Zustimmung des Betriebsrates abgeändert werden.

#### ●●● § 15 EINSTELLUNGS-BESCHRÄNKUNGEN

**1)** Personen, die das 16. Lebensjahr noch nicht vollendet haben, dürfen nicht als Angestellte beschäftigt werden.

**2)** Die vertragschließenden Teile empfehlen, nur Angestellte mit einer mindestens zweijährigen Fachschulbildung oder mindestens 6 Klassen Mittelschule bzw. abgeschlossener kaufmännischer Lehrzeit neu einzustellen. Ausgenommen hiervon sind Dienstnehmer mit Spezialkenntnissen auf Grund langjähriger Berufserfahrung.

**3)** Lehrlinge für technische Arbeiten, sogenannte technische Lehrlinge, dürfen nicht eingestellt werden.

#### ●●● § 16 SCHLICHTUNG VON GESAMTSTREITIGKEITEN

Mit der Beilegung von Gesamtstreitigkeiten, die sich aus der Auslegung dieses Kollektivvertrages ergeben, hat sich ein paritätischer, aus je drei Vertretern der vertragschließenden Organisationen zusammengesetzter Ausschuss zu befassen, dessen Mitglieder tunlichst dem Kreis der an den Verhandlungen über diesen Kollektivvertrag Beteiligten zu entnehmen sind.

#### ●●● § 17 VERWENDUNGSGRUPPEN UND MINDESTGRUNDGEHÄLTER

Diese Bestimmungen finden für Filialleiter(-innen) und Kassierer(-innen) nur soweit Anwendung, als sie nicht durch § 18 geregelt sind.

#### Allgemeine Bestimmungen

**1)** Die Bestimmung ist mit 1.7.2008 entfallen.  
**2)** Alle Angestellten werden nach der Art ihrer vorwiegend ausgeübten Tätigkeit und der praktischen Arbeitserfahrung in die vorgesehenen Verwendungsgruppen eingereiht.

**3)** Die Einreihung in die Verwendungsgruppen wird von der Firmenleitung unter Mitwirkung des Betriebsrates vorgenommen. Die Einreihung in die Verwendungsgruppe, die Anzahl der angerechneten Verwendungsgruppenjahre und die Höhe des Gehaltes sowie alle weiterhin eintretenden Veränderungen sind den Angestellten mittels Dienstzettels bekanntzugeben.

**4)** Innerhalb einer Verwendungsgruppe ist der dem Angestellten gebührende monatliche Mindestgrundgehalt durch die Zahl der anrechenbaren Praxis- bzw. Verwendungsgruppenjahre bestimmt.

Als Praxisjahre gelten jene Zeiten, die ein Dienstnehmer als „Angestellter“ im Sinne des Angestelltengestelltengesetzes – gleichgültig, mit welcher Art der Verwendung – verbracht hat.

Als Verwendungsgruppenjahre gelten jene Zeiten, die ein Dienstnehmer in einer bestimmten Verwendungsgruppe bzw. vor Wirksamkeitsbeginn dieses Kollektivvertrages mit der einer bestimmten Verwendungsgruppe entsprechenden Tätigkeit als Angestellter verbracht hat.

Für die Anrechnung von Praxis- sowie Verwendungsgruppenjahren ist es ohne Belang, ob diese bei einem oder verschiedenen Dienstgebern verbracht wurden. Voraussetzung für die Anrechnung ist jedoch, dass der Angestellte diese Zeiten der Firmenleitung schon beim Eintritt bekannt gibt und tunlichst sofort, spätestens aber innerhalb von zwei Wochen, durch entsprechende Zeugnisse oder sonstige Arbeitspapiere nachweist. Die fristgerechte Vorlage der Zeugnisse ist dem Angestellten auf dem im Abs. 3 vorgesehenen Dienstzettel zu bescheinigen; wird ein solcher nicht ausgestellt, so tritt die Präklusivfrist nicht ein.

**5)** Zeiten des Wehrdienstes oder der Kriegsgefangenschaft sind als Praxisjahre anzurechnen, wenn die Einberufung zum Wehrdienst aus einem Angestelltendienstverhältnis und nach dem 1. Juni 1939 erfolgte. Das gleiche gilt für Zeiten, die ein Angestellter zwischen März 1938 und April 1945 aus politischen oder rassistischen Gründen in Haft oder Emigration verbracht hat, wenn er dies urkundlich nachweist. Es wird den Mitgliedsfirmen empfohlen, solche Zeiten auch als Verwendungsgruppenjahre anzurechnen, wenn der Angestellte mindestens drei Angestelltendienstjahre mit der einer bestimmten Verwendungsgruppe entsprechenden Tätigkeit vor oder zwischen den Militär-, Haft-, Emigrationszeiten nachweisen kann.

**6)** Sollte ein Angestellter bei seiner Einreihung in eine Verwendungsgruppe noch nicht die vorgeschriebene Praxis aufweisen, so hat er bis zur Erreichung dieser Zeit 80 % des Mindestgrundgehaltes der in Betracht kommenden Verwendungsgruppe zu erhalten, jedoch nicht weniger als den Mindestgrundgehalt, der ihm in der nächstniedrigeren Verwendungsgruppe auf Grund der dort anzurechnenden Praxis- bzw. Verwendungsgruppenjahre zustehen würde. In diesem Falle beginnen die Verwendungsgruppenjahre gleichzeitig mit den Praxisjahren zu laufen.

**7)** Wenn ein Angestellter infolge Ansteigens der Anzahl seiner Verwendungsgruppenjahre in eine höhere Mindestgehaltstufe vorzurücken hat, tritt die Gehaltserhöhung am Ersten des Monats ein, in dem er die erhöhte Anzahl der Verwendungsgruppenjahre erreicht.

**8)** Bei Vorrücken in eine höhere Verwendungsgruppe gebührt der dem bisher errechneten Mindestgrundgehalt nächsthöhere Mindestgrundgehalt der neuen Verwendungsgruppe. Der jeweilige Mindestgrundgehalt des Angestellten darf jedoch jenen Mindestgrundgehalt nicht unterschreiten, den er beim Verbleiben in der bisherigen Verwendungsgruppe durch Zeitvorrücken erreichen würde.

**9)** Wenn ein Angestellter in einer Verwendungsgruppe die Höchstzahl der dort vorgesehenen Verwendungsgruppenjahre erreicht hat, soll im Falle von Leistungssteigerung nach weiterer Tätigkeit in der gleichen Verwendungsgruppe eine angemessene Gehaltserhöhung vorgenommen werden.

**10)** Bezüge der Aufsichtsorgane:

Die Bezüge der Angestellten, deren Tätigkeit vorwiegend und regelmäßig in der Beaufsichtigung, Führung und Anweisung von Arbeitergruppen besteht, wie Aufseher, Werkmeister u. dgl. (nicht aber untergeordnete Aufsichtspersonen), müssen den kollektivvertraglichen oder tariflichen Spitzenlohn der höchsten ihnen unterstellten Arbeiterkategorie wie folgt übersteigen:

Aufseher um..... 10 %

Meister um ..... 15 %

Obermeister um ..... 20 %

**11)** Bei Eintritt und Ausscheiden eines Angestellten während eines Monats ist zur Ermittlung des aliquoten Gehaltsteiles der für den betreffenden Monat gebührende Bruttomonatsgehalt durch 26 zu dividieren und das Resultat mit der Anzahl der Werktage zu multiplizieren.

**12)** Die Höhe des kollektivvertraglichen Gehaltes in den einzelnen Verwendungsgruppen ist der jeweilig aktuellen Gehaltstabelle zu entnehmen.

**Verwendungsgruppe I**

Tätigkeitsmerkmale:

Angestellte, die schematische oder mechanische Arbeiten verrichten, die als einfache Hilfsarbeiten zu werten sind.

Vorgeschriebene Praxis: 6 Monate

Kaufmännische und administrative Angestellte:

Zum Beispiel: Hilfskräfte in Büro, Werkstätte, Registratur, Magazin, Lager, Versand (zB Maschinschreiber nach Konzept, Werkstätten-schreiber bzw. Lohnschreiber (das sind Angestellte, die mit dem Anlegen von Lohnlisten beschäftigt werden, z.B. Eintragungen von Namen, Lohnvorschriften usw., ohne jedoch die Lohnsumme zu errechnen)); Eingaber von EDV-Daten während der Anlernzeit (höchstens jedoch für die Dauer von 3 Monaten); Adrempträger und ähnliche.

Technische Angestellte:

Zum Beispiel: Kopisten.

**Verwendungsgruppe II**

Tätigkeitsmerkmale:

Angestellte, die einfache, nicht schematische oder mechanische Arbeiten nach gegebenen Richtlinien und genauer Arbeitsanweisung verrichten, für die in der Regel eine kurze Einarbeitungszeit erforderlich ist. Auch während der Einarbeitungszeit ist die Einreihung in die vorstehende Gruppe durchzuführen.

Vorgeschriebene Praxis: 2 Jahre.

Bei einer vierjährigen technischen Fachschule: 3 Monate.

Bei einer allgemeinbildenden oder berufsbildenden Schule: Keine.

Kaufmännische und administrative Angestellte:

Zum Beispiel: Stenotypisten, Phonotypisten, Schreibkräfte für Textverarbeitungsanlagen, Fakturisten mit einfacher Verrechnung, qualifizierte Hilfskräfte an Buchungsmaschinen, soweit sie nicht auch eine in der Verwendungsgruppe III genannten Buchhaltungsarbeiten ausführen, Telefonisten mit Auskunftserteilung oder solche, die zehn oder mehr Nebenstellen bedienen, Fernschreiber, Werkstätten-schreiber, die für größere Abteilungen oder mit vielseitigen Arbeiten beschäftigt sind, qualifizierte Hilfskräfte in Büro, Betrieb, Lager und Versand, Lohnrechner (das sind Angestellte, die ohne Rücksicht darauf, ob sie die Tätigkeit eines Lohnschreibers ausüben, auch die

vorgeschriebenen Lohnsätze, Lohnabzüge und Lohnzuschläge errechnen und einsetzen), Inkassanten, Verkäufer im Detailgeschäft, Tätigkeiten in der Datenerfassung zur Eingabe bzw. Übertragung von Daten auf Datenträger, einschließlich der Prüfung der eingegebenen Daten.

Technische Angestellte;

Zum Beispiel: Technische Zeichner, Hilfskonstrukteure.

**Verwendungsgruppe III**

Tätigkeitsmerkmale:

Angestellte, die nach allgemeinen Richtlinien und Weisungen technische oder kaufmännische Arbeit im Rahmen des ihnen erteilten Auftrages selbständig erledigen.

Vorgeschriebene Praxis: 3 Jahre.

Bei vierjähriger technischer Fachschule: 9 Monate.

Bei einer allgemeinbildenden oder berufsbildenden Schule: 3 Monate.

Bei Hochschule: keine.

Kaufmännische und administrative Angestellte:

Zum Beispiel: Korrespondenten, Übersetzer, Stenotypisten und Phonotypisten mit besonderer Verwendung, Stenotypisten und Phonotypisten mit einer Fremdsprache, Bürokräfte in Buchhaltung (das sind Kontenführer, Kontokorrentführer, Saldokonisten, Magazin-, Material-, Lagerbuchhalter, auch wenn sie an Buchungsmaschinen oder sonstigen Anlagen, die der Erstellung der Erfolgsrechnung dienen, tätig sind), Lohn- und Gehaltsverrechner (das sind Angestellte, die Kontrolle, Abrechnung, Verbuchung der Löhne oder Gehälter durchführen und in kleinen Betrieben den Verkehr mit den Abrechnungsstellen, z.B. Finanzamt, Krankenkasse usw. besorgen), Fakturisten mit einfachen Verrechnungsaufgaben, zu denen Branchenkenntnisse und Branchenerfahrungen notwendig sind, Kassiere in kleinen Betrieben oder solche, die einem Hauptkassier unterstehen, Angestellte im Ein- und Verkauf, Statistiker, Magazineure, Expedienten (ausgenommen Postexpedienten),

Registralurleiter, Vertreter, Arbeitsvorbereiter und Nachkalkulanten im Sinn der Tätigkeitsmerkmale dieser Verwendungsgruppe.

Technische Angestellte:

Zum Beispiel: Teilkonstrukteure, Techniker, Zeitnehmer, Materialprüfer mit einschlägigen Fachkenntnissen im Sinne obiger Tätigkeitsmerkmale.

## Verwendungsgruppe IV

Tätigkeitsmerkmale:

Angestellte, die schwierige Arbeiten verantwortlich selbständig ausführen, wozu besondere Fachkenntnisse und praktische Erfahrungen erforderlich sind. Ferner Angestellte, die regelmäßig und dauernd mit der Führung, Unterweisung und Beaufsichtigung von Angestelltengruppen (2 bis 5 Angestellte, worunter sich Angestellte der Verwendungsgruppe III befinden müssen) beauftragt sind.

Vorgeschriebene Praxis: 5 Jahre.

Bei vierjähriger technischer Fachschule: 15 Monate.

Bei einer allgemeinbildenden oder berufsbildenden Schule: 9 Monate.

Bei Hochschule: 3 Monate.

Kaufmännische und administrative Angestellte:

Zum Beispiel: selbständige, qualifizierte oder fremdsprachige Korrespondenten, Stenotypisten und Phonotypisten mit mehr als einer verwendeten Fremdsprache, Übersetzer mit mehr als einer verwendeten Fremdsprache, Sekretär(innen), die auch Sachbearbeiter-(Referenten)-tätigkeiten selbständig ausführen, selbständige Buchhalter (in Betrieben mit einer Gesamtbeschäftigtenzahl bis zu 50 Dienstnehmern auch Bilanzbuchhalter), selbständige Vor- und Nachkalkulanten, Hauptkassiere, selbständige Programmierer, Operator im Sinne obiger Tätigkeitsmerkmale, Analytiker, Versandleiter, Sachbearbeiter (Referenten) im Ein- und Verkauf, Vertreter im Sinne der obigen Tätigkeitsmerkmale, Sachbearbeiter in Verwaltungs- und Personalangelegenheiten, Hauptmagazineure.

Technische Angestellte:

Zum Beispiel: Konstrukteure, Techniker im Sinne der obigen Tätigkeitsmerkmale, technische Einkäufer, selbständige Arbeitsvorbereiter, selbständige Ablauf-(Termin-)Planer, selbständige Materialprüfer mit einschlägigen besonderen Fachkenntnissen und praktischer Erfahrung, Entwicklungstechniker, Sicherheitstechniker.

## Verwendungsgruppe V

Tätigkeitsmerkmale:

Angestellte, die Arbeiten erledigen, die besonders verantwortungsvoll sind und selbständig ausgeführt werden müssen, wozu umfangreiche, überdurchschnittliche Berufskennntnisse und mehrjährige praktische Erfahrungen erforderlich sind.

Ferner Angestellte, die regelmäßig und dauernd mit der verantwortlichen Führung, Unter-

weisung und Beaufsichtigung von Angestellten-

gruppen (über 5 Angestellte, von denen entweder einer der Verwendungsgruppe IV oder mehrere der Verwendungsgruppe III angehören müssen) beauftragt sind.

Vorgeschriebene Praxis: 10 Jahre.

Bei einer allgemeinbildenden oder berufsbildenden Schule: 2 Jahre.

Bei Hochschule: 1 Jahr.

Kaufmännische und administrative Angestellte:

Zum Beispiel: Bilanzbuchhalter, Stellvertreter von Angestellten der Verwendungsgruppe VI, Leiter des Personalbüros, Einkäufer, die mit dem selbständigen Ankauf der wesentlichen Vormaterialien (zB Rohstoffe) beauftragt sind, soweit diese Tätigkeit eine Qualifikation im Sinne obiger Tätigkeitsmerkmale erfordert, Angestellte im Verkauf, die mit der weitgehend abschlussreifen Vermittlung bzw. dem Abschluss von Geschäften beauftragt sind, welche auf Grund ihres Schwierigkeitsgrades sowie auf Grund ihrer Bedeutung für das Unternehmen besondere Qualifikationen im Sinne obiger Tätigkeitsmerkmale erfordern, Leiter der EDV mit mittlerer Datentechnik oder mit beschränkter integrierter Anwendung, Programmierer im Sinne obiger Tätigkeitsmerkmale (z.B Programmierer, die projektbezogene Gesamtprogramme erstellen, Systemprogrammierer), Analytiker, die auf Grund ihrer besonderen Qualifikation (System- und Organisationskenntnisse) umfassende und schwierige Organisationsabläufe für die Programmierung vorbereiten, Betriebsärzte und -tierärzte.

Technische Angestellte:

Zum Beispiel: Leitende Konstrukteure, Sachbearbeiter für besondere Entwicklungsaufgaben, Vertreter mit besonderen technischen Kenntnissen, technische Ein- und Verkäufer mit besonderen Fachkenntnissen, Sicherheitsfachkräfte im Sinne obiger Tätigkeitsmerkmale.

## Verwendungsgruppe VI

Tätigkeitsmerkmale:

Angestellte mit umfassenden Kenntnissen und Erfahrungen in leitenden, das Unternehmen in ihrem Wirkungsbereich entscheidend beeinflussenden Stellungen.

Ferner Angestellte mit verantwortungsreicher und schöpferischer Arbeit.

Zum Beispiel:

Prokuristen, soweit sie eingestuft werden, leitende Chemiker, Chefkonstrukteure oder Chefindenieure oder Betriebsleiter in Großbetrieben, Leiter der gesamten EDV in Unter-

nehmungen mit Großanlagen bei umfassender integrierter Anwendung.

**Gruppe MEISTER**

- Verwendungsgruppe M I: Aufseher
- Verwendungsgruppe M II: Meister
- Verwendungsgruppe M III: Obermeister

**●●● § 18 ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND MINDESTGRUNDGELDER FÜR FILIALLEITER(INNEN) UND KASSIERER(INNEN)**

1) Als Filialleiter(innen) sind solche Personen anzusehen, die für die klaglose, saubere und ordentliche Führung der Filiale dem Unternehmen gegenüber verantwortlich und ausschließlich und ständig mit dieser Funktion betraut sind. Die Angestellteneigenschaft geht nicht verloren, wenn neben dieser Funktion auch manuelle Arbeiten verrichtet werden.

2) Als Kassiere(innen) sind solche Personen anzusehen, welche ausschließlich und ständig mit der Kassenführung verantwortlich betraut sind und welche mit der Bedienung der Kundschaft bzw. mit der Warenmanipulation nichts zu tun haben. Sie haben neben dem Inkasso die gesamte Kassenverrechnung und -gebahrung durchzuführen. Eine fallweise Ausnahme hiervon berührt die Angestelltenqualifikation nicht.

3) In allen Filialen, Verkaufsgeschäften oder Verkaufsstellen ist eine Person als Filialleiter(in) zu bestimmen mit Ausnahme jener Fälle, in denen der Betriebsinhaber, dessen Frau oder Familienangehörige die Leitung ausüben.

4) Rücken qualifizierte Fleischereiarbeiter zu Filialleitern auf, so darf ihr Monatsgehalt nicht unter die nach dem Arbeiterkollektivvertrag geltende Entlohnung sinken.

Für Kassierer(innen) gilt das gleiche.

**●●● § 18A. GEHALTSABRECHNUNG**

1) Der Angestellte hat einen Rechtsanspruch auf eine übersichtliche Abrechnung, aus der hervorgeht:

- a) der Verrechnungsmonat,
- b) Überstunden,

- c) allfällige Zulagen,
- d) Sonderzahlungen,
- e) Abzüge und deren Bemessungsgrundlage,
- f) Aufschlüsselung der verwendeten Abkürzungen und Codenummern.

2) Bei Anwendung von flexiblen Arbeitszeitmodellen (z. B. gleitende Arbeitszeit, Mehrarbeit und Überstunden gegen Zeitausgleich) ist der Angestellte monatlich über die Differenz zwischen Normalarbeitszeit und der tatsächlich geleisteten Arbeitszeit auf Verlangen zu informieren. Der Angestellte kann auch eine schriftliche Information verlangen.

**●●● § 19 ANRECHNUNG AUF DEN MINDESTGEHALT**

1) **SOZIALZULAGEN:** Familien-, Hausstand-, Frauen- und Kinderzulagen können bei Ermittlung des Mindestgrundgehaltes angerechnet werden, so dass der Mindestgrundgehalt als erreicht gilt, wenn er einschließlich dieser Zulagen die vorgesehene Höhe erreicht.

2) **PROVISIONEN:** Der Mindestgrundgehalt eines Provisionsbeziehers gilt als erreicht, wenn sein Monatsbruttogehalt zuzüglich der jahresdurchschnittlichen Provisionen den Mindestgrundgehalt der entsprechenden Verwendungsgruppe erreicht.

3) **REMUNERATIONEN:** Wenn die Summe der jährlich ausbezahlten Remunerationen 2 Monatsgehälter übersteigt, gelten die Bestimmungen bezüglich der Mindestgrundgehälter als erfüllt, wenn 1/14 des Jahresbezuges den Mindestgrundgehalt der entsprechenden Verwendungsgruppe erreicht.

**●●● § 19A. KOLLEKTIVVERTRAGLICHE MINDESTGRUNDGELDER FÜR TEILZEIT-BESCHÄFTIGTE ANGESTELLTE**

Bei teilzeitbeschäftigten Dienstnehmern, soweit sie diesem Rahmenkollektivvertrag unterliegen, ist das bei voller kollektivvertraglicher Normalarbeitszeit zustehende kollektivvertragliche Mindestgrundgehalt durch 173 zu teilen und dann der so ermittelte Wert mit jener Zahl zu multiplizieren, die sich aus der vereinbarten Stundenzahl (Monatsstunden, Wochenstunden x 4,33) ergibt.

## ●●● § 20 LEHRLINGS- SCHÄDIGUNG FÜR KAUFMÄNNISCHE LEHRLINGE

Die monatliche Lehrlingsentschädigung für kaufmännische Lehrlinge ist der jeweils aktuellen Gehaltstabelle zu entnehmen.

## ●●● § 21 WIEDERVERLAUTBARUNG GELTENDER VORSCHRIFTEN, GÜNSTIGKEITSKLAUSEL

1) Mit 1.9.2002 wird für den im § 2 vorgesehenen Bereich des bisher geltende Kollektiv-

vertrages für Angestellte bei Fleischern in der Fassung vom 1. Juli 1984 mit sämtlichen Änderungen wiederverlautbart als „Bundeskollektivvertrag für Angestellte im Fleischergewerbe vom 1. September 2002“.

2) Bestehen für die Angestellten günstigere Übungen und Vereinbarungen, bleiben diese unberührt, soweit nicht die Bestimmungen des § 5 (8) eine andere Regelung vorsehen.

3) Wenn ein bei Inkrafttreten dieses Kollektivvertrages bestehender Monatsgehalt den in Betracht kommenden Mindestgrundgehalt nach §§ 17 und 18 dieses Vertrages erreicht hat, so kann aus dem Inkrafttreten der neuen Mindestgrundgehälter kein Anspruch auf eine Gehaltserhöhung abgeleitet werden.

Wien, am 12. Juli 2002

### BUNDESINNUNG DER FLEISCHER

Der Bundesinnungsmeister:  
Komm.Rat Franz Laus

Der Bundesinnungsgeschäftsführer:  
Dr. Reinhard Kainz

### ÖSTERREICHISCHER GEWERKSCHAFTSBUND GEWERKSCHAFT DER PRIVATANGESTELLTEN

Der Vorsitzende:  
Hans Sallmutter

Der Geschäftsbereichsleiter:  
Karl Proyer

### ÖSTERREICHISCHER GEWERKSCHAFTSBUND GEWERKSCHAFT DER PRIVATANGESTELLTEN WIRTSCHAFTSBEREICH LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT/NAHRUNG/GENUSS

Der Vorsitzende:  
Erich Neumärker

Der Wirtschaftsbereichssekretär:  
Ing. Walter Landstetter

●●● ZUSATZKOLLEKTIVVERTRAG

zum Kollektivvertrag für die Angestellten im Fleisnergewerbe vom 1. September 2002 und in der Fassung vom 1. Juli 2022 abgeschlossen zwischen der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Bundesverband der Fleischer, einerseits und dem Österreichischen Gewerkschaftsbund, Gewerkschaft GPA, Wirtschaftsbereich Land- und Forstwirtschaft/Nahrung/Genuss, andererseits.

**I. Geltungsbereich:**

(1) Dieser Kollektivvertrag gilt:

- a) Räumlich: Für das Gebiet der Republik Österreich.
- b) Fachlich: Für alle Betriebe, die dem Bundesverband der Fleischer (Berufsgruppe gemäß § 49 WKG) in der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe angehören.
- c) Persönlich: Für alle in diesen Betrieben beschäftigten, dem Angestelltengesetz unterliegenden Dienstnehmer, sowie für kaufmännische Lehrlinge.

(2) Dieser Kollektivvertrag gilt nicht für Ferrialpraktikanten und Volontäre.

**II. Mindestgehälter:**

In den Verwendungsgruppen I - V, Meister I - III sind 18 Verwendungsgruppenjahre, gegliedert in 10 Gehaltsstufen (9 Biennien) vorgesehen.

**Verwendungsgruppen in €**

	I	II	III	IV	V	VI
Im 1.u.2. VWGJ	1.873,70	1.876,99	2.054,49	2.657,86	3.408,80	5.374,00
nach 2 VWGJ	1.873,70	1.876,99	2.190,78	2.837,93	3.633,90	6.019,89
nach 4 VWGJ	1.873,70	1.876,99	2.339,61	3.026,13	3.878,99	6.752,70
nach 6 VWGJ	1.873,70	1.948,82	2.495,92	3.231,21	4.140,97	7.568,02
nach 8 VWGJ	1.873,70	2.080,73	2.664,10	3.452,55	4.421,71	8.502,80
nach 10 VWGJ	1.907,56	2.222,69	2.846,68	3.690,17	4.721,85	
nach 12 VWGJ	2.035,72	2.372,11	3.031,76	3.932,76	5.045,10	
nach 14 VWGJ	2.172,66	2.534,68	3.239,97	4.202,88	5.387,11	
nach 16 VWGJ	2.317,10	2.703,49	3.464,45	4.489,26	5.761,65	
nach 18 VWGJ	2.479,03	2.892,33	3.697,04	4.800,00	6.154,94	

**Gruppe Meister in €**

	M I	M II	M III
Im 1.u.2. VWGJ	1.896,27	2.486,00	2.974,71
nach 2 VWGJ	2.023,85	2.652,17	3.171,90
nach 4 VWGJ	2.158,28	2.830,19	3.384,68
nach 6 VWGJ	2.304,58	3.020,07	3.614,97
nach 8 VWGJ	2.460,28	3.223,71	3.859,59
nach 10 VWGJ	2.629,11	3.442,95	4.122,31
nach 12 VWGJ	2.801,66	3.678,46	4.400,63
nach 14 VWGJ	2.992,99	3.926,44	4.699,54
nach 16 VWGJ	3.201,84	4.193,79	5.019,04
nach 18 VWGJ	3.416,30	4.484,26	5.362,27

**III. Lehrlingsentschädigung in €**

Im 1. Lehrjahr.....	700,00
im 2. Lehrjahr.....	875,00
im 3. Lehrjahr.....	1.150,00

## IV. Zehrgelder:

Alle Angestellten, die außerhalb des Betriebes oder einer Filiale Arbeitsverrichtungen durchzuführen haben, erhalten folgende Vergütungen:

Bei einer ununterbrochenen betriebsbedingten Abwesenheit vom Betrieb von mehr als 6 Stunden € 12,53, bei einer ununterbrochenen betriebsbedingten Abwesenheit vom Betrieb von mehr als 9 Stunden € 21,95.

Angestellte, die außerhalb des Betriebes beschäftigt werden und keine Möglichkeit zur Einnahme des Mittagessens im Betrieb oder in einer Filiale des Betriebes während der betrieblichen Mittagszeit haben, erhalten eine Vergütung von € 8,18. Günstigere betriebliche Regelungen bleiben aufrecht.

Diese Zehrgelder sind vom Arbeitgeber verpflichtend als Reiseaufwandsentschädigungen zu bezahlende Tagesgelder gemäß § 3 Abs. 1 Z 16b EstG.

## V. Geltungstermin:

Dieser Kollektivvertrag tritt mit 1. Juli 2023 in Kraft. Er gilt als Anhang zu dem zwischen den beiden vorgenannten Vertragspartnern abgeschlossenen Rahmenkollektivvertrag vom 1. September 2002 in der Fassung vom 1. September 2022.

Wien, am 2. Oktober 2023

### BUNDESINNING DER LEBENSMITTELGEWERBE

Der Bundesinnungsmeister:  
(KommR Willibald Mandl)

Die Bundesinnungsgeschäftsführerin:  
(DI Anka Lorencz)

### ÖSTERREICHISCHER GEWERKSCHAFTSBUND GEWERKSCHAFT GPA

Vorsitzende:  
(Barbara Teiber MA)

Bundesgeschäftsführer:  
(Karl Dürtscher)

### ÖSTERREICHISCHER GEWERKSCHAFTSBUND GEWERKSCHAFT GPA

### WIRTSCHAFTSBEREICH LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT/NAHRUNG/GENUSS

Der Vorsitzende:  
(Gerald Klapal)

Wirtschaftsbereichssekretär:  
(Mag. Andreas Laaber)



●●● **BUNDESKOLLEKTIVVERTRAG FÜR ARBEITERINNEN IM FLEISCHERGEWERBE**

abgeschlossen zwischen der Bundesinnung der Fleischer, 1045 Wien, Wiedner Hauptstraße 63, einerseits und dem Österreichischen Gewerkschaftsbund, Gewerkschaft Agrar, Nahrung, Genuß, 1080 Wien, Albertgasse 35, andererseits.  
Gültig ab 1. Jänner 1993

●●● **§ 1 GELTUNGSBEREICH**

Dieser Kollektivvertrag gilt:

- a) räumlich: für das Gebiet der Republik Österreich,
- b) fachlich: für alle der Bundesinnung der Fleischer angehörenden Mitgliedsbetriebe,
- c) persönlich: für alle Arbeitnehmer, einschließlich der Lehrlinge, die in den Betrieben beschäftigt sind, welche dem fachlichen Geltungsbereich (lt. lit. b) unterliegen. Dieser Kollektivvertrag gilt nicht für Angestellte und kfm. Lehrlinge.

●●● **§ 2 BEGRÜNDUNG DES ARBEITSVERHÄLTNISS**

- 1. Für die Begründung eines Arbeitsverhältnisses ist keine bestimmte Form vorgeschrieben.
- 2. Das Arbeitsverhältnis kann eingegangen werden
  - a) auf Probe bis höchstens ein Monat,
  - b) auf bestimmte oder durch besondere Merkmale bestimmbare Zeit (befristetes Arbeitsverhältnis)
  - c) auf unbestimmte Zeit.
 Wird keine Vereinbarung gem. lit a) oder b) getroffen, so liegt ein Arbeitsverhältnis auf unbestimmte Zeit vor.
- 3. Wird das Arbeitsverhältnis über das Ende der Probezeit, über die bestimmte oder über die bestimmbare Zeit (befristetes Arbeitsverhältnis) hinaus fortgesetzt, gilt es als ein für unbestimmte Zeit eingegangenes Arbeitsverhältnis.
- 4. Spätestens nach Ablauf einer allenfalls vereinbarten Probezeit ist der Arbeitnehmer unter Berücksichtigung der betrieblichen Erfordernisse und nach der Art der ihm übertragenen Arbeit in die entsprechende Lohngruppe des Lohnvertrages einzustufen.
- 5. Bei Begründung des Arbeitsverhältnisses (Einstellung) sind die einschlägigen Bestimmungen des Arbeitsverfassungsgesetzes

(ArbVG) BGBl. 22/1974 in der jeweils geltenden Fassung zu beachten.

●●● **§ 3 ARBEITSZEIT**

- 1. Die regelmäßige wöchentliche Normalarbeitszeit darf 40 Stunden nicht überschreiten.
- 2. Die Arbeitswoche beginnt grundsätzlich am Montag 0:00 Uhr. Abweichungen können innerbetrieblich im Einvernehmen mit dem Betriebsrat festgelegt werden.
- 3. Die Verteilung der wöchentlichen Arbeitszeit auf die einzelnen Arbeitstage erfolgt unter Bedachtnahme auf die Erfordernisse des Betriebes und im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen, bei bestehen eines Betriebsrates im Einvernehmen zwischen Betriebsleitung und Betriebsrat (§ 97 Arbeitsverfassungsgesetz BGBl. 22/1974 in der jeweils geltenden Fassung).  
Die 40stündige Wochenarbeitszeit der Jugendlichen kann entsprechend der betrieblichen Arbeitszeiteinteilung gem. § 11 Abs. 2 des Kinder- und Jugendbeschäftigungsgesetzes auf die einzelnen Werkstage der Woche aufgeteilt werden.  
Eine Teilung der so vereinbarten täglichen Arbeitszeit, soweit sie nicht durch die gem. § 4 festgelegten Pausen bedingt ist, ist einseitig unzulässig.
- 4. Die wöchentliche Arbeitszeit kann sowohl für einzelne Betriebe, als auch für einzelne Betriebsabteilungen auf fünf Tage verteilt werden. Die notwendigen Vereinbarungen erfolgen im Einvernehmen zwischen Betriebsleitung und Betriebsrat.
- 5. a) Die regelmäßige Arbeitszeit an Samstagen endet um 13 Uhr. Die Arbeitszeit der Arbeitnehmer, die in der Auslieferung (Expedit) und im Verkauf tätig sind, endet mit der für Samstage behördlich festgesetzten Ladenschlusszeit. Den Erfordernissen entsprechend können für diese Arbeitnehmer und für durchlaufend (kontinuierlich) arbeitende Betriebe

und Schichtbetriebe bzw. Betriebsanteilungen abweichende Regelungen getroffen werden.

b) Am 24. und 31. Dezember endet die betriebliche Arbeitszeit nach Ableistung von 6 Arbeitsstunden, jedoch spätestens um 13 Uhr am 24. Dezember bzw. um 15 Uhr am 31. Dezember, ohne Lohnausfall für diese Tage.

Für die nach 6 Stunden bzw. nach 13 Uhr oder 15 Uhr erbrachte Arbeitsleistung gebührt Überstundenentlohnung (Normalstundenlohn + Überstundenzuschlag).

**6.** Vor- und Abschlussarbeiten, wie z.B. das Reinigen von Maschinen, Apparaten, Gebrauchsgegenständen und des Arbeitsplatzes, gelten als Arbeitszeit.

**7.** Allen Arbeitnehmern, die während einer betrieblich festgelegten Pause beschäftigt sind, wird diese Zeit in die Arbeitszeit eingerechnet, sofern die Pause nicht spätestens zwei Stunden vor dem Ende der an diesem Tag geltenden Arbeitszeit nachgeholt werden kann.

## ●●● § 4 PAUSEN

1. Soweit in gesetzlichen Bestimmungen keine abweichenden Regelungen bestehen, gelten Arbeitspausen nicht als Arbeitszeit
2. Die Arbeitspausen, ihre zeitliche Lage und Dauer, sind unter Berücksichtigung der einschlägigen Gesetze im Einvernehmen zwischen der Betriebsleitung und dem Betriebsrat zu regeln. § 97 Arbeitsverfassungsgesetz, BGBl. 22/1974, in der jeweils geltenden Fassung, ist zu beachten.
3. Für Betriebe, Betriebsabteilungen oder für bestimmte Arbeiten (z.B. Fließbandarbeit) können ablaufbedingte Pausen vereinbart werden, wenn die Schwere der Arbeit oder der sonstige Einfluss der Arbeit auf die Gesundheit der Arbeitnehmer solche erfordern. Derartige vereinbarte Pausen gelten als Arbeitszeit. Diese Vereinbarungen sind im Einvernehmen zwischen Betriebsleitung und Betriebsrat zu treffen.
4. Reinigungspausen für die Arbeitnehmer während der Arbeitszeit sind je nach den Erfordernissen im Betrieb festzulegen.

## ●●● § 5 ÜBERSTUNDENARBEIT

1. Als Überstundenarbeit gilt die über die regelmäßige tägliche Arbeitszeit, die gem. § 3 festgelegt wurde, hinausgehende Arbeits-

leistung. Überstundenarbeit soll jedoch nach Möglichkeit vermieden werden.

2. Erforderliche Überstundenarbeit kann in dem durch das Arbeitszeitgesetz (BGBl. 461/1969) festgelegten Rahmen verlangt werden. Die Leistung von Überstundenarbeit über das durch Gesetz bestimmte Ausmaß ist unzulässig.
3. Überstunden sind, von unvorhergesehenen Ausnahmefällen abgesehen, rechtzeitig, spätestens aber am Vortage anzukündigen, damit sich die in Betracht kommenden Arbeitnehmer in ihrer Zeiteinteilung darauf einstellen können.
4. Die Arbeitnehmer haben für die im Sinne der Ziff. 2 verlangten und geleisteten Überstundenarbeit Anspruch auf Vergütung, die aus dem ihnen gebührenden Stundenlohn (Grundlohn) und dem Überstundenzuschlag nach Art und Umfang gem. § 8 zu berechnen ist.
5. Wird ein Zeitausgleich anstelle von Überstundenzahlungen vereinbart, gilt folgendes: Überstunden mit einem Zuschlag von 50 Prozent sind im Verhältnis 1:1,5 und solche mit einem Zuschlag von 100 Prozent bzw. 150 Prozent im Verhältnis 1:2 bzw. 1:2,5 abzugelten. Erfolgt eine Abgeltung nur im Ausmaß von 1:1, so bleibt der Anspruch auf Überstundenzuschlag bestehen. Endet das Arbeitsverhältnis vor Konsumation der vereinbarten Freizeit, so besteht Anspruch auf Überstundenentlohnung.

## ●●● § 6 SONNTAGS- UND FEIERTAGSARBEIT

1. Als Sonntags- bzw. Feiertagsarbeit gilt die an Sonntagen bzw. Feiertagen in der Zeit von 0 Uhr bis 24 Uhr geleistete Arbeit.
2. Arbeiten an Sonntagen und Feiertagen sind nur im Rahmen der jeweils geltenden gesetzlichen Bestimmungen zulässig.
3. Als Feiertage gelten die aufgrund des Arbeitsruhegesetzes (BGBl. 144/1983) in der jeweils geltenden Fassung festgelegten Tage. Diese sind derzeit der 1. und 6. Jänner, Ostermontag, 1. Mai, Christi Himmelfahrt, Pfingstmontag, Fronleichnam, 15. August, 26. Oktober (Nationalfeiertag), 1. November, 8. Dezember, 25. und 26. Dezember und der Karfreitag für die Angehörigen der evangelischen Kirchen AB und HB, der altkatholischen Kirche und der Methodistenkirche.
4. Für die in Ziff. 3 angeführten Feiertage ist aufgrund des Arbeitsruhegesetzes das regelmäßige Entgelt zu leisten. Als regelmäßiges

Entgelt gebührt jenes Entgelt, das der Arbeitnehmer erhalten hätte, wenn die Arbeit nicht infolge eines Feiertages ausgefallen wäre (§ 9 Abs. 2 Arbeitsruhegesetzes).

**5.** Alle in Ziff. 3 nicht angeführten Feiertage gelten als gewöhnliche Arbeitstage (Werktag). Sie sind jedoch, wenn von der Betriebsleitung für den Betrieb oder von öffentlicher Stelle allgemein Arbeitsruhe angeordnet wurde, wie gesetzliche Feiertage voll zu entlohnen.

**6.** Feiertage, die auf einen Sonntag oder in der 5-Tage-Woche bzw. durch eine anders gear- tete Verteilung der Arbeitszeit auf arbeitsfreie Werk- tage fallen, bleiben ohne Vergütung.

**7.** Für die Arbeiten an Sonntagen bzw. an gesetzlichen Feiertagen ist dem Arbeitnehmer das der Arbeitsleistung entsprechende Arbeits- entgelt zuzüglich eines vom Normalstunden- lohn gerechneten Zuschlages zu bezahlen, die in § 8 Ziff. 2b und Ziff. 3 dieses Kollektivver- trages festgelegt ist.

●●● **§ 7 NACTARBEIT**

Die Verlegung der Normalarbeitszeit in die Nachtzeit soll tunlichst vermieden werden; wird jedoch Nachtarbeit geleistet, dann ist diese in der Zeit zwischen 20 und 5 Uhr mit einem 100 %igen Zuschlag zu entlohnen und in die normale wöchentliche Arbeitszeit einzu- rechnen.

●●● **§ 8 ENTGELT FÜR ÜBER- STUNDENARBEIT, SONN- UND FEIERTAGSARBEIT UND NACTARBEIT**

**1.** Für die  
a) an Werktagen,  
b) an Sonntagen und  
c) in der Nachtarbeitszeit erbrachten Arbeits- leistungen sind dem Arbeitnehmer zu dem für die Arbeitsleistung gebührenden Normalstun- denlohn die folgend angeführten Zuschläge zu bezahlen:

Zu a) an Werktagen	
für Überstunden .....	50 %
für Nachtstunden .....	100 %
für Nachtüberstunden .....	150 %
Zu b) an Sonntagen	
für die ersten 7 Sonntagsstunden	
während der Tageszeit .....	100 %

für darüber hinausgehende Stunden  
sowie Sonntagsnachtstunden ..... 150 %  
**2.** Für die an Feiertagen erbrachten Arbeits- leistungen sind folgende Zahlungen zu leisten, worin das Entgelt für die geleistete Arbeit gem. § 9 Abs. 5 Arbeitsruhegesetz bereits enthalten ist:

Für Normalstunden:  
Das regelmäßige Entgelt im Sinne des § 9 Abs. 2 Arbeitsruhegesetz + 150 % Zuschlag als Ent- gelt für geleistete Arbeit.

Für Nachtstunden:  
Das regelmäßige Entgelt im Sinne des § 9 Abs. 2 Arbeitsruhegesetz + 200 % Zuschlag als Ent- gelt für geleistete Arbeit.

Für Überstunden:  
Normalstundenlohn + 100 % Zuschlag als Ent- gelt für geleistete Arbeit.

Für Nachtüberstunden:  
Normalstundenlohn + 200 % Zuschlag als Ent- gelt für geleistete Arbeit.

Als Normalstunden an Feiertagen gelten jene Arbeitsstunden, die an dem betreffenden Fei- ertag geleistet worden wären, wenn dieser Tag ein Werktag gewesen wäre.

**3.** Bei etwaigem Zusammentreffen mehrerer Zuschläge schließt der höchste Zuschlag alle anderen aus.

●●● **§ 9 LOHNZAHLUNG**

**1.** Die Arbeitnehmer werden nach der Art der ihnen übertragenen Arbeiten und Verwendung in Lohngruppen eingestuft.

**2.** Die jeweils in Geltung bestehenden Lohnver- träge bilden einen Bestandteil dieses Bundes- kollektivvertrages.

**3.** Der Lohnzahlungszeitraum kann für eine Woche oder für einen Monat festgelegt wer- den. Der Lohnabrechnungszeitraum kann eine Woche, ein Mehrfaches von Wochen oder einen Monat umfassen. Abschlagszahlungen (Akontierungen) sind einvernehmlich zu regeln.

**4.** Die Abrechnung der Arbeitsentgelte hat so rechtzeitig zu erfolgen, dass die Arbeitnehmer am festgelegten Lohnzahlungstag ihren Lohn erhalten.

**5.** Die Auszahlung der Arbeitsentgelte soll ohne Störung des Arbeitsablaufes während der Arbeitszeit erfolgen.

**6.** Bei Einführung der bargeldlosen Lohn- zahlung ist bezüglich deren Durchführung zwischen Betriebsleitung und Betriebsrat das Einvernehmen herzustellen.

7. Den Arbeitnehmern ist grundsätzlich mit der Abrechnung der Arbeitsentgelte eine Aufstellung mit genauer Angabe der Lohnhöhe, der Anzahl der verrechneten Arbeitsstunden, der Zuschläge, der Zulagen und Abzüge auszufolgen. Pauschalentlohnungen sind zu vermeiden.
8. Hinsichtlich der Gleichheit des Entgeltes für männliche und weibliche Arbeitskräfte für gleichwertige Arbeit wird auf das von Österreich ratifizierte internationale Übereinkommen 100, BGBl. 39/1954, und das Gleichbehandlungsgesetz BGBl. 108/1979 hingewiesen.
9. Die Höhe der Lehrlingsentschädigung ist in den Lohnverträgen geregelt.
10. Die Inanspruchnahme von Mahlzeiten und Wohngelegenheiten im Betrieb bleibt der freien schriftlichen Vereinbarung zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer vorbehalten.
11. Dem Arbeitnehmer sind spätestens nach dem ersten Dienstmonat jedenfalls die Einstufung und allenfalls die Anrechnung von Vordienstzeiten mittels Dienstzettels bekanntzugeben. Die Mitteilung über sich ergebende diesbezügliche Änderungen erfolgt ebenfalls mittels Dienstzettels (Muster für einen Dienstzettel siehe Anhang 2)

## ●●● § 10 ZEHRGELDER UND ÜBERNACHTUNGSKOSTEN

1. Für Kraftfahrer und Mitfahrer können unter Berücksichtigung der tatsächlichen Erfordernisse für die durch Ausfahrten von längerer Dauer und größerer Entfernung entstehenden Mehraufwendungen zwischen Betriebsleitung und Betriebsrat Zehrgelder festgelegt werden. Derartige Vereinbarungen können auch zwischen Bundesinnung bzw. Landesinnungen und Gewerkschaft getroffen werden.
2. Für alle übrigen Arbeitnehmer, die zu einer auswärtigen Beschäftigung entsandt werden, können unter Berücksichtigung der tatsächlichen Erfordernisse für die entstehenden Mehraufwendungen Zehrgelder festgelegt werden.
3. Die tatsächlichen Barauslagen für eine angemessene Übernachtung und eine allfällig notwendig gewordene Einstellung des Fahrzeuges werden gegen Vorlage der quittierten Rechnung vergütet.

## ●●● § 11 ZULAGEN

1. Für Arbeitnehmer, die ihre Arbeiten überwiegend unter Umständen verrichten, die in erheblichem Maß zwangsläufig eine Verschmutzung des Arbeitnehmers und seiner Kleidung bewirken, im Vergleich zu den allgemein üblichen Arbeitsbedingungen eine außerordentliche Erschwernis darstellen oder zwangsläufig eine Gefährdung von Leben, Gesundheit oder körperlicher Sicherheit des Arbeitnehmers mit sich bringen, soll eine Zulage (gem. § 68 Einkommenssteuergesetz) gewährt werden.
2. Zulagen sind nach Art und Umfang im Einvernehmen zwischen Betriebsleitung und Betriebsrat in einer Betriebsvereinbarung bzw. innerbetrieblich für alle Arbeitnehmer oder bestimmte Gruppen von Arbeitnehmern oder zwischen Bundesinnung bzw. Landesinnungen und Gewerkschaft im Lohnvertrag festzulegen.

## ●●● § 12 URLAUB

1. Alle Arbeitnehmer haben Anspruch auf Urlaub aufgrund des Bundesgesetzes über die Vereinheitlichung des Urlaubsrechtes und Einführung einer Pflegefreistellung vom 7. Juli 1976 (BGBl. 390/1976) in der jeweils geltenden Fassung.
2. Der Generalkollektivvertrag über das Urlaubsentgelt vom 22. Februar 1978 gilt mit folgenden Ergänzungen hinsichtlich der Berechnungsart:  
Soweit das Entgelt oder Bestandteile des Entgeltes (etwa Zulagen) für die Urlaubsdauer nicht aufgrund der Arbeitszeiteinteilung feststellbar sind, sind regelmäßige Entgeltbestandteile bei wöchentlicher oder mehrwöchiger Abrechnung mit dem Durchschnitt der letzten dreizehn Wochen, bei Monatslohn oder monatlicher Abrechnung mit dem Durchschnitt der letzten drei Monate zu berechnen.

## ●●● § 13 URLAUBSZUSCHUSS

1. Neben dem im § 12 geregelten Urlaubsentgelt gebührt den Arbeitnehmern ein Urlaubszuschuss.
2. Der Urlaubszuschuss wird bei Urlaubsantritt ausgezahlt. Wird der Urlaub gemäß § 4 Abs. 3 des Urlaubsgesetzes in zwei Teilen

genommen, kann der Urlaubszuschuss anteilmäßig entrichtet werden.

**3.** Der Urlaubszuschuss beträgt 4 1/3 Wochenlöhne, bei eingeführtem Monatslohn jeweils einen Monatslohn in jedem Dienstjahr. Die Berechnungsbasis für den Urlaubszuschuss ist der Durchschnitt de letzten 13 vollen Wochen- bzw. der letzten 3 vollen Monatsentgelte. Die Berechnung des Urlaubszuschusses erfolgt wie die des Urlaubsentgeltes (Übergangsbestimmungen für das Bundesland Tirol siehe Anhang 3).

**4.** Bei Lösung des Arbeitsverhältnisses innerhalb des ersten Dienstjahres und vor Verbrauch des zustehenden Urlaubes wird der entsprechende Anteil des Urlaubszuschusses bezahlt, das ist 1/52 des Urlaubszuschusses für jede Beschäftigungswoche des Dienstjahres.

**5.** Anspruch auf den entsprechenden Anteil des Urlaubszuschusses im Sinne der Ziff. 4 haben Arbeitnehmer,

a) deren Arbeitsverhältnis vor Urlaubsantritt vom Arbeitgeber oder Arbeitnehmer gekündigt wird,

b) die gemäß § 82 lit. h) der Gewerbeordnung 1859 (siehe §376 Ziff. 47 Abs. 1 Gewerbeordnung (BGBl. 50/1974) in der jeweils geltenden Fassung) entlassen werden,

c) die gem. § 82 a der Gewerbeordnung 1859 (siehe §376 Ziff. 47 Abs. 1 Gewerbeordnung (BGBl. 50/1974) in der jeweils geltenden Fassung) austreten,

d) deren Lehrverhältnis entweder einvernehmlich vorzeitig oder gem. § 15 Ziff. 4 Bundesausbildungsgesetz (BGBl. 142/1969) vom Lehrling aus den in dieser Bestimmung angeführten Gründe aufgelöst wird.

**6.** Arbeitnehmer, die aus dem Arbeitsverhältnis ohne wichtigen Grund gem. 82 a der Gewerbeordnung 1859 (siehe §376 Ziff. 47 Abs. 1 Gewerbeordnung (BGBl. 50/1974) in der jeweils geltenden Fassung) vorzeitig austreten oder Arbeitnehmer, die gem. § 82 der Gewerbeordnung (siehe §376 Ziff. 47 Abs. 1 Gewerbeordnung (BGBl. 50/1974) in der jeweils geltenden Fassung) (ausgenommen lit. h) entlassen werden, haben keinen Anspruch auf Urlaubszuschuss.

Der Anspruch auf Urlaubszuschuss entfällt für Lehrlinge, deren Lehrverhältnis vom Lehrberechtigten gem. § 15 Ziff. 3 Berufsausbildungsgesetz (BGBl. 142/1969) vorzeitig aufgelöst wird oder die ohne Vorliegen der Gründe gem. § 15 Ziff. 4 leg. cit. das Lehrverhältnis selbst auflösen.

**7.** Ein Anspruch auf Urlaubszuschuss besteht nicht für die Dauer der Wehrdienstleistung, des Bezuges von Wochengeld gem. § 162 ASVG sowie für die Dauer des Karenzurlaubes gem. dem Mutterschutzgesetz bez. dem Elternkarenzurlaubsgesetz in der jeweils geltenden Fassung.

**8.** Bei Kündigung des Arbeitsverhältnisses durch den Arbeitnehmer und in den Fällen der Ziff. 6 zu einem Zeitpunkt, in dem der Urlaubszuschuss bereits ausbezahlt wurde, hat der Arbeitnehmer den zuviel erhaltenen Teil des Urlaubszuschusses entsprechend dem Rest des Dienstjahres zurückzuzahlen.

**9.** Der Tod des Arbeitnehmers beseitigt nicht den Anspruch auf jenen Teil des Urlaubszuschusses, der dem Verstorbenen gebührt hätte.

## ●●● § 14 WEIHNACHTS-REMUNERATION

**1.** Den Arbeitnehmern, welche am 1. Dezember im Betrieb beschäftigt sind, gebührt eine Weihnachtsremuneration.

**2.** Die Weihnachtsremuneration wird spätestens in der ersten vollen Dezemberwoche ausbezahlt.

**3.** Die Weihnachtsremuneration beträgt 4 1/3 Wochenlöhne, bei eingeführtem Monatslohn 1 Monatslohn in jedem Kalenderjahr. Die Berechnungsbasis für die Weihnachtsremuneration ist der Durchschnitt der letzten 13 vollen Wochen- bzw. der letzten 3 vollen Monatsentgelte. Die Berechnung der Weihnachtsremuneration erfolgt wie die des Urlaubsentgeltes (Übergangsbestimmungen für das Bundesland Tirol siehe Anhang 3).

**4.** Bei Eintritt während des Jahres und bei Lösung des Arbeitsverhältnisses vor Fälligkeit der Weihnachtsremuneration wird der entsprechende Anteil bezahlt, das ist 1/52 der Weihnachtsremuneration für jede Beschäftigungswoche des Kalenderjahres.

**5.** Anspruch auf den entsprechenden Anteil der Weihnachtsremuneration im Sinne der Ziff. 4 haben Arbeitnehmer,

a) deren Arbeitsverhältnis vor Fälligkeit vom Arbeitgeber oder Arbeitnehmer gekündigt wird, b) die gem. § 82 lit. h der Gewerbeordnung 18592 entlassen werden, oder

c) die gem. § 82 a der Gewerbeordnung 18592 austreten,

d) deren Lehrverhältnis entweder einvernehmlich vorzeitig oder gem. § 15 Abs. 4 Berufsausbildungsgesetz (BGBl. 142/1969) vom Lehrling aus den in dieser Bestimmung angeführten Gründen aufgelöst wird.

**6.** Arbeitnehmer, die aus dem Arbeitsverhältnis ohne wichtigen Grund gem. § 82 a der Gewerbeordnung 1859 vorzeitig austreten (siehe § 376 Ziff. 47 Abs. 1 Gewerbeordnung (BGBl. 50/1974) in der jeweils geltenden Fassung) oder Arbeitnehmer, die gem. § 82 der Gewerbeordnung 1859 (siehe § 376 Ziff. 47 Abs. 1 Gewerbeordnung (BGBl. 50/1974) in der jeweils geltenden Fassung) oder Arbeitnehmer, die gem. § 82 der Gewerbeordnung (siehe § 376 Ziff. 47 Abs. 1 Gewerbeordnung (BGBl. 50/1974) in der jeweils geltenden Fassung) (ausgenommen lit. h) entlassen werden, haben keinen Anspruch auf Weihnachtsremuneration. Der Anspruch auf Weihnachtsremuneration entfällt für Lehrlinge, deren Lehrverhältnis vom Lehrberechtigten gem. § 15 Ziff. 3 Berufsausbildungsgesetz (BGBl. 142/1969) vorzeitig aufgelöst wird oder die ohne Vorliegen der Gründe gem. § 15 Ziff. 4 leg. cit. das Lehrverhältnis selbst auflösen.

**7.** Ein Anspruch auf Weihnachtsremuneration besteht nicht für die Dauer der Wehrdienstleistung, des Bezuges von Wochengeld gem. § 162 ASVG sowie für die Dauer des Karenzurlaubsgeldes gem. dem Mutterschutzgesetz bzw. dem Elternkarenzurlaubsgesetz in der jeweils geltenden Fassung.

**8.** Bei Kündigung des Arbeitsverhältnisses durch den Arbeitnehmer und in den Fällen der Ziffer 6 zu einem Zeitpunkt, in dem die Weihnachtsremuneration bereits ausbezahlt wurde, hat der Arbeitnehmer den zuviel erhaltenen Teil der Weihnachtsremuneration entsprechend dem Rest des Kalenderjahres zurückzuzahlen.

**9.** Der Tod des Arbeitnehmers beseitigt nicht den Anspruch auf jenen Teil der Weihnachtsremuneration, der dem Verstorbenen gebührt hätte.

a) die Krankheit nicht vorsätzlich oder durch grobe Fahrlässigkeit verschuldet worden ist, b) der Arbeitnehmer mindestens 14 Tage ununterbrochen im Betrieb beschäftigt ist, und c) die Erkrankung im Inland durch die Bescheinigung der Krankenkasse, im Ausland durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen wird. Der Arbeitnehmer hat der Betriebsleitung von der Erkrankung ohne Verzug Mitteilung zu machen.

**2.** Der Krankengeldzuschuss gebührt: im 3. Dienstjahr für die 5. Krankheitswoche im 4. Dienstjahr für die 5. und 6. Krankheitswoche im 5. Dienstjahr für die 5. bis 7. Krankheitswoche, vom 6. bis 15. Dienstjahr für die 7. und 8. Krankheitswoche innerhalb eines Dienstjahres.

**3.** In allen Krankheitsfällen gebührt der Krankengeldzuschuss bis zum Höchstmass je nach Dauer der ununterbrochenen Betriebszugehörigkeit nur einmal in jedem Dienstjahr. Mehrere Erkrankungen sind zusammenzuzählen.

**4.** Der Zuschuss zum Krankengeld beträgt 49 % des Lohnes für die durch die Krankheit entfallenen normalen Arbeitsstunden.

**5.** Krankenhaus-, Kur- und Erholungsaufenthalte gelten nur dann als entgeltspflichtige Krankheitszeiten, wenn die Arbeitsunfähigkeit des Arbeitnehmers für die ganze Dauer der Aufenthalte durch Bescheinigung der Krankenkasse nachgewiesen wird.

*\*) Durch das Arbeitsrechtsänderungsgesetz 2000, ARÄG 2000, BGBl. I Nr. 44/2000, erfolgte eine teilweise Angleichung der Arbeiter an die Angestellten im Bereich der Entgeltfortzahlung. Gleichzeitig wurde festgelegt, dass die neue Regelung der verlängerten Anspruchsdauer keine Verlängerung der im Kollektivvertrag vorgesehenen Anspruchsdauer bewirkt. Somit steht diese Bestimmung nicht mehr Geltung*

## **B) Arbeitsunfall (Berufskrankheit)**

Die Anspruchsdauer richtet sich nach dem Entgeltfortzahlungsgesetz BGBl. 399/1974 in der jeweils geltenden Fassung.

## **C) Berechnung des Entgeltes bei Arbeitsverhinderung**

Als Berechnungsart gilt unter Anwendung des § 2 Abs. 2 und 3 des Generalkollektivvertrages über den Begriff des Entgeltes folgendes: Soweit das ausfallende Entgelt oder Bestandteile dieses Entgeltes (etwa Zulage) für die Krankheitsdauer nicht aufgrund der Arbeits-

## **● ● ● § 15 KRANKENGELDZUSCHUSS**

### **A) Krankheit (Unglücksfall)\*)**

**1.** Über die Anspruchsdauer gemäß dem Entgeltfortzahlungsgesetz BGBl. 399/1974 in der jeweils geltenden Fassung hinaus erhalten Arbeitnehmer einen Krankengeldzuschuss, wenn

zeiteinteilung feststellbar sind, sind regelmäßige Entgeltbestandteile bei wöchentlicher oder mehrwöchiger Abrechnung mit dem Durchschnitt der letzten 13 Wochen, bei Monatslohn oder monatlicher Abrechnung mit dem Durchschnitt der letzten 3 Monate zu berechnen.

**D) Beendigung des Arbeitsverhältnisses**

Im Falle der Lösung des Arbeitsverhältnisses während der Krankheit gelten folgende Grundsätze:

- a) Wird das Arbeitsverhältnis während einer Arbeitsverhinderung (Krankheit oder Arbeitsunfall) vom Arbeitgeber durch Kündigung gelöst, so ist der Krankengeldzuschuss in der festgelegten Höhe weiterzubezahlen.
- b) Wird der Arbeitnehmer während einer Arbeitsverhinderung (Krankheit oder Arbeitsunfall) gem. § 82 GewO 1859 (siehe §376 Ziff. 47 Abs. 1 Gewerbeordnung (BGBl. 50/1974) in der jeweils geltenden Fassung) (ausgenommen lit. h) entlassen, so endet die Bezahlung des Krankengeldzuschusses gleichzeitig mit der Auflösung des Arbeitsverhältnisses.
- c) Wird das Arbeitsverhältnis während einer Arbeitsverhinderung (Krankheit oder Arbeitsunfall) durch Kündigung seitens des Arbeitnehmers oder durch vorzeitigen Austritt ohne wichtigen Grund zur Auflösung gebracht, so gebührt der Krankengeldzuschuss nur bis zum Zeitpunkt der Auflösung des Arbeitsverhältnisses.
- d) Wird das Arbeitsverhältnis während einer Arbeitsverhinderung (Krankheit oder Arbeitsunfall) in beiderseitigem Einvernehmen gelöst, so gebührt der Krankengeldzuschuss bis zu dem festgelegten Höchstausmaß, sofern zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer keine andere Vereinbarung getroffen wird.
- e) Bei Vorliegen eines befristeten Arbeitsverhältnisses endet die Bezahlung des Krankengeldzuschusses gleichzeitig mit der Lösung des Arbeitsverhältnisses.

**E) Lehrlinge**

Der Anspruch der Lehrlinge auf Krankengeld richtet sich nach den Bestimmungen des § 17 a Berufsausbildungsgesetz (BGB. 142/1969). § 16 Entgelt bei Arbeitsverhinderung außerhalb des Krankenstandes

- 1. Der Arbeitnehmer behält im Falle einer Arbeitsverhinderung das Entgelt, wenn er
  - a) durch wichtige, seine Person betreffende Gründe ohne sein Verschulden an der Arbeitsleistung verhindert wird,

- b) mindestens 14 Tage ununterbrochen im Betrieb beschäftigt ist,
- c) die Arbeitsverhinderung durch Beibringung der hierfür maßgeblichen Urkunden und Bestätigungen nachweist undd) die Arbeitsverhinderung, sobald sie ihm bekannt ist, meldet.

2. Der Begriff des Entgelts im Sinne der Ziffer 1 ist unter § 6 Ziff. 4 definiert.

3. A) Die nachstehend bei den einzelnen wichtigen Gründen im Sinne der Ziffer 1 angeführte Freizeit gebührt nur dann, wenn das betreffende Ereignis eine Dienstverhinderung zur Folge hat.

- a) Teilnahme an der Eheschließung der eigenen Kinder, der Zieh-, Stief- und Wahlkinder und der Geschwister, ferner Teilnahme an der Eheschließung eines Elternteiles, sofern der Arbeitnehmer mit vorgenannten Personen nicht im gemeinsamen Haushalt lebt
  - 1. Arbeitstag
- b) Tod der Kinder, Eltern, Schwiegereltern, Ziehltern, Großeltern, Geschwister, Zieh-, Stief-, Wahl- und Enkelkinder bei der Teilnahme an der Bestattung, sofern der Arbeitnehmer mit den vorgenannten Personen nicht im gleichen Haushalt gelebt hat ..... 2 Arbeitstage
- c) Tod des Schwiegersohnes, der Schwiegertochter und der Schwiegergroßeltern: die erforderliche Zeit zur Teilnahme am Begräbnis, im Höchstmaß von..... 1 Arbeitstag
- d) Ambulatorische Behandlung außerhalb des Betriebes: Der Arbeitnehmer hat Anspruch auf bezahlte Freizeit für ambulatorische Behandlung, sofern diese nicht außerhalb der Arbeitszeit vorgenommen werden kann. Muß bei ambulatorischer Behandlung die Arbeitszeit herangezogen werden, wird dem Arbeitnehmer sein Entgelt im Sinne des § 6 Ziff. 4 für die tatsächlich versäumte Zeit bis zum Höchstmaß von 40 Stunden in einem Dienstjahr weitergezahlt.
- e) Plötzlich eingetretene Krankheit oder Unfall der im gemeinsamen Haushalt lebenden Familienangehörigen, sofern nachgewiesen wird, dass die persönliche Anwesenheit des betreffenden Arbeitnehmers unbedingt notwendig war.... 1 Arbeitstag
- f) Vorladung zu Gerichten, Behörden, Ämtern, sofern es sich nicht um selbstverschuldete Angelegenheiten handelt und dem Arbeitnehmer von den vorladenden Stellen keine Entschädigung gebührt ..... die notwendige Zeit

- g) Musterung zum Präsenzdienst ..... der Musterungstag
- h) Ist der Arbeitnehmer zur Leistung der Dienste bereit, so behält er bei Arbeitsausfällen infolge Betriebsstörungen, wenn die Umstände auf seiten des Dienstgebers liegen, auch wenn er nicht zu anderen Arbeiten im Betrieb herangezogen werden kann, den Anspruch auf den vollen Lohn für den Tag, an dem die Betriebsstörung eingetreten ist. Dauert der durch die Betriebsstörung verursachte Arbeitsausfall länger, so gebührt bei Verzicht auf die Betriebsanwesenheit bis zum Höchstmaß von einer Woche der halbe Lohn. Ordnet der Arbeitgeber die Anwesenheit im Betrieb an, dann gebührt der volle Lohn.
- i) Verkehrsstörungen öffentlicher Verkehrsmittel, sofern diese nachgewiesen werden und der Weg zur Arbeitsstätte nicht zu Fuß zurückgelegt werden könnte.....die jeweils ausfallende Zeit, längstens 1 Arbeitstag
- j) Elementarereignisse, die das Aufsuchen des Arbeitsplatzes verhindern..... die versäumte Arbeitszeit, längstens 1 Arbeitstag
- k) Die von der Sanitätsbehörde angeordnete Gebiets- bzw. Ausgehbeschränkung bei Auftreten von Seuchen und ansteckenden Krankheiten ..... die tatsächlich ausfallende Arbeitszeit, längstens der Tag, an dem diese Beschränkung angeordnet wird
- Dauert der dadurch verursachte Arbeitsausfall länger, so gebührt bis zum Höchstmaß von einer Woche der halbe Lohn; ordnet der Arbeitgeber die Anwesenheit im Betrieb an, dann gebührt der volle Lohn.
- l) Teilnahme an Abordnungen zu Begräbnissen, insoweit sie im Einverständnis mit der Betriebsleitung erfolgt ist ..... die versäumte Arbeitszeit
- m) Ausübung des gesetzlichen Wahlrechtes, sofern ein gesetzlicher Wahlzwang besteht..... die versäumte Arbeitszeit
- B) Bei den nachfolgend aufgezählten wichtigen Gründen im Sinne der Ziffer 1 wird eine Dienstverhinderung auch dann angenommen, wenn das betreffende Ereignis auf einen arbeitsfreien Samstag, Sonntag, Feiertag oder sonstigen arbeitsfreien Tag bei kontinuierlichem Betrieb fällt. Die freien Tage müssen jedoch im Zusammenhang mit dem Ereignis in Anspruch

genommen werden, widrigenfalls der Anspruch erlischt.

- a) eigene Eheschließung ..... 3 Arbeitstage
- b) Niederkunft der Ehegattin (Lebensgefährtin) ..... 1 Arbeitstag
- c) Teilnahme an der Eheschließung der eigenen Kinder, der Zieh-, Stief- und Wahlkinder und der Geschwister, ferner Teilnahme an der Eheschließung eines Elternteiles, sofern der Arbeitnehmer mit den vorgenannten Personen im gemeinsamen Haushalt lebt ..... 1 Arbeitstag
- d) Tod des Ehegatten, der Ehegattin (des Lebensgefährten, der Lebensgefährtin) ..... 3 Arbeitstage
- e) Tod der Kinder, Eltern, Schwiegereltern, Zieheltern, Großeltern, Geschwister, Zieh-, Stief-, Wahl- und Enkelkinder, bei Teilnahme an der Bestattung, sofern der Arbeitnehmer mit den vorgenannten Personen im gemeinsamen Haushalt gelebt hat..... 2 Arbeitstage
- f) Tod der Eltern, wenn sie außerhalb des Wohnortes des Arbeitnehmers gelebt haben, nach Maßgabe der Entfernung unter Berücksichtigung der verkehrstechnischen Möglichkeiten, zusätzlich zu der gem. § 3 A lit. b) gebührenden Freizeit ..... 1 weiterer Arbeitstag
- g) Wohnungswechsel, wenn eigener Hausstand besteht oder gegründet wird..... 2 Arbeitstage

## ●●● § 17 SCHUTZ- UND ARBEITSKLEIDUNG

1. Schutzausrüstung und Schutzkleidung:
- a) Die durch gesetzliche Vorschriften erforderliche Schutzausrüstung und Schutzbekleidung wird vom Arbeitgeber (Betrieb) beigestellt. Sie bleibt Eigentum des Betriebes und darf außerhalb des Betriebes nicht verwendet werden.
- b) Die Reinigung und Instandhaltung der Schutzausrüstung und Schutzkleidung erfolgt zu Lasten des Betriebes.
2. Werkzeug: (ausgenommen Bundesland Tirol, Regelung für das Bundesland Tirol: Anhang 3)
- Alle Arbeitnehmer erhalten – entsprechend ihrer Verwendung – die notwendigen Werkzeuge (Messer und Streicher) vom Betrieb beigestellt. Die Beistellung bzw. Erneuerung der Werkzeuge erfolgt im Einvernehmen mit dem Betriebsrat (länderweise Regelung der Abgeltung



siehe Anhänge 4-6, Regelung der Abgeltung für das Bundesland Wien: Anhang 4)

**3. Arbeitskleidung:** (ausgenommen Bundesland Tirol, Regelung für das Bundesland Tirol: Anhang 3)

a) Alle Arbeitnehmer erhalten die notwendige Arbeitskleidung (Überschürzen (Regelung der Abgeltung für das Bundesland Wien: Anhang 4), Arbeitsstiefel (Regelung der Abgeltung für das Bundesland Wien: Anhang 4), Mäntel bzw. Arbeitsanzüge) vom Betrieb beigestellt.

b) die Reinigung und Instandhaltung der Arbeitskleidung erfolgt zu Lasten des Betriebes.

**7.** Während der Kündigungszeit hat der Arbeitnehmer Anspruch auf Freizeit zur Postensuche im Ausmaß von 1 Arbeitstag pro Arbeitswoche ohne Schmälerung des Entgeltes.

**§ 18 LÖSUNG DES ARBEITSVERHÄLTNISS**

**1.** Innerhalb der ersten vier Wochen kann das Arbeitsverhältnis jederzeit vom Arbeitgeber und Arbeitnehmer gelöst werden.

**2.** Danach kann das Arbeitsverhältnis beiderseits jeweils zum Ende der Arbeitswoche unter Einhaltung nachstehender Kündigungsfristen gelöst werden:

bei einer ununterbrochenen Betriebszugehörigkeit bis zu 6 Monaten..... 1 Woche über 6 Monate ..... 2 Wochen

**3.** Wurde das Arbeitsverhältnis für eine befristete Zeit eingegangen, so endet dasselbe mit Ablauf der vereinbarten Zeit.

**4.** Bezüglich des Schutzes für ältere Arbeitnehmer wird auf das Arbeitsverfassungsgesetz hingewiesen.

**5.** Bei Beendigung des Arbeitsverhältnisses ist der Arbeitgeber unter anderem verpflichtet, dem Arbeitnehmer innerhalb von 3 Tagen

- a) das gebührende Entgelt zu bezahlen,
- b) über Verlangen ein schriftliches Zeugnis auszustellen und
- c) die Arbeitspapiere auszufolgen.

Im Falle einer angemessenen Akontierung innerhalb der Dreitagefrist kann die Endabrechnung bzw. die Auszahlung eines noch fälligen Entgeltrestes und die Übersendung des ausgefüllten Beiblattes zur Lohnsteuerkarte bis zu einer Woche nach Beendigung der jeweils vereinbarten Abrechnungsperiode erfolgen.

**6.** Der Arbeitnehmer ist unter anderem verpflichtet, die in seinem Gewahrsam befindlichen Werkstücke, Werkzeuge, Arbeitsunterlagen, Arbeitskleidung und Urkunde zurückzustellen.

**§ 19 ABFERTIGUNG**

Für die Abfertigung gelten die Bestimmungen des Arbeiterabfertigungsgesetzes BGBl. 107 / 1979.

**§ 20 VERFALL VON ANSPRÜCHEN**

**1.** Der Arbeitnehmer ist verpflichtet, bei der Auszahlung des Arbeitsentgeltes den ausgewiesenen Betrag sofort vor dem Auszahlenden nachzuprüfen und gegebenenfalls unverzüglich zu reklamieren.

**2.** Alle gegenseitigen Ansprüche aus dem Arbeitsverhältnis müssen binnen dreier Monate nach dem Entstehen bzw. Bekanntwerden geltend gemacht werden, widrigenfalls der Anspruch erlischt.

**3.** Bei rechtzeitiger Geltendmachung der Ansprüche bleibt die gesetzliche dreijährige Verjährungsfrist gewahrt.

**4.** Ein Verzicht auf die Ansprüche des Arbeitnehmers bei Beendigung des Arbeitsverhältnisses kann vom Arbeitgeber innerhalb von drei Arbeitstagen, gerechnet vom Zeitpunkt der Aushändigung der Endabrechnung, rechtswirksam widerrufen werden. Der Widerruf des Verzichtes auf die Abfertigung bei einvernehmlicher Auflösung ist dann nicht möglich, wenn die einvernehmliche Auflösung anstelle einer begründeten fristlosen Entlassung tritt.

**5.** Die Fristen für die Geltendmachung vertraglicher Ansprüche werden für die Zeit der Präsenzdienstleistung und des Karenzurlaubes nach dem Mutterschutzgesetz und dem Elternkarenzurlaubsgesetz gehemmt.

**§ 21 BETRIEBSVEREINBARUNGEN**

**1.** Die Arbeitnehmer des Betriebes oder einer Betriebsabteilung betreffenden Betriebsvereinbarungen haben unter Bedachtnahme auf die Erfordernisse des Betriebes und im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen im Einverneh-

men zwischen Betriebsleitung und Betriebsrat zu erfolgen.

2. In Betrieben, in denen kein Betriebsrat besteht, ist in allen Fällen, in denen nach diesem Kollektivvertrag das Einvernehmen mit dem Betriebsrat herzustellen wäre, das Einvernehmen mit den Arbeitnehmern zu pflegen.

## ●●● § 22 ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

1. Die Regelung der aus dem Arbeitsverhältnis aller Arbeitnehmer entstammenden Angelegenheiten erfolgt zwischen Betriebsleitung und Betriebsrat im Rahmen der Bestimmungen des Arbeitsverfassungsgesetzes BGBl. 22/1974, in der jeweils geltenden Fassung.

2. Den Arbeitnehmern sind vom Betrieb in ausreichendem Maße Waschgelegenheiten einzuräumen und entsprechende Reinigungsmittel beizustellen.

## ●●● § 23 SCHLICHTUNG VON STREITIGKEITEN

1. Die Kollektivvertragspartner verpflichten sich, auf ihre Mitglieder jeden Einfluss zu nehmen, damit der Kollektivvertrag gewissenhaft eingehalten wird.

2. Bei Meinungsverschiedenheiten und Streitigkeiten, die sich bei Anwendung bzw. aus der Auslegung dieses Kollektivvertrages ergeben, ist zunächst zu versuchen, das Einvernehmen zwischen Betriebsleitung und Betriebsrat herzustellen.

3. Kommt zwischen Betriebsleitung und Betriebsrat innerhalb von 4 Wochen eine Einigung nicht zustande, ist der Streitfall sodann den beiden Vertragspartnern dieses Kollektivvertrages zu übertragen.

4. Zur Schlichtung solcher Streitigkeiten aus dem Arbeitsverhältnis wird am Sitze der zuständigen Landesinnung (in den Bundesländern - ausgenommen Wien - nach Bedarf auch am Sitze der zuständigen Bezirksstelle der Kammer der gewerblichen Wirtschaft) eine aus höchstens jeweils zwei Vertretern der beiden Vertragsteile zusammengesetzte Schlichtungsstelle unter einem Vorsitz gebildet. Dem Vorsitz steht ein Stimmrecht nicht zu.

5. Das zuständige Gericht soll erst dann angerufen werden, wenn im Rahmen der Schlichtungsstelle eine Beilegung des Streitfalles nicht erreicht wurde.

6. In Fällen, die an gesetzliche Fristen gebunden sind, kann zur Vermeidung von Terminverlusten auch während der Laufzeit eines Schlichtungsverfahrens der Streitfall beim Bundeseinigungsamt oder Arbeits- und Sozialgericht anhängig gemacht werden.

## ●●● § 24 BEGÜNSTIGUNGSKLAUSEL

1. Die in den einzelnen Bundesländern vom Bundeskollektivvertrag abweichenden Bestimmungen, die anstelle der entsprechenden Bestimmungen des Bundeskollektivvertrages treten oder diesen ergänzen, sind in einem Anhang zu diesem Kollektivvertrag festzulegen. Dieser Anhang bildet einen integrierenden Bestandteil des Bundeskollektivvertrages.

2. Günstigere betriebliche Regelungen werden durch diesen Bundeskollektivvertrag nicht berührt.

## ●●● § 25 VERTRAGSDAUER

1. Dieser Bundeskollektivvertrag tritt am 1. Jänner 1993 in Kraft und wird für unbestimmte Zeit abgeschlossen. Er kann unter Einhaltung

einer dreimonatigen Kündigungsfrist zum 31. Dezember jeden Jahres mittels eingeschriebenen Briefes gekündigt werden.

**2.** Die Lohnverträge, die gem. § 9 Ziff. 2 einen Bestandteil des Bundeskollektivvertrages bilden, können unabhängig von der Geltungsdauer des Bundeskollektivvertrages von beiden

Vertragspartnern unter Einhaltung einer vierwöchigen Kündigungsfrist mittels eingeschriebenen Briefes gekündigt werden.

**3.** Während der Kündigungsfrist sind Verhandlungen über den Abschluss eines neuen Bundeskollektivvertrages bzw. neuer Lohnverträge aufzunehmen.

Wien, am 12. Oktober 1992

## BUNDESKAMMER DER GEWERBLICHEN WIRTSCHAFT

Der Bundesinnungsmeister:  
LAbg. Komm. Rat Anton Karl

Der Bundesinnungssekretär:  
Dr. Ulrich Christalon

## ÖSTERREICHISCHER GEWERKSCHAFTSBUND GEWERKSCHAFT AGRAR; NAHRUNG, GENUSS

Die Vorsitzende:  
Dr. Leopold Simperl

Der Zentralsekretär:  
Gerhard Göbl

## ●●● ANHANG 1

### Empfehlung über die Gewährung von Jubiläumsgeldern

Die Bundesinnung der Fleischer empfiehlt den Mitgliedsbetrieben, bei Dienstjubiläen folgende Zuwendungen zu gewähren:

beim 25 jährigen Dienstjubiläum .....	4 1/3 Wochenlöhne (1 Monatslohn)
beim 35 jährigen Dienstjubiläum .....	8 2/3 Wochenlöhne (2 Monatslöhne)
beim 45 jährigen Dienstjubiläum .....	13 Wochenlöhne (3 Monatslöhne)

## ●●● ANHANG 2

### Dienstzettel

Herr/Frau .....

Gemäß dem Bundeskollektivvertrag für das österreichische Fleisergewerbe vom 1.1.1993 werden Sie in die Lohnkategorie.....

als ..... eingereiht.

Aufgrund Ihrer Vordienstzeiten werden Ihnen folgende Jahre angerechnet:

.....

Der Monatslohn beträgt € .....

.....

Ort, Datum

Derartige nicht unterschriebene Dienstzettel sind gemäß § 35 des Gebührengesetzes 1957, BGBl. 267/57, gebührenfrei.

Dienstverträge sind aufgrund des Gebührengesetzes 1957 zu verbühren.

## ●●● ANHANG 3

### Zusatzbestimmungen für das Bundesland Tirol

a) § 13 Ziff. 3 (Urlaubszuschuss):

Bis 31.12.1994 gilt folgende Regelung:

Der Urlaubszuschuss beträgt 41/3 Wochengrundlöhne. Der Wochengrundlohn ist der Lohn, der sich aus der für den (die) Arbeitnehmer(in) geltenden wöchentlichen Normalarbeitszeit ergibt. Für Lehrlinge wird der Berechnung die Lehrlingsentschädigung sinngemäß zugrunde gelegt. Zuschläge gem. § 8 des Bundeskollektivvertrages sind in die Berechnung des Wochengrundlohnes nicht einzubeziehen.

Bei Akkord- und Stücklöhnen wird der Urlaubszuschuss nach dem Durchschnitt der letzten 13 Wochen, unter Ausscheidung nur ausnahmsweise geleisteter Arbeiten, bemessen.

Ab 1. Jänner 1995 gilt § 13 Ziff.3 des Bundeskollektivvertrages.

b) § 14 Ziff. 3 (Weihnachtsremuneration):

Bis 31.12.1994 gilt folgende Regelung:

Die Weihnachtsremuneration beträgt 4 1/3 Wochengrundlöhne. Der Wochengrundlohn ist der Lohn, der sich aus der für den (die) Arbeitnehmer(in) geltenden wöchentlichen Normalarbeitszeit ergibt. Für Lehrlinge wird der Berechnungszeitraum die Lehrlingsentschädigung sinngemäß

zugrunde gelegt. Zuschläge gem. § 8 des Bundeskollektivvertrages sind in die Berechnung des Wochengrundlohnes nicht einzubeziehen.

Bei Akkord- und Stücklöhnen wird die Weihnachtsremuneration nach dem Durchschnitt der letzten 13 Wochen, unter Ausscheidung nur ausnahmsweise geleisteter Arbeiten, bemessen.

Ab 1. Jänner 1995 gilt § 14 Ziff. 3 des Bundeskollektivvertrages.

c) § 17 Ziff. 2 (Werkzeuge) und 3 (Arbeitskleidung) lauten wie folgt:

Ziff. 2: Die entsprechend der Verwendung notwendigen Werkzeuge (Messer samt Köcher und Streicher), Überschürzen, die erforderliche Fußbekleidung (Stiefel, Schuhe, etc.) und Arbeitskleidung (Arbeitsschürzen, Arbeitsjanker, Mäntel bzw. Arbeitsanzüge) haben die Arbeitnehmer(innen) auf eigene Kosten anzuschaffen.

Ziff. 3: Die Arbeitnehmer(innen) sind verpflichtet, bei der Arbeit stets geeignetes Werkzeug zu verwenden sowie ordnungsgemäße Überschürzen, geeignete Fußbekleidung und Arbeitskleidung zu tragen.

Vorstehende Regelung für Tirol (Änderung des § 17) wurde in Verbindung mit der Lohnrunde Ende 1992 vorgenommen. Dabei wurde zur Abdeckung der unter Ziff. 2 geregelten Anschaffungskosten eine Erhöhung des kollektivvertraglichen Mindestlohnes (durch Umlegung des früheren Anschaffungsbeitrages) vereinbart.

#### ●●● ANHANG 4

##### **Zusatzbestimmungen für das Bundesland Wien**

Abgeltung der Werkzeuge, Überschürzen und Arbeitsstiefel gemäß § 17 Bundeskollektivvertrag Die im Bundeskollektivvertrag der Fleischer festgelegte Beistellung der notwendigen Werkzeuge (Messer und Streicher) und der Arbeitskleidung (Überschürzen und Arbeitsstiefel) kann durch schriftliche Vereinbarung zwischen Betriebsleitung und Betriebsrat abgegolten werden.

In Betrieben, in denen kein Betriebsrat besteht, ist das Einvernehmen mit dem Arbeitnehmer herzustellen.

Für die Selbstbeschaffung dieser Arbeitsutensilien wird an jedem 1. März und 1. September eines Beschäftigungsjahres folgende Vergütung gewährt:

Arbeitnehmer, mit Ausnahme der Lehrlinge im 1. Lehrjahr und der Anfänger(innen) im 1. Jahr der Tätigkeit, erhalten je einen halben Wochenlohn auf Basis der Lohnkategorie „Gehilfe(in) im 1. Berufsjahr“, Lehrlinge im 1. Lehrjahr eine halbe Lehrlingsentschädigung, Anfänger(innen) je einen halben Wochenlohn ihres jeweils gültigen Lohnes. Lehrlinge bzw. Anfänger(innen) erhalten nach Vollendung des 1. Lehrjahres bzw. 1. Jahres der Tätigkeit die gleichen Sätze wie Arbeitnehmer (siehe oben).

Die Abgeltung erfolgt erstmals, wenn die schriftliche Vereinbarung vorliegt, am 1. März 1993.

Alle Arbeitnehmer, die weniger als ein halbes Jahr an diesem Stichtag oder an den folgenden Stichtagen beschäftigt sind, erhalten für jede Beschäftigungswoche 1/26 der ihnen zustehenden Vergütung.

Ausdrücklich festgehalten wird, dass diese Zusatzbestimmungen nicht für jene Arbeitnehmer gilt, die dem Angestelltengesetz unterliegen.

#### ●●● ANHANG 5

##### **Zusatzbestimmungen für das Bundesland Steiermark**

Abgeltung der Werkzeuge, Überschürzen und Arbeitsstiefel gemäß § 17 Bundeskollektivvertrag Die im Bundeskollektivvertrag der Fleischer festgelegte Beistellung der notwendigen Werkzeuge (Messer und Streicher) und der Arbeitskleidung (Überschürzen und Arbeitsstiefel) kann durch schriftliche Vereinbarung zwischen Betriebsleitung und Betriebsrat abgegolten werden.

In Betrieben, in denen kein Betriebsrat besteht, ist das Einvernehmen mit dem Arbeitnehmer herzustellen.

Für die Selbstbeschaffung dieser Arbeitsutensilien wird an jedem 1. März und 1. September eines Beschäftigungsjahres folgende Vergütung gewährt:

Alle Arbeitnehmer, mit Ausnahme der Lehrlinge im 1. Lehrjahr je einen halben Wochenlohn auf Basis der Lohnkategorie „Gehilfe(in) im 1. Berufsjahr“, Lehrlinge im 1. Lehrjahr eine halbe Lehrlingsentschädigung, Anfänger(innen) je einen halben Wochenlohn ihres jeweils gültigen Lohnes. Lehrlinge bzw. Anfänger(innen) erhalten nach Vollendung des 1. Lehrjahres die gleichen Sätze wie Arbeitnehmer (siehe oben).

Alle Arbeitnehmer, die weniger als ein halbes Jahr an den Stichtagen beschäftigt sind, erhalten für jede Beschäftigungswoche 1/26 der ihnen zustehenden Vergütung.

## ●●● ANHANG 6

### **Zusatzbestimmungen für das Bundesland Oberösterreich**

Abgeltung der Werkzeuge, Überschürzen und Arbeitsstiefel gemäß § 17 Bundeskollektivvertrag  
Den Arbeitgebern wird freigestellt, statt der Bereitstellung der notwendigen Werkzeuge (Messer und Streicher) und der unbedingt notwendigen Arbeitskleidung (Überschürzen und Arbeitsstiefel) in natura den hierauf Anspruchberechtigten zur Selbstanschaffung eine Vergütung in Geld zu gewähren. In diesem Fall haben Fleischer-Facharbeiter(innen) und in der Fleischproduktion beschäftigte Hilfsarbeiter(innen)

S 19,- pro Arbeitswoche oder je

S 494,- am 1. März und am 1. September eines jeden Jahres zu erhalten.

Wird diese Vergütung zweimal jährlich ausbezahlt, gebührt in folgenden Fällen nur der aliquote Teil dieses Selbstanschaffungsbeitrages (S 19,- pro Arbeitswoche):

1. wenn der Arbeitnehmer am Auszahlungsstichtag noch kein volles halbes Jahr beschäftigt ist,  
2. wenn das Arbeitsverhältnis vor dem Auszahlungsstichtag durch Kündigung seitens des Arbeitgebers oder durch Entlassung gemäß § 82 lit. h der Gewerbeordnung 1859 aufgelöst wird.

In allen anderen Fällen der Auflösung des Arbeitsverhältnisses gebührt kein Selbstanschaffungsbeitrag.

**Die Landeskollektivverträge erhalten Sie beim jeweiligen Landesverband oder im Internet auf [www.wko.at](http://www.wko.at)**

●●● ZUSATZKOLLEKTIVVERTRAG

Kollektivvertrag für die Beschäftigung von Jugendlichen im Bäcker-, Konditor-, Fleischer-, Molker-, und Käsegewerbe, gültig ab 1.10.1996, abgeschlossen zwischen der Bundesinnung der Bäcker, Bundesinnung der Konditoren, Bundesinnung der Fleischer und Bundesinnung der Molkereien und Käsereien, 1045 Wien, Wiedner Hauptstr. 63, dem Österreichischen Raiffeisenverband, 1020 Wien, Hollandstr. 2, einerseits und dem Österreichischen Gewerkschaftsbund, Gewerkschaft Agrar - Nahrung - Genuß 1080 Wien, Albertgasse 35, andererseits.

●●● § 1 GELTUNGSBEREICH

- a) räumlich: Für das Gebiet der Republik Österreich
- b) fachlich: Für alle Betriebe die der Bundesinnung der Bäcker, Bundesinnung der Konditoren, Bundesinnung der Fleischer und Bundesinnung der Molkereien und Käsereien bzw. dem Geltungsbereich des vom Österreichischen Raiffeisenverbandes für die Arbeiter in den genossenschaftlichen Molkereien abgeschlossenen Kollektivvertrages angehören.
- c) Persönlich: Für alle Jugendlichen, die dem Bäcker-, Konditor-, Fleischer-, Molker-, und Käsegewerbe bzw. dem Geltungsbereich des vom Österreichischen Raiffeisenverbandes für die Arbeiter in den genossenschaftlichen Molkereien abgeschlossenen Kollektivvertrages unterliegen, beschäftigt werden und nicht unter die Ausnahmebestimmungen des § 18 Abs. 2 und 3a sowie § 19 Abs. 4 des KJBG fallen.

●●● § 2 GELTUNGSDAUER

Dieser Kollektivvertrag ist ein integrierter Bestandteil der Rahmenkollektivverträge der Bäcker vom 1.10.1996, der Konditoren vom 1.10.1996, der Fleischer vom 1.1.1993 und der Molker und Käser bzw. des vom Österreichischen Raiffeisenverbandes für die Arbeiter in den genossenschaftlichen Molkereien abgeschlossenen Kollektivvertrages vom 1.11.1989 und tritt am Tag des Inkrafttretens des Bundesgesetzes BGBl. Nr. 126 - Teil I vom 6.11.1997, mit dem das Bundesgesetz über die Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen 1977 geändert wird, in Kraft und hat solange Geltung, als die Bestimmungen des § 19 Abs. 5 bis 7 in Kraft stehen. Dieser Kollektivvertrag

kann vorzeitig nur einvernehmlich zwischen den Vertragspartnern gelöst werden.

●●● § 3 WOCHENFREIZEIT

- 1) Den Jugendlichen, die in den Lehrberufen Bäcker, Konditor, Fleischer oder Molkereifachmann/frau ausgebildet und überwiegend mit der Be- oder Verarbeitung von frischen Lebensmitteln beschäftigt werden, ist wöchentlich eine ununterbrochene Freizeit von 43 Stunden zu gewähren, in die der Sonntag zu fallen hat. Ausgleichsmaßnahmen sind auf betrieblicher Ebene, etwa durch längere tägliche Ruhezeiten als gesetzlich vorgesehen, festzulegen. Die Wochenfreizeit hat am Samstag nach 5 Arbeitsstunden, jedoch spätestens um 13.00 Uhr zu beginnen. Ist die Arbeitszeit am Samstag ausnahmsweise länger als 5 Stunden, entsteht ein Anspruch auf eine über 43 Stunden hinausgehende Wochenfreizeit im Ausmaß der Differenz von 48 Stunden. Diese Differenz ist innerhalb von 26 Wochen auszugleichen.
- 2) Für Jugendliche, die nicht unter Abs. 1 fallen, kann die Wochenfreizeit abweichend von § 19 Abs. 1 und 2 KJBG aus organisatorischen Gründen oder im Interesse der Jugendlichen so gestaltet werden, daß die beiden Kalendertage der Wochenfreizeit, in die der Sonntag zu fallen hat, nicht aufeinanderfolgen oder daß das Ausmaß der Wochenfreizeit in einzelnen Wochen auf 43 zusammenhängende Stunden, in die der Sonntag zu fallen hat, verkürzt werden kann, wenn die durchschnittliche Wochenfreizeit in einem Durchrechnungszeitraum von 26 Wochen mindestens 48 Stunden beträgt. Die Wochenfreizeit hat am Samstag spätestens um 13.00 Uhr, für Jugendliche, die mit unbedingt notwendigen Abschlussarbeiten beschäftigt sind, um 15.00 Uhr zu beginnen.

## ●●● KOLLEKTIVVERTRAGLICHE KÜNDIGUNGSFRISTEN / KÜNDIGUNGSTERMINE GEWERBE, HANDWERK UND DIENSTLEISTUNG, ARBEITER/INNEN, GÜLTIG AB 1.10.2021

### Gesetzestext: Ab 1.10.2021

#### Kündigungsbestimmungen gemäß § 1159 ABGB ab 1.10.2021 in der Fassung des Bundesgesetzes, BGBl. I Nr. 153/2017

- (1) Ist das Dienstverhältnis ohne Zeitbestimmung eingegangen oder fortgesetzt worden, so kann es durch Kündigung nach folgenden Bestimmungen gelöst werden.
- (2) Mangels einer für den Dienstnehmer günstigeren Vereinbarung kann der Dienstgeber das Dienstverhältnis mit Ablauf eines jeden Kalendervierteljahres durch vorgängige Kündigung lösen.  
Die Kündigungsfrist beträgt sechs Wochen und erhöht sich nach dem vollendeten zweiten Dienstjahr auf zwei Monate, nach dem vollendeten fünften Dienstjahr auf drei, nach dem vollendeten fünfzehnten Dienstjahr auf vier und nach dem vollendeten fünfundzwanzigsten Dienstjahr auf fünf Monate.  
Durch Kollektivvertrag können für Branchen, in denen Saisonbetriebe im Sinne des § 53 Abs. 6 des Arbeitsverfassungsgesetzes, BGBl. Nr. 22/1974 überwiegen, abweichende Regelungen festgelegt werden.
- (3) Die Kündigungsfrist kann durch Vereinbarung nicht unter die im Absatz 2 bestimmte Dauer herabgesetzt werden; jedoch kann vereinbart werden, dass die Kündigungsfrist am Fünfzehnten oder am Letzten des Kalendermonats endet.
- (4) Mangels einer für ihn günstigeren Vereinbarung kann der Dienstnehmer das Dienstverhältnis mit dem letzten Tage eines Kalendermonats unter Einhaltung einer einmonatigen Kündigungsfrist lösen.  
Diese Kündigungsfrist kann durch Vereinbarung bis zu einem halben Jahr ausgedehnt werden; doch darf die vom Dienstgeber einzuhaltende Frist nicht kürzer sein als die mit dem Dienstnehmer vereinbarte Kündigungsfrist.  
Durch Kollektivvertrag können für Branchen, in denen Saisonbetriebe im Sinne des § 53 Abs. 6 des Arbeitsverfassungsgesetzes, BGBl. Nr. 22/1974 überwiegen, abweichende Regelungen festgelegt werden.
- (5) Ist das Dienstverhältnis nur für die Zeit eines vorübergehenden Bedarfes vereinbart, so kann es während des ersten Monats von

beiden Teilen jederzeit unter Einhaltung einer einwöchigen Kündigungsfrist gelöst werden.

#### Erläuterungen zur Rechtslage ab 1.10.2021

Der Gesetzgeber hat bereits 2017 die Angleichung der Rechte der Arbeiter an die der Angestellten im Parlament beschlossen. Nach einer neuerlichen Verschiebung des Inkrafttretens durch den Gesetzgeber tritt nun die Angleichung der Kündigungsfristen und Kündigungstermine der Arbeiter an jene der Angestellten am 1.10.2021 in Kraft.

#### Rechtslage ab 1.10.2021

Ab dem 1.10.2021 kann die Arbeitgeberkündigung nur mehr unter Einhaltung der auch für die Angestellten geltenden längeren Kündigungsfristen ausgesprochen werden. Ab diesem Zeitpunkt betragen die Kündigungsfristen:

Beschäftigungsdauer	Kündigungsfrist
im 1. und 2. Dienstjahr	6 Wochen
ab dem 3. Dienstjahr	2 Monate
ab dem 6. Dienstjahr	3 Monate
ab dem 16. Dienstjahr	4 Monate
ab dem 26. Dienstjahr	5 Monate

So gilt für einen Arbeiter der sich am 1.10.2021 länger als 5 Jahre in einem Arbeitsverhältnis zum gleichen Arbeitgeber befindet eine Kündigungsfrist von 3 Monaten.

Zusätzlich sind die gesetzlich normierten Kündigungstermine bei einer Arbeitgeberkündigung einzuhalten. Es handelt sich bei diesen Terminen jeweils um das Quartalsende.

#### 31. März - 30. Juni - 30. September - 31. Dezember

Dies bedeutet, dass der Arbeitgeber nach dem 1.7.2021 bei einer Arbeitgeberkündigung nicht nur längere Kündigungsfristen, sondern auch neue Kündigungstermine berücksichtigen muss.

Eine Vereinbarung zusätzlicher Kündigungstermine, wie bei Angestellten durchaus üblich, nämlich jene zum 15. und Letzten eines Kalendermonats, ist aber durch den Kollektivvertrag als auch durch den Arbeitsvertrag auch für Arbeiter möglich.

Viele Kollektivverträge haben bereits Regelungen über den 15. und Monatsletzten als



Kündigungstermine getroffen. In diesem Fall ist eine Änderung des Arbeitsvertrages nicht notwendig. Durch solch eine Vereinbarung hat man statt 4 dann 24 Kündigungstermine im Kalenderjahr zur Auswahl.

Das bedeutet, dass der Arbeitgeber Kündigungen von Arbeiter-Dienstverhältnissen derart aussprechen kann, dass deren Dienstverhältnisse unter Einhaltung der Kündigungsfrist am 15.1., 31.1., 15.2., 28. bzw. 29.2., 15.3., 31.3., 15.4., 30.4., 15.5., 31.5., 15.6., 30.6., 15.7., 31.7., 15.8., 31.8., 15.9., 30.9., 15.10., 31.10., 15.11., 30.11., 15.12. und 31.12. enden. Sollte der anzuwendende Kollektivvertrag keine abweichenden Kündigungstermine vorsehen, empfehlen wir, die Arbeitsverträge mit den Arbeitern so rasch als möglich zu ändern bzw. zu ergänzen.

Ein Muster dazu:

Vereinbarung abweichender Kündigungstermine für Arbeiter

Zwischen der Firma .....

(im Folgenden Arbeitgeber genannt)

und

Herrn/Frau .....

(im Folgenden Arbeitnehmer genannt)

wird folgender ZUSATZ ZUM DIENSTVERTRAG:

VEREINBARUNG EINES KÜNDIGUNGSTERMINS ZUM 15. UND LETZTEN DES MONATS vereinbart:

Aufgrund der mit 1. Oktober 2021 in Kraft tretenden neuen Rechtslage wird zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer folgende Vereinbarung geschlossen:

Sollte das gegenständlich Dienstverhältnis über den 1. Oktober 2021 weiterhin aufrecht sein, kann es vom Arbeitgeber nach dem 30. September 2021 unter vorheriger Einhaltung der vorgesehenen Kündigungsfrist zu jedem Fünfzehnten oder Letzten eines Kalendermonats aufgelöst werden.

....., am .....

Ort

Datum

.....  
Arbeitgeber

.....  
gelesen und ausdrücklich einverstanden  
Arbeitnehmer

## Arbeitnehmerkündigungen ab

### 1.10.2021

Auch bei Arbeitnehmerkündigungen kommt es einer Änderung der Kündigungsfristen und Kündigungstermine.

So kann auch der Arbeiter, wie eben der Angestellte, das Dienstverhältnis

- mit dem letzten Tag eines Kalendermonats und
- unter Einhaltung einer einmonatigen Kündigungsfrist beenden.

Kollektivverträge, aber auch Dienstverträge, können für Arbeitnehmerkündigungen abweichende Kündigungsfristen und Kündigungstermine regeln.

### Ausnahme für Saisonbranchen

Die gesetzliche Regelung legt fest, dass in Branchen, in denen Saisonbetriebe überwiegen, durch den Kollektivvertrag weiterhin kürzere Kündigungsfristen festgelegt werden können.

Ob Ihr Betrieb tatsächlich in einer solchen Branche tätig ist, in denen Saisonbetriebe überwiegen und ob der anzuwendende Kollektivvertrag überdies entsprechende kürzere Kündigungsfristen festgelegt hat, muss im Einzelfall geprüft werden.

## Zusatzkollektivvertrag zum Bundeskollektivvertrag für Arbeiter des österreichischen Fleischergewerbes, gültig ab 1. Jänner 1993

### § 1 Kollektivvertragsparteien

Dieser Kollektivvertrag wird abgeschlossen zwischen der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Bundesverband der Fleischer (Berufsgruppe gemäß § 49 WKG), einerseits und dem Österreichischen Gewerkschaftsbund, Gewerkschaft PRO-GE, andererseits.

### § 2 Geltungsbereich

- Räumlich: Für das Gebiet der Republik Österreich.
- Fachlich: Für alle Betriebe, die der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Bundesverband der Fleischer (Berufsgruppe gemäß § 49 WKG), angehören.
- Persönlich: Für alle in diesen Betrieben beschäftigten Arbeiter und Arbeiterinnen, einschließlich der gewerblichen Lehrlinge.

### § 3 Geltungsbeginn/Geltungsdauer

Die Bestimmungen dieses Zusatzkollektivvertrages treten gleichzeitig mit § 1159 ABGB, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 153/2017, am 1.10.2021 in Kraft und werden auf unbestimmte Zeit abgeschlossen.

**§ 4 Abänderung** des „§ 18 Lösung des Arbeitsverhältnisses“ im Bundeskollektivvertrag für Arbeiter des österreichischen Fleischergewerbes gültig ab 1. Jänner 1993

**§ 18. Lösung des Arbeitsverhältnisses lautet neu:**

1. Der erste Monat des Arbeitsverhältnisses gilt als Probezeit, sofern nicht schriftlich eine kürzere vereinbart oder eine solche überhaupt ausgeschlossen wurde. Während der Probezeit kann das Arbeitsverhältnis von jedem der Vertragspartner ohne Angabe von Gründen jederzeit gelöst werden. Während der ersten drei Monate kann sowohl der Lehrberechtigte als auch der Lehrling das Lehrverhältnis jederzeit einseitig auflösen (§ 15 BAG).
2. Nach der Probezeit sind bei einer Kündigung durch den Arbeitgeber folgende Kündigungsfristen zu jedem 15. oder Letzten eines Kalendermonats einzuhalten. Die Kündigungsfrist beträgt sechs Wochen und erhöht sich nach dem vollendeten zweiten Dienstjahr auf zwei Monate, nach dem vollendeten fünften Dienstjahr auf drei, nach dem vollendeten fünfzehnten Dienstjahr auf vier und nach dem vollendeten fünfundzwanzigsten Dienstjahr auf fünf Monate. Diese Kündigungsfristen sind bei Kündigungen durch den Arbeitgeber anzuwenden, die nach dem 30. September 2021 ausgesprochen werden.

Mangels einer für ihn günstigeren Vereinbarung (Arbeitsvertrag) kann der Arbeitnehmer nach der Probezeit das Arbeitsverhältnis zu jedem 15. oder dem letzten Tag eines Kalendermonats unter Einhaltung einer einmonatigen Kündigungsfrist lösen. Diese Kündigungsfrist ist bei Kündigungen durch den Arbeitnehmer anzuwenden, die nach dem 30. September 2021 ausgesprochen werden.

3. Wurde das Arbeitsverhältnis für eine befristete Zeit eingegangen, so endet dasselbe mit Ablauf der vereinbarten Zeit.

4. Bezüglich des Schutzes für ältere Arbeitnehmer wird auf das Arbeitsverfassungsgesetz hingewiesen.

5. Bei Beendigung des Arbeitsverhältnisses ist der Arbeitgeber verpflichtet, den Arbeitnehmer/innen innerhalb von 3 Tagen das gebührende Entgelt zu bezahlen, über Verlangen ein schriftliches Zeugnis auszustellen und die Arbeitspapiere auszufolgen.

6. Der Arbeitnehmer ist unter anderem verpflichtet, die in seinem Gewahrsam befindlichen Werkstücke, Werkzeuge, Arbeitsunterlagen und Arbeitskleidung zurückzustellen.

Inkrafttreten: 1.10.2021

# Lieferantenverzeichnis

## AUTOKLAVEN UND UNIVERSALANLAGEN



Sorgen Sie mit **VOSS** und **STERIFLOW** für haltbare Lebensmittel und profitieren Sie von zuverlässigem deutschem Service.

Seit 1844 verknüpfen wir Erfahrungen zur thermischen Behandlung von Lebensmitteln und bauen Autoklaven, Kochkessel, Raucherzeuger oder Universalanlagen zur thermischen Behandlung von Lebensmitteln.

Nutzen Sie die Prozess-Beratung, kaufen oder mieten Sie Geräte, finden Sie Ersatzteile und vertrauen Sie auf den weltweiten Service - auch für Fremdfabrikate.



Rufen Sie uns an oder besuchen Sie unsere Website für Informationen, Branchen-News und Produkte.

www.VOSSpro.at  
Österreich-Vertrieb: +49 6033 9190-0

VOSS Pro GmbH  
Am Seefeld 3, 35510 Butzbach, Deutschland



STERIFLOW® VOSS STERIFLOW® VOSS STERIFLOW® VOSS STERIFLOW® VOSS STERIFLOW® VOSS STERIFLOW® VOSS

## Lieferantenverzeichnis

---

### 1. Bayerische Fleischerschule

Dr. Herbert Huber GmbH  
Campus der Fleischbranche  
Straubinger Straße 16  
D – 84030 Landshut  
Tel.: +49 (0) 871 72 030  
Fax: +49 (0) 871 72 050  
E: info@fleischerschule-landshut.de  
I: www.fleischerschule-landshut.de



*Kurzbeschreibung: Wir bieten unseren Kunden, also Führungskräften und Mitarbeitern der Fleischbranche, den Vorbereitungslehrgang zur Meisterprüfung im Fleischer-/Metzgerhandwerk, den Fleisch-, Wurst- & Schinkensommelier, zertifizierter Grillexperten und diverse Seminare in Landshut oder bei Ihnen vor Ort an.*

---

### AAT-FREEZING a division of BT-Anlagenbau GmbH

Scheiterlege 23  
A – 2493 Lichtenwörth  
Tel.: +43 (0) 2622 75 224-0  
E: aat-freezing@aat.at  
I: www.aat-freezing.at



*Kurzbeschreibung: Nr. 1 in Funktionalität und Qualität – AAT-FREEZING bietet vollautomatische Schockgefriersysteme, Kühlsysteme, Systeme zur Kurzzeitlagerung und Temperierungssysteme für Lebensmittel in Kisten und Kartons. Die Systeme von AAT-FREEZING gehören zu den fortschrittlichsten Gefrieranlagen auf dem Markt und werden durch eine Schleuse automatisch mit den Produkten be- und entladen. Mit einem quer gerichteten Luftstrom werden alle Produkte mit einem konstanten Luftstrom gekühlt. Dank spezifischer Anpassungen sind die AAT-FREEZING-Systeme auch für den Industriestandard 4.0 geeignet.*

---

### Franz Ablinger & Co Fleischhauereibetrieb GmbH

Franz-Xaver-Grimm-Straße 3  
A – 5110 Oberndorf bei Salzburg  
Tel.: +43 (0) 6272 7530  
Fax: +43 (0) 6272 6212  
E: office@ablinger.co.at  
I: www.ablinger.co.at



*Kurzbeschreibung: Ablinger als Salzburger Traditionsmetzgerei bietet seit 90 Jahren ein Vollsortiment an Fleisch und Wurstwaren von höchster Qualität an. Frischwurst, Schinken- und Selchfleisch, Speck, Spezialitäten wie Streichwurst, Sulzen, Leberknödel, Roh- und Dauerwurst u.v.m. sind in der Gastronomie, im Handel und in den Ablinger Feinkostgeschäften in Oberndorf bei Salzburg erhältlich. Als einer der letzten großen Salzburger Familienbetriebe mit hauseigener Schlachtung von österreichischem Rind, Kalb und Schwein haben wir die Qualität und Frische fest in eigener Hand.*

---

**ABP trade GmbH**

Haberedt 13  
 A – 4775 Taufkirchen an der Pram  
 Tel.: +43 (0) 7719 20 150-0  
 Fax: +43 (0) 7719 20 150-22  
 E: office@abp-trade.at  
 I: www.abp-trade.at



*Kurzbeschreibung: Abnehmer für Schlachtfette, Häute, Knochen der Kategorie 3, Schweineschwarten mit Lebensmitteldokument*

**adapa Group**

IZ NO-Süd Straße 1, Obj. 50C  
 A – 2351 Wiener Neudorf  
 Tel.: +43 (0) 2252 26 60 14  
 E: info@adapa-group.com  
 I: www.adapa-group.com  
 LinkedIn: adapa Group



*Kurzbeschreibung: Die adapa Group mit Hauptsitz in Wiener Neudorf, Österreich, hat sich auf innovative, hochwertige und maßgeschneiderte Hochbarriere-Verpackungslösungen für die Lebensmittel-, Tabak-, Hygiene- und Pharmabranche spezialisiert. Mit ihrer integrierten Wertschöpfungskette von der Rohstoffbeschaffung über Extrusion bis hin zu Druck und Konfektionierung erwirtschaftet das 2012 als Schur Flexibles gegründete und 2022 umbenannte Unternehmen einen Jahresumsatz von über 700 Mio. Euro und gehört damit zu den führenden Unternehmen der Branche in Europa. adapa beschäftigt rund 2.200 Mitarbeiter an 21 Standorten in ganz Europa, die hochspezialisierte Kompetenzzentren sind und auf ihrem Gebiet Technologieführerstatus genießen. Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt der Geschäftsaktivitäten des Unternehmens.*

**Aichinger GmbH**

Premstätter Straße 41  
 A – 8054 Graz  
 Tel.: +43 (0) 316 28 45 56  
 Fax: +43 (0) 316 28 69 65  
 E: e.sommerauer@aichinger.de  
 I: www.aichinger.de



*Kurzbeschreibung: Erfolg lässt sich einrichten.*

**ALCE Anlagentechnik Ges.m.b.H**

Jägermühlestraße 2  
 A – 4600 Thalheim/Wels  
 Tel.: +43 (0) 7242 53 903-0  
 Fax: +43 (0) 7242 53 903-15  
 E: office@alce.at  
 I: www.alce.at



*Kurzbeschreibung: Anbieter von Komplett- und Teillösungen im Bereich Schlachttechnik, Zerlegetechnik, Hygienetechnik und Automatisierung.*

## Allgemeine Bau-Chemie GmbH

Fürbergstraße 63  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 64 22 71  
E: office@abc.co.at  
I: www.abc.co.at

**ABC - DIE BESTE LÖSUNG**  
ABDICHTUNG · BODEN · SANIERUNG



*Kurzbeschreibung: ABC Lebensmittelböden – speziell für fleischverarbeitende Betriebe. Dicht, robust und schön – für alle Einsatzbereiche.*

---

## BECK Gewürze und Additive GmbH

Kirschenleite 11-13  
D – 91220 Schnaittach  
Tel.: +49 (0) 9153 92 29-0  
Fax: +49 (0) 9153 92 29-20  
E: info@beck-gewuerze.de  
I: www.beck-gewuerze.de



*Kurzbeschreibung: International tätiges Unternehmen der Lebensmittelbranche mit den Schwerpunkten, Entwicklung, Produktion und Vertrieb von hochwertigen Gewürzen und Gewürzmischungen, Gewürzaromen und Zusatzstoffen.*

---

## Fleischwaren Berger GesmbH & CO KG

Koglerstraße 8  
A – 3443 Sieghartskirchen  
Tel.: +43 (0) 2274 6081  
Fax: +43 (0) 2274 6081-146  
E: verkauf@berger-schinken.at  
I: www.berger-schinken.at



*Kurzbeschreibung: Der Spezialist für handgelegte Qualitätskochschinken.*

---

**Bischof Handels-GmbH Hohenems**

Radetzkystraße 154  
 A – 6845 Hohenems  
 Tel.: +43 (0) 5576 76 700  
 Standort mit großem Schauraum

**Bischof Handels-GmbH Wien**

Perfektastraße 87  
 A – 1230 Wien  
 Tel.: +43 (0) 664 28 07 130  
 E: office@bischof-automaten.com  
 I: www.bischof-automaten.com  
 Standort mit großem Schauraum

**Salzburg und Oberösterreich**

Ansprechpartner Daniel Huber  
 E: daniel.huber@bischof-automaten.com

**Steiermark und Kärnten**

Ansprechpartner Patrick Glauningner  
 E: graz@bischof-automaten.com

*Kurzbeschreibung: Wir sind die Experten für Verkaufsautomaten und dank unserer jahrelangen Erfahrung ihr kompetenter Ansprechpartner. Wir beliefern Sie mit den unterschiedlichsten Automaten, selbstverständlich auf Ihre ganz persönlichen Anforderungen angepasst. Die Kühlung ist für viele Lebensmittel entscheidend, insbesondere für Fleisch und Fleischprodukte ist eine niedrige und konstante Temperatur sehr wichtig, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten. Diesem Anspruch werden wir mit unseren Automaten gerecht, durch ein energieeffizientes Kühlsystem und hervorragende Isolierung. Zusätzlich können durch einen Automaten die bisherigen Geschäftszeiten auf 24/7 die Woche ausgeweitet werden, gleichzeitig Betriebskosten eingespart und die Lücke des fehlenden Fachpersonals geschlossen werden. An unseren Standorten in Hohenems (Vorarlberg) und Wien haben wir große Schauräume, in welchen Sie unsere hochwertigen Automaten besichtigen und testen können. Lassen Sie sich von uns persönlich beraten!*

**Bizerba Waagen GmbH & Co. KG**

Birostraße 12  
 A – 1230 Wien  
 Tel.: +43 (0) 1 610 68-0  
 Fax: +43 (0) 1 610 68-310  
 E: info.at@bizerba.com  
 I: www.bizerba.at

**BIZERBA**

*Kurzbeschreibung: Bizerba zählt zu den weltweit führenden Anbietern von Präzisionsprodukten und ganzheitlichen Lösungen rund um die Tätigkeiten Schneiden, Verarbeiten, Wiegen, Prüfen, Kommissionieren, Auszeichnen und Bezahlen. Als innovatives Unternehmen treibt die Bizerba-Gruppe die Digitalisierung, Automatisierung und Vernetzung ihrer Produkte und Services kontinuierlich voran.*

*Bizerba wurde 1866 in Balingen, Baden-Württemberg, gegründet und zählt mit seinem Lösungsportfolio heute in 120 Ländern zu den Top-Playern. Das in fünfter Generation geführte Familienunternehmen beschäftigt weltweit rund 4.500 Mitarbeiter und hat Produktionsstätten in Deutschland, Österreich, Schweiz, Italien, Spanien, China sowie in den USA. Daneben unterhält die Unternehmensgruppe ein weltweites Netz von Vertriebs- und Servicestandorten.*

## **Fleischerei Butz – myMetzger Partner**

Leitenstraße 17  
A – 4650 Lambach  
Tel.: +43 (0) 7245 28 861-0  
E: office@butz.at  
I: www.butz.at



*Kurzbeschreibung: Die Fleischerei Butz aus Lambach ist der Inbegriff der österreichischen Traditionsmetzgerei. Das seit 1876 bestehende Unternehmen blickt auf eine 145-jährige Geschichte zurück und wurde für das hochqualitative Handwerk bereits vielfach ausgezeichnet. Qualitätsprodukte nach altem Familienrezept, hergestellt und verarbeitet aus bestem ÖBERIO Hofgenau Rind- und Schweinefleisch von Bauernhöfen aus der Region.*

## **Filialen:**

### **Fleischerrei BUTZ – myMetzger-Partner**

Filiale SEP-Gmunden  
Druckereistraße 3-30  
4810 Gmunden

### **Fleischerrei BUTZ – myMetzger-Partner**

Filiale Lambach  
Klosterplatz 8  
4650 Lambach

## **Calvatis GmbH – Calgonit**

Kaiser-Josef-Platz 41  
A – 4600 Wels  
Tel.: +43 (0) 7242 428 99-0  
Fax: +43 (0) 7242 428 99-22  
E: info.at@calvatis.com  
I: www.calvatis.com



*Kurzbeschreibung: Hygienemanagement und Beratung; Moderne Schaumreinigungstechnologien; Geräte- und Anlagentechnik für Reinigungssysteme*

## **Christl Gewürze GmbH**

Gewerbepark Ost 5  
A – 5141 Moosdorf  
Tel.: +43 (0) 7748 324 80-0  
Fax: +43 (0) 7748 324 80-10  
E: office@christl.cc  
I: www.christl.cc



*Kurzbeschreibung: Gewürze und Zusatzstoffe*



**BECK CLIP SYSTEMS: Raimund Beck KG**

Raimund-Beck-Str.1  
 A – 5270 Mauerkirchen  
 Tel.: +43 (0) 7724 2111-0  
 Fax: +43 (0) 7724 2111-20  
 E: sales.dach@beck-clipsystems.com  
 I: www.beck-clipsystems.com



*Kurzbeschreibung: Mit BECK CLIP SYSTEMS ist das Familienunternehmen BECK seit fast 30 Jahren Ihr zuverlässiger Partner, wenn es ums Clippen, Verschließen und Plattieren von Wurst, Fleisch, Gemüse und vieles mehr geht. Mit hochwertigen Materialien, viel Erfahrung und kompetentem Service. BECK bietet nicht nur hochwertige Aluminium Clips, sondern auch für jeden Clipverschluss den richtigen Clipper an – von manuellen Tischclippern, über Halbautomaten bis hin zu vollautomatischen Doppelclippern. Die Aluminium Clips von BECK sind in allen marktüblichen Dimensionen und verschiedenen Härtegraden erhältlich. Sie sind optimal auf die CLIP SYSTEMS Clipmaschinen abgestimmt, jedoch auch bestens mit gängigen Clippern anderer Hersteller kompatibel.*

**DRY AGER**

Landig + Lava GmbH & Co. KG  
 Mackstraße 90  
 D – 88348 Bad Saulgau  
 Tel.: +49 (0) 7581 90 43-0  
 Fax: +49 (0) 7581 90 43-100  
 E: verkauf@dry-ager.com  
 I: www.dry-ager.com



**DRY AGER**  
 BUILT FOR BEEF

*Kurzbeschreibung: Reifeschränke, begehbare Reifezellen und Reifeaggregate. Made in Germany! Außen zeitlos modernes Design – innen hochpräzise, durchdachte Technologie. Handwerk trifft High-Tech. Produziere dank der neuen SmartAging® Technologie trockengereiftes Fleisch, Geflügel, Fisch, Wurst, Schinken und Käse so einfach wie nie. Auf Knopfdruck vom Lebensmittel zur Super-Delikatess.*

**Düker-REX Fleischereimaschinen GmbH**

Im Gewerbegebiet 17  
 D – 63846 Laufach  
 Tel.: +49 (0) 6093 9932 190  
 Fax: +49 (0) 6093 9932 194  
 E: info@dueker-rex.de  
 I: www.dueker-rex.de



*Kurzbeschreibung: Partner des Metzgereihandwerks. Erfahrung – Fortschritt – Service*

**Electriphant Ltd. & Co. KG**

Estermannstraße 6  
 A – 4020 Linz  
 Tel.: +43 (0) 660 91 79 888  
 E: hallo@electriphant.io  
 I: www.electriphant.io



*Kurzbeschreibung: Electriphant bietet robuste und ausgefeilte Automatisierungs- und Steuerungslösungen für Ihre Maschine oder Anlage. Unsere Systeme steuern Förder-, Kälte-, Abwasseranlagen u.v.a. mit herausragender Zuverlässigkeit.*

## Ernst GmbH & Co. KG

Hemsack 37 B  
D – 59174 Kamen  
Tel.: +49 (0) 2307 9 24 99-0  
Fax: +49 (0) 2307 9 24 99-24  
E: info@ernst-kamen.de  
I: www.ernst-kamen.de



**Ernst** GmbH & Co. KG  
Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Lebensmittelindustrie

*Kurzbeschreibung: Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Lebensmittelindustrie.*

---

## Fleisch & Co – die österreichische Fleischerzeitung

Grenzstraße 180/D1  
A – 2230 Gänserndorf  
Tel.: +43 (0) 676 634 27 07  
E: online@fleischundco.at  
I: www.fleischundco.at



*Kurzbeschreibung: Das Fachmagazin für die österreichische Fleisch-Branche bietet 360° Kommunikation auf allen Kanälen. Das Printmagazin erscheint 10 x im Jahr in einer Auflage von über 5.000 Exemplaren. Der Online-Auftritt bietet neben einem Firmenverzeichnis auch tagesaktuelle Informationen aus und für die Branche und zählt im Durchschnitt knapp 300.000 monatliche Zugriffe. Zudem liefert Fleisch & Co auf allen relevanten sozialen Plattformen (Facebook, Instagram, LinkedIn ...) und im Newsletter regelmäßige Informationen.*

*Unsere Reichweite, ihre Vorteile – für noch mehr Sichtbarkeit ihres Unternehmens.*

---

## Fleischerverband eGen

Zentrale Salzburg  
Dr. Hans Lechner Straße 1  
A – 5071 Wals-Siezenheim  
Tel.: +43 (0) 50 1935-22  
Fax: +43 (0) 50 1935-24  
E: info@fleischerverband.at  
I: www.fleischerverband.at



*Kurzbeschreibung: Einkaufsgemeinschaft für gewerbliche Fleischer*

---

## Fleischerverband eGen

Verkaufsstelle Tirol  
Gewerbepark Mils / Nr. 36  
A – 6068 Mils  
Tel.: +43 (0) 50 1935-60  
Fax: +43 (0) 50 1935-69  
E: mils@fleischerverband.at  
I: www.fleischerverband.at



*Kurzbeschreibung: Einkaufsgemeinschaft für gewerbliche Fleischer*

---

## Fleischerverband eGen

Verkaufsstelle Schlachthof, Zwanzigerstraße 1  
A – 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 50 1935-45  
Fax: +43 (0) 50 1935-47  
E: schlachthof@fleischerverband.at  
I: www.fleischerverband.at



*Kurzbeschreibung: Einkaufsgemeinschaft für gewerbliche Fleischer*

---

**Fleischerverband eGen**

Verkaufsstelle Villach  
Sankt Magdalener Straße 57  
A – 9500 Villach  
Tel.: +43 (0) 50 1935-48  
Fax: +43 (0) 50 1935-49  
E: villach@fleischerverband.at  
I: www.fleischerverband.at

*Kurzbeschreibung: Einkaufsgemeinschaft für gewerbliche Fleischer*



**Fleischerverband eGen**

Verkaufsstelle Steiermark & Burgenland  
Großmarktstraße 2  
A – 8020 Graz  
Tel.: +43 (0) 50 1935-83  
Fax: +43 (0) 50 1935-84  
E: graz@fleischerverband.at  
I: www.fleischerverband.at

*Kurzbeschreibung: Einkaufsgemeinschaft für gewerbliche Fleischer*



**Fleischerverband eGen**

Verkaufsstelle Niederösterreich  
Titus-Appel-Straße 3  
A – 3902 Vitis  
Tel.: +43 (0) 50 1935-51  
Fax: +43 (0) 50 1935-54  
E: noe@fleischerverband.at  
I: www.fleischerverband.at

*Kurzbeschreibung: Einkaufsgemeinschaft für gewerbliche Fleischer*



**Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspurgstraße 32  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*



## **gourmetfein**

GF Fleischproduktion GmbH & Co KG  
Waldstraße 3  
A – 4712 Michaelnbach  
Tel.: +43 (0) 7277 32 95-0  
Fax: +43 (0) 7277 32 95-5  
E: office@gourmetfein.com  
I: www.gourmetfein.com

*Kurzbeschreibung: Seit der Gründung im Jahr 2004 hat sich das Familienunternehmen auf die Herstellung von hochwertigem Leberkäse und ausgezeichneten Wurst- und Fleischwaren spezialisiert. Das Schweine- und Rindfleisch für die Produkte stammt exklusiv von eigenen Partner-Bauern aus Österreich. Einzigartige Herkunftskennzeichnung – auf allen gourmetfein Produktetiketten kann völlig transparent und „hofgenau“ nachgelesen werden, von welchem Bauernhof das Fleisch kommt. Gourmetfein ist der einzige Fleisch-, Wurst- und Leberkäse-Hersteller, der die Rohstoffherkunft aller Produkte nicht nur hofgenau anführt, sondern auch eidesstattlich garantiert.*

**gourmetfein**  
So muss das schmecken.

## **GS1 Austria GmbH**

Brahmsplatz 3  
A – 1040 Wien  
Tel.: +43 (0) 1 505 86 01-0  
Fax: +43 (0) 1 505 86 01-822  
E: office@gs1.at  
I: www.gs1.at

*Kurzbeschreibung: GS1 Austria stellt ein weltweit eindeutiges Identifikationssystem für Standorte, Artikel, Versandeinheiten usw. zur Verfügung. Das Rückverfolgbarkeitsservice GS1 Trace ermöglicht die chargengenaue Rückverfolgbarkeit eines Produktes und somit volle Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette.*



## **Hagola Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG**

Hagolastraße 2  
D – 49424 Goldenstedt  
Tel.: +49 (0) 4444 201-0  
Fax: +49 (0) 4444 201-111  
E: info@hagola.de  
I: www.hagola.de

*Kurzbeschreibung: Als Deutschlands führender Hersteller von Gastronomietechnik produziert HAGOLA Theken, Vitrinen, Speiseausgabemodule und vieles mehr für die Gastronomie-, Bäckerei- und Metzgereibranche. HAGOLA ist ISO-zertifiziert, bietet innovative Lösungen aus Edelstahl und Qualität „Made in Germany“ für über 2.000 Kunden weltweit.*



## **Ladenbau Hanke GmbH**

Henleinstraße 9  
D – 93092 Barbing-Unterheising  
Tel.: +49 (0) 9401 527 68-0  
Fax: +49 (0) 9401 527 68-20  
E: info@ladenbau-hanke.de  
I: www.ladenbau-hanke.de

*Kurzbeschreibung: Die Manufaktur für Ihren Ladenbau.*



**Hauser GmbH**

Am Harmayrgut 4-6  
A – 4020 Linz  
Tel.: +43 (0) 732 73 23 05-0  
E: office@hauser.com  
I: www.hauser.com



*Kurzbeschreibung: HAUSER ist europaweit erfolgreicher Komplettanbieter für Kühlmöbel und Kältetechnik. 1946 wurde das Unternehmen als Service- und Montagebetrieb für kältetechnische Anlagen in Linz-Urfahr gegründet. Heute fertigt HAUSER mit den modernsten Verfahren an zwei Produktionsstandorten in Österreich und Tschechien. Das Produktportfolio umfasst Kühl- und Tiefkühlmöbel, Kältetechnik und Regelungen, Kühlräume und Kühlhäuser sowie ein breitgefächertes Dienstleistungsangebot mit 24-Stunden-Service und Online-Temperaturüberwachung. Im Geschäftsjahr 2023/24 erwirtschaftete das Unternehmen mit rund 1.300 Mitarbeitenden einen Umsatz von rund 390 Millionen Euro.*

**HELA – Gewürzwerk Hermann Laue GmbH**

Karnerau 7  
A – 9853 Gmünd  
Tel.: +43 (0) 4732 31 25  
Fax: +43 (0) 4732 31 27  
E: office.at@helaspice.com  
I: www.hela-gewuerze.at



*Kurzbeschreibung: Immer einen Schritt voraus sein, Herausforderungen spielend meistern und Genuss neu erleben – Hela ist der richtige Partner an Ihrer Seite, um genau diese Ziele zu erreichen.*

**Hütthaler KG**

Linzerstraße 1  
A – 4690 Schwanenstadt  
Tel.: +43 (0) 7673 22 30 30  
E: office@huetthaler.at  
I: www.huetthaler.at und www.hofkultur.at



*Kurzbeschreibung: Seit bereits vier Generationen veredelt der Familienbetrieb Hütthaler beste Fleisch-, Wurst- & Schinkenprodukte in Schwanenstadt, an der Grenze zum Salzkammergut. Die Kompetenz des Unternehmens liegt in der Erfahrung, der Kreativität, sowie dem Fachwissen seiner Fleischermeister. Durch Tradition, gepaart mit modernster Technik und einer gewissen Portion Liebe zum Detail schafft Hütthaler seit Generationen Qualität, die begeistert! Tradition und Qualität wird bei der Herstellung der Fleisch-, Wurst- und Schinkenprodukte großgeschrieben. Somit bezieht Hütthaler sein Fleisch hauptsächlich von Bauern der Region. Hütthaler ist unter anderem auch bekannt für seine Vorreiterrolle in Sachen Tierwohl, dem sich der Betrieb seit 2014 umfangreich widmet. Weiterführend wurde der 2019 eröffnete gläserne Schlachthof nach Tierwohlkriterien gebaut, um so Tierwohl über die gesamte Wertschöpfungskette garantieren zu können. Im Jahr 2021 wurde der Standort Redlham noch um eine hochmoderne Zerlegung erweitert, die keine Wünsche offen lässt.*

**Inject Star Maschinenbau GmbH**

Industriestraße 18-20  
A – 2201 Hagenbrunn bei Wien  
Tel.: +43 (0) 2246 31 18  
Fax: +43 (0) 2246 31 19  
E: office@inject-star.com  
I: www.inject-star.com



*Kurzbeschreibung: Pökelinjektoren, Massieranlagen, Restfleischgewinnungsanlagen, Rauch-, Koch-Kühl- & Bratanlagen sowie Klima- und Reifeanlagen, Raucherzeuger, Zubehör*

## **Labonca Biohof GmbH**

Hauptplatz 6  
A - 8291 Burgau  
Tel.: +43 (0) 3383 3349  
E: office@labonca.at  
I: www.labonca.at

*Kurzbeschreibung: „Labonca“, einer der ältesten Grenzflüsse Europas, gibt unseren Sonnenschweinen das naturbelassene Zuhause und unserem Biohof – inmitten des Lafnitz-Tales – seinen Namen. Die naturbelassene Form, die zahlreichen Feuchtwiesen, Gebüschzeilen und Fluss-Mäander dieses Tales sind ein Synonym für den Labonca Biohof. Norbert Hackl, BIO-Bauer und Labonca-Gründer, zeigt eindrucksvoll wie artgerechte Freilandhaltung sein kann. Dafür wurde der Labonca Biohof und seine vorzüglichen schon oftmals ausgezeichnet und genießt österreichweite Anerkennung.*

---

BIOHOF  
*Labonca*

## **JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG**

Holzstraße 4  
A - 4020 Linz  
Postfach 289  
Tel.: +43 (0) 732 77 32 11  
E: info@laska.co.at  
I: www.laska.co.at

*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Wursterzeugung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*

---



## **LMAK – Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes**

Wiedner Hauptstraße 63  
A - 1045 Wien  
Tel.: +43 (0) 5 90 900-3634  
Fax: +43 (0) 1 504 36 13  
E: LM-Akademie@wko.at  
I: www.LMAkademie.at

*Kurzbeschreibung: Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes unterstützt Lebensmittelgewerbebetriebe auf dem Weg zu ihrem wirtschaftlichen Erfolg. Wir arbeiten an der Seite der Betriebe und ganz im Sinne des Handwerks. Mit unserem vielfältigen Angebot an Kursen, Coachings, Inhouseschulungen und Ausbildungen bieten wir Ihnen optimale Unterstützung in unterschiedlichsten Belangen.*

---



**Das LebensmittelHandwerk**

Österreichischer Agrarverlag  
 Sturzgasse 1a  
 A - 1140 Wien  
 Tel.: +43 (0) 1 98 177-102  
 Fax: +43 (0) 1 98 177-111  
 E: j.rottensteiner@agrarverlag.at  
 I: www.daslebensmittelhandwerk.at

*Kurzbeschreibung: Das Österreichische Magazin für Lebensmittelherstellende Unternehmen aus Gewerbe und Industrie (Fleischer, Bäcker, Konditoren, Müller und Nahrungs- & Genussmittelerzeuger) sowie Direktvermarkter. Schwerpunkte der Berichterstattung sind aktuelle Informationen und Hintergrundberichte über Entwicklungen und Geschehnisse in und rund um die Branchen. Ein weiterer wesentlicher Bestandteil der redaktionellen Ausrichtung sind technologische und konzeptionelle Aspekte der Lebensmittelbe- und -verarbeitung. Ergänzt wird die Berichterstattung durch Sonderthemen, Unternehmensreportagen, Veranstaltungshinweise, Produktvorstellungen und Personalia.*

**Das Lebensmittel****HANDWERK****Kalle Austria GmbH**

Industriestraße 9/3  
 A - 2353 Guntramsdorf  
 Tel.: +43 (0) 2236 20 5151-0  
 Fax: +43 (0) 2236 20 5151-51  
 E: info.at@kallegroup.com  
 I: www.kallegroup.com/de

*Kurzbeschreibung: Die Kalle Austria mit Standort in Guntramsdorf ist eine 100% Tochtergesellschaft der Kalle Gruppe. In Österreich werden die Kunstdärme auf Basis Polymer, Faser und auch Kollagen bedruckt und gerafft. Die große Stärke der Kalle Austria ist die Flexibilität und die Kundennähe. Die einzelnen Produkte werden den Kundenwünschen entsprechend konfektioniert. Die Kalle Austria bietet weiters auch noch Textildärme, funktionelle Zutaten und weitere Produkte für die Fleischwirtschaft an. Die Kalle Gruppe produziert jährlich 850 Millionen Meter Wursthüllen. Damit könnte man die Welt mehr als 21 mal umwickeln.*

**Kalle****KARNERTA GmbH**

Südring 334  
 A - 9020 Klagenfurt  
 Tel.: +43 (0) 5 9970 2 1000  
 E: office@karnerta.at  
 I: www.karnerta.at

*Kurzbeschreibung: Das österreichische Unternehmen mit Kärntner Wurzeln entscheidet sich täglich bewusst für fair und hochwertig produzierte Lebensmittel, denn KARNERTA steht für Produkte aus der Region und die Verarbeitung lokaler Rohstoffe. Mittlerweile beschäftigt das Traditionsunternehmen rund 240 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in ganz Österreich. Gastronomiebetriebe werden österreichweit über regionale Niederlassungen mit 35 eigenen LKWs beliefert.*



## **Kiesling Fahrzeugbau GmbH**

Lauteracher Weg 10  
D - 89160 Dornstadt-Tomerdingen  
Tel.: +49 (0) 7348 20 02-0  
Fax: +49 (0) 7348 20 02-40  
E: info@kiesling.de  
I: www.kiesling.de



*Kurzbeschreibung: Kiesling Kühlfahrzeuge und Kühltransporter im Sofort-Lieferprogramm mit hoher Nutzlast und niedriger Ladehöhe sowie Ausstattung nach Wunsch.*

---

## **Kohlhoff Hygienetechnik**

Isaac-Newton Straße 2  
D - 59423 Unna  
Tel.: +49 (0) 2303 98 18 30  
Fax: +49 (0) 2303 98 18 333  
E: info@kohlhoff-hygiene.de  
I: www.kohlhoff-hygiene.de



*Kurzbeschreibung: KOHLHOFF Hygienetechnik entwickelt, produziert und vertreibt eigene hygienetechnische Maschinen, Geräte und Einrichtungen für Nahrungsmittel verarbeitenden Unternehmen zur Erfüllung der geltenden Bestimmungen für Personal- und Betriebshygiene.*

---

## **Kunstdarm Ges.m.b.H.**

Hans Thalhammerstraße 34  
A - 8501 Lieboch  
Tel.: +43 (0) 3136 61 184-0  
Fax: +43 (0) 3136 61 171  
E: office@kuda.at  
I: www.kuda.at



*Kurzbeschreibung: Collagendärme, Collagenfolien, Eiweißsaitlinge, Faserdärme, Kunststoffdärme (ein- und mehrschichtig), Bedrucken, Konfektionieren*

---

## **Marzek Etiketten+Packaging GmbH**

Marzek-Strasse 2  
A - 2514 Traiskirchen  
Tel.: +43 (0) 2252 90 500-0  
E: etiketten@marzek.at  
I: www.marzek.at



*Kurzbeschreibung: Familienunternehmen seit 1879. Bogen- und Rollen-Etiketten, flexible Verpackung, Faltschachteln, hochwertige Feinkartonagen. Konventionelle-, Hybrid- und Offset-Digital-Druckverfahren, hochwertige Veredelungen, nachhaltige Lösungen für Lebensmittel, Fleisch, Tiernahrung, Getränke, Spirituosen, Kosmetik, Pharma ... Tausende kleingewerbliche und große internationale industrielle Kunden in ganz Europa. Maßgeschneiderte Etikettier- und Kennzeichnungstechnik, Thermotransferdrucker, kompetente Beratung und umfassendes Service.*

---



**Grillschule Adi Matzek**

Burgerwiesen 8  
 A – 3591 Altenburg  
 Tel.: +43 (0) 2982 26 37  
 E: matzek@grillschule.at  
 I: www.grillschule.at



**ADI MATZEK**  
 Doppel Grillweltmeister & Fleischermeister

*Kurzbeschreibung: Grill-Seminare & Teambuilding, Grill&BBQ-Catering vom Weltmeisterteam, Event-Location – Grillschule zu Mieten, Grillagentur, Grillshows, Markenbegleitung, Tasting-Serie und Kulinarik-Events, Grill-Shop, Grillgeräte und Zubehör.*

**Mauting, s.r.o.**

Mikulovská 362  
 CZE – 691 42 Valtice  
 Tel.: +420 519 352 761  
 Fax: +420 603 878 346  
 E: info@mauting.com  
 I: www.mauting.com



*Kurzbeschreibung: Seit ihrer Gründung beschäftigt sich unsere Firma mit der Herstellung von Maschinen und Anlagen für die Fleischindustrie. Besonders spezialisieren wir uns auf die Anlagen für die thermische Bearbeitung des Fleisches wie Räucherkamern, Kochkamern, Kamern für intensive Abkühlung der Räucherware, Klimakammern für Produktion der fermentierten thermisch nicht bearbeiteten Fleischprodukte, Klimakammern für Reifen und Trocken der sowohl thermisch nicht bearbeiteten als auch thermisch bearbeiteten Fleischprodukte und Kochkessel. Dieses Hauptproduktionsprogramm ergänzen wir mit der Herstellung von Schwein- und Rindschlachthäusern, Zerlegeanlagen, der Ausrüstung der Abkühlkamern und Gesamtbetriebe der Fleischproduktion mit Linien, Installation der ganzen Transportsysteme in Fleischproduktionsbetrieben.*

**Meier Verpackungen GmbH**

Diepoldsauer Straße 37  
 A – 6845 Hohenems  
 Tel.: +43 (0) 5576 71 77-0  
 Fax: +43 (0) 5576 71 77-30  
 E: office@meierverpackungen.at  
 I: www.meierverpackungen.at



*Kurzbeschreibung: Spezialist für Lebensmittelverpackungen, To-go-Verpackungen, Versandverpackungen und Artikel für die innerbetriebliche Hygiene.*

**Mooshammer hygiene & technik gmbh**

Gewerbepark 4  
 A – 4707 Schlüßlberg  
 Tel.: +43 (0) 72 48 644 34-0  
 Fax: +43 (0) 72 48 644 34-33  
 E: info@mooshammer.at  
 I: www.mooshammer.at



*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Hygiene & Technik im gesamten Lebensmittelbereich: Beratung • Planung • Produktion • Montage*

## Moser Wurst GmbH

Mankerstraße 4  
A – 3250 Wieselburg  
Tel.: +43 (0) 7416 52 318-0  
Fax: +43 (0) 7416 52 318-400  
E: office@moserwurst.at  
I: www.moserwurst.at



*Kurzbeschreibung: FRÜHER WAR ALLES GENAUSO – Als sich Hans Moser I. im Jahr 1903 mit dem Fleischerhandwerk selbstständig machte, ahnte er wohl noch nicht, wohin ihn sein Tatendrang führen würde.*

*Heute könnte er voll Stolz jedem und jeder einzelnen Mitarbeitenden auf die Schulter klopfen. Und über dieselbe staunend blicken. Denn in der über 100-jährigen Geschichte von Moser Wurst hat sich so einiges getan. Jede Generation hat den von ihren Eltern übernommenen Betrieb ein Stück weiter gebracht, Produkte verfeinert und innovative Ideen umgesetzt. Und doch ist seitdem vor allem eines geblieben: das Handwerk. Natürlich unterstützen modernste Maschinen unsere Mitarbeiter:innen in allen Bereichen, aber das meiste wird heute wie damals von Hand gemacht. Genauso ursprünglich und ehrlich wie zu Zeiten von Hans Moser I.*

## MULTIVAC Vertriebsgesellschaft mbH

Altmannsdorfer Straße 154-156/A2  
A-1230 Wien  
Tel.: +43 (0) 1 698 1300 0  
E: info@multivac.at  
I: www.multivac.at



*Kurzbeschreibung: Gebündelte Expertise, innovative Spitzentechnologie und starke Marken unter einem Dach: Die MULTIVAC Gruppe bietet Komplettlösungen für das Verpacken und Verarbeiten von Lebensmitteln, Medizin- und Pharmaprodukten sowie Industriegütern und setzt als Technologieführer immer wieder neue Maßstäbe im Markt.*

## myMetzger – GF Service GmbH

Waldstraße 3  
A – 4712 Michaelnbach  
Tel.: +43 (0) 7277 32 95-0  
E: office@mymetzger.at  
I: www.mymetzger.at



*Kurzbeschreibung: Die Nachfrage nach regionalen Metzgereien steigt, aber viele Handwerker stemmen die Herausforderungen des digitalen Zeitalters oder die hohen Nebenkosten nicht. myMetzger bewahrt das Metzger-Handwerk in Österreich. Mit zielgerichtetem Marketing, digitaler Kommunikation und dem gewissen Alleinstellungsmerkmal bietet myMetzger kleinen Metzgereien eine Serviceplattform, um ihnen wieder die Kraft und Stabilität zu geben, die sie brauchen, um erfolgreich am Markt zu bestehen. Jeder Metzger behält seine eigene Identität und sein eigenes Gesicht, seine besondere Individualität, für die er auch von den Kunden geschätzt wird. Die Produktqualität mit der ÖBERIO Hofgenau Fleischlinie bildet die Basis des Erfolgs.*

*Mit professionellem Marketing, perfekten Produktfotos, ansprechend gestalteten Flugblättern, modernen Homepages, Social Media, Digital Signage uvm. verhilft Ihnen myMetzger dazu Ihre Kunden zu begeistern.*

**Naturdarm Ges.m.b.H.**

Hans Thalhammerstraße 34  
 A – 8501 Lieboch  
 Tel.: +43 (0) 3136 61 184-0  
 Fax: +43 (0) 3136 61 171  
 E: office@nada-naturdarm.at  
 I: www.nada-naturdarm.at  
 Kurzbeschreibung: Naturdärme



**NovaTaste Austria GmbH**

A.-Schemel-Straße 9  
 A – 5020 Salzburg  
 Tel.: +43 (0) 662 63 82 0  
 Fax: +43 (0) 662 63 82 810  
 E: office@novataste.com  
 I: www.novataste.com



*Gewürzmüller*  
 GEWÜRZMÜHLE NESSE  
**WIBERG**

Kurzbeschreibung: NovaTaste bietet mit seinen Marken – u.a. WIBERG, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse – umfassende Lösungen in Sachen Geschmack. Das Unternehmen entwickelt und produziert Gewürze, Gewürzmischungen, Lebensmittelkulturen, Wirkstoffe und Wursthüllen.

**Fleischhof Oberland GmbH & CoKG**

Langgasse 121  
 A – 6460 Imst  
 Tel.: +43 (0) 5412 69 66-0  
 Fax: +43 (0) 5412 69 66-32  
 E: office@fleischhof-oberland.at  
 I: www.fleischhof-oberland.at



Kurzbeschreibung: Im Tiroler Oberland und weit darüber hinaus kennt man den Fleischhof als kompetenten regionalen Dienstleister im Fleisch- und Wurstbereich. Als Großhändler liefert der Fleischhof Oberland täglich durchschnittlich 8.000 kg erstklassige Ware an die Gastronomie und den Handel in fast ganz Tirol und darüber hinaus. Von heimischen Klassikern bis zu exklusiven Spezialitäten aus aller Welt. Mit über 30 hauseigenen, mehrfach ausgezeichneten Produkten hat sich der Fleischhof Oberland auch als Feinkostanbieter etabliert. Falkner Feine Wurstwaren zählen zu den begehrtesten Köstlichkeiten aus eigener Produktion.

PENIAS

Lebensmitteltechnik GmbH

Aufschnittmaschinen | Betäubungsgeräte  
 Brüh-Enthaarungs-Anlagen | Clipssysteme | Eiszerzeuger  
 Feinstzerkleinerer | Fleischerbandsägen | Füller | Injektoren  
 Kochkessel | Kütter | Mischer | Rauch-Koch-Reifsysteme  
 Verpackungsmaschinen | Waschanlagen | Wölfe


WWW.PENIAS.AT

## **ÖBERIO Hofgenau – Die Fleischmarke aus dem Hause gourmetfein**

Waldstraße 3,  
A – 4712 Michaelnbach  
Tel.: +43 (0) 7277 / 3295-0  
E: office@oberio.at  
I: www.oberio.at



*Kurzbeschreibung: Sie fragen sich, wo Ihr Fleisch herkommt? Wo und wie die Tiere gehalten und mit was sie gefüttert wurden, wie lange der Lebetiertransport war und ob Sie der Werbung überhaupt noch Glauben schenken können? Am besten direkt beim Bauern einkaufen, aber geht das überhaupt? Wir sagen, JA! Streng nach dem Motto „Wissen, wo das Fleisch herkommt“ wurde die neue Fleischmarke „ÖBERIO Hofgenau“ entwickelt!*

*Im Vergleich zu industriellen Produkten enthält das ÖBERIO Hofgenau Schweinefleisch einen höheren intramuskulären Fettgehalt, welcher sich direkt auf das Safthaltevermögen und den Geschmack des Fleisches auswirkt. Der Unterschied entsteht durch den Einsatz von hochwertigen Futtermitteln sowie die längere Mastdauer am Bauernhof. Mit dem ÖBERIO Hofgenau Schweinefleisch entsteht nachweislich weniger Bratverlust.*

*Für das ÖBERIO Hofgenau Rindfleisch werden nur ausgewählte Jungstiere der ÖBERIO Hofgenau Partner-Bauern verwendet. Die schonende Aufzucht und gentechnikfreie Fütterung der Tiere haben besonderen Einfluss auf die Zartheit der Stücke. Besonders ausschlaggebend für den Geschmack ist die optimale Reifedauer.*

*Bei ÖBERIO Hofgenau weiß man nicht nur, dass das hochwertige Fleisch aus Oberösterreich kommt, sondern auch, bei welchem Landwirt die Tiere mit viel Liebe aufgewachsen sind. Sie können auf allen Produktetiketten genau nachlesen, von welchem der Partner-Bauern das Fleisch für Ihr Produkt stammt.*

*Die ÖBERIO Hofgenau Herkunftsgarantie gibt Ihnen 100 % ige Sicherheit, denn Fleischlinie aus dem Hause gourmetfein steht für 100 % regionale, hochwertige und gentechnikfreie Qualität.*

---

## **ÖFK Österreichische Fleischkontrolle GmbH**

Wiener Straße 64  
A – 3100 St. Pölten  
Tel.: +43 (0) 50 259 47 000  
E: office@oefk.at  
I: www.oefk.at



*Kurzbeschreibung: Als Dachorganisation der österreichischen Klassifizierungsdienste ist die ÖFK der zentrale Ansprechpartner für Schlachtkörperklassifizierung in Österreich, die zentrale Datenbank (Ergebnisse der Klassifizierung sowie Schlacht tier- und Fleischuntersuchung), Projektunterstützung (z.B. Herkunft, Transparenz und Rückverfolgbarkeit von Frischfleisch) und Entwicklung zukünftiger Anforderungen (z.B. Einsatz von KI – künstlicher Intelligenz).*

---

**Ötscher Berufskleidung Götzl GmbH**

Firmenzentrale Österreich  
 Ötscherplatz 1  
 A - 3300 Amstetten  
 Tel.: +43 (0) 7472 64 744-0  
 Fax: +43 (0) 7472 64 744-48  
 E: info@oetscher.com  
 I: www.oetscher.com



*Kurzbeschreibung: Ötscher Berufskleidung bietet ein breites Portfolio an Berufs-, Image- und Schutzbekleidung, gepaart mit jahrzehntelanger Erfahrung seit 1947. Unsere Ötscher Linien, inklusive persönlicher Schutzausrüstung, sind direkt ab Lager verfügbar und stolz mit der OEKO-TEX® STEP-Zertifizierung für nachhaltige Textilproduktion ausgezeichnet. Kundenspezifische CI-Kollektionen werden von uns in jeder Größenordnung entworfen und entwickelt. Unsere Kompetenzen umfassen Baumusterprüfungen, kundenspezifische Webshops mit umfassenden Back-office-Reports sowie optimierte Lager- und Logistikhösungen. Wir garantieren eine zuverlässige Verfügbarkeit und prompte Lieferung unserer Produkte, die von erstklassigen Referenzen untermauert wird.*

*Von Hemden über Latzhosen bis hin zu spezialisierter Schutzkleidung - wir bieten eine Komplettlösung für das Fleischergewerbe. Dies schließt HACCP-konforme Bekleidung und Thermobekleidung ein, um den hohen Standards unserer Kunden gerecht zu werden. Mit unserer OEKO-TEX® STEP-zertifizierten Bekleidung setzen wir ein Zeichen für Qualität und Nachhaltigkeit in der Textilindustrie.*

**OK-Paneele**

Hnilickastraße 34  
 A - 3100 St. Pölten  
 Tel.: +43 (0) 2742 882 900-0  
 Fax: +43 (0) 2742 882 900-14  
 E: office@ok-paneele.at  
 I: www.ok-paneele.at



*Kurzbeschreibung: Hygienische Decken- und Wandsysteme, Glasbord GFK-Paneele, Kühl- und Tiefkühlzellen, Rammschutz*

**PEBÖCK GROUP**

Hochaustraße 39-41  
 A - 2103 Langenzersdorf  
 Tel.: +43 (0) 2244 26 28 921  
 E: office@peboeck.at  
 I: www.peboeck.at



*Kurzbeschreibung: Die PEBÖCK GROUP zählt seit mehr als 40 Jahren zu den führenden Anbietern von Reinigungsanlagen in der Fleischbranche. Von der Beratung, Planung, Verkauf und After-Sales, bieten wir unseren Kunden einen zuverlässigen und qualitativen Service in ganz Österreich. Wir bieten Ihnen ein breites Angebot an unterschiedlichen Waschanlagen: Kistenwaschanlage, Formenwaschanlage, Eimerwaschanlage, Kutterwagenwaschanlage, Paloxenwaschanlage, Rauchwagenwaschanlage, Rauchstockwaschanlage, Palettenwaschanlage uvm.*

## **Penias Lebensmitteltechnik GmbH**

Gaismannslohen 15  
A - 5261 Uttendorf  
Tel.: +43 (0) 7724 28 64  
E: office@penias.at  
I: www.penias.at



*Kurzbeschreibung: Unser Geschäftsfeld umfasst Reparatur und Service sowie Verkauf von Neu- und Gebrauchtmaschinen im Bereich der Lebensmittelverarbeitung. Hier sind wir seit 1996 tätig und zählen mit den Marken in unserem Angebot anerkannte Traditionsunternehmen zu unseren Partnern. In unserem Betrieb führen wir ein großzügiges Lager sämtlicher Ersatzteile und Verbrauchsmaterialien. Eine große Anzahl von Neu- und Gebrauchtmaschinen gibt es in unserem Schauraum zu besichtigen. Wir haben eine hauseigene Werkstätte für Reparaturen und die Generalüberholung sämtlicher Maschinen und Anlagen. Unser Einsatzgebiet ist neben ganz Österreich, auch Deutschland, Südtirol, Ungarn und Slowenien. Unsere zentrale Lage in Oberösterreich ermöglicht uns ein rasches Reagieren auf Reparatursätze.*

## **PHT – A Partner für Hygiene und Technologie GmbH**

Grabenweg 68/Top 7  
A - 6020 Innsbruck  
Tel.: +43 (0) 512 31 95 02  
E: info.at@pht.group  
I: www.pht.group



*Kurzbeschreibung: Ganzheitliche Hygienekonzepte für die Personal- und präventive Betriebshygiene.*

## **Raps GmbH**

Handelsstraße 10  
A - 5162 Obertrum  
Tel.: +43 (0) 6219 75 57 0  
Fax: +43 (0) 6219 75 57 85  
E: verkauf@raps.at  
I: www.raps.at



*Kurzbeschreibung: Gewürze und Zusatzstoffe für die Fleischerei.*

## **Radatz Feine Wiener Fleischwaren GmbH**

Erlaaer Straße 187  
A - 1230 Wien  
Tel.: +43 (0) 661 10-0  
E: office@radatz.com  
I: www.radatz.at



*Kurzbeschreibung: Das Wiener Familienunternehmen produziert seit mehr als 60 Jahren feinste Würste, Wurst- und Schinkenspezialitäten. Traditionsbewusstsein und Qualitätsanspruch prägen den Stil des Wiener Fleischermeisters. Beliefert werden neben den eigenen 36 Radatz Fleischereien und Radatz Wurstgroßmärkten auch österreichweit die wichtigsten Handelsketten und zahlreiche Würstelstände.*

**Reich GmbH**

Marienberger Straße 47  
 D - 83109 Großkarolinenfeld  
 Tel.: +49 (0) 8031 80 95 69-0  
 Fax.: +49 (0) 8031 80 95 69-50  
 E: info@reich-gmbh.net  
 I: www.reich-gmbh.net



*Kurzbeschreibung: Die Reich GmbH ist seit 25 Jahren mit inzwischen ca. 50 Mitarbeitern einer der führenden Hersteller von Automatisierung innerbetrieblicher Abläufe in lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Sie deckt das komplette Spektrum für das Handling aller gängigen Ladungshilfsmittel ab, inkl. Waschen und Trocknen. Die kundenspezifischen Anlagen werden von der Reich GmbH projektiert, konstruiert, produziert, installiert, programmiert und serviciert.*

**Reich Thermoprozesstechnik GmbH**

Kappelweg 20  
 D - 73579 Schechingen  
 Tel.: +49 (0) 7175 99 790 - 0  
 Fax.: +49 (0) 7175 99 790 - 11  
 E: sales@reich-germany.de  
 I: www.reich-germany.de



**REICH**

taste engineering

*Kurzbeschreibung: Maximale Vorteile erfordern die optimale Luftstromtechnologie für die thermische Lebensmittelverarbeitung. Die Lösung für diese Anforderungen ist der einzigartige, modulare Aufbau der REICH AIRMASTER® Systeme.*

*REICH zählt weltweit zu den führenden Herstellern von Anlagen zur thermischen Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Geflügel, Käse, Convenience Food, veganen und vegetarischen Produkten sowie Tiernahrung. In unserem Hauptsitz in der Nähe von Stuttgart arbeiten und entwickeln unsere Entwicklungsingenieure an neuesten Lösungen, um den wachsenden Ansprüchen unserer Kunden mit Weitblick zu begegnen.*

*Wir sind Ihr zuverlässiger, innovativer und dynamischer Partner für die thermische Veredelung Ihrer Produkte. Die Philosophie unserer Produkte ist klar: kompromisslose Qualität gepaart mit höchstmöglicher Leistung und Effizienz, „made in Germany“. Alle REICH-Anlagen werden in unserem Werk mit einer hohen Fertigungstiefe von der Konstruktion über eine hochmoderne Edeldahl-Blechfertigung bis hin zum fertigen Endprodukt in bester Qualität gefertigt.*

**Reichherzer & Co Fleischwarenbedarf GmbH**

Meischlgasse 11  
 A - 1230 Wien  
 Tel.: +43 (0) 1 66 125-0  
 Fax: +43 (0) 1 66 125-9  
 E: reico@reico.at  
 I: www.reico.at

## **Rettenmaier Austria GmbH & Co. KG**

Rudolf-Waisenhorn-Gasse 18  
A - 1230 Wien  
Tel.: +43 (0) 1 88 60 688-0  
Fax.: +43 (0) 1 88 60 688-10  
E: info@jrs.co.at  
I: www.raeuchergold.com



*Kurzbeschreibung: Die RÄUCHERGOLD® Natur-Räucher-Technologie: 100% natürlich, 100% lebensmittelsicher Premium Räucherspäne vom Master of Smoke. Hergestellt aus ausgewählten Hölzern aus nachhaltig bewirtschafteten, regionalen Wäldern. Perfekte Partikelgrößen für die Verwendung in Rauchanlagen, Räucheröfen und BBQ garantieren optimale Rauchentwicklung, appetitliche Farbe und feinsten Räuchergeschmack.*

---

## **REX Technologie GmbH & Co KG**

Irlachstraße 31  
A - 5303 Thalgau  
Tel.: +43 (0) 6235 6116 0  
Fax: +43 (0) 6235 6529  
E: sales@rex-technologie.com  
I: www.rex-austria.com



*Kurzbeschreibung: Maschinen und Anlagen für die fleischverarbeitende Industrie. Vakuumfüller, Füllwölfe, Hackfleischportionierlinie, Kalibrier- und Aufhängesysteme, Schneidesysteme, Wursttrennlinien, Universelle Formmaschinen, Burger Former, usw. Höchste Qualität garantiert. Professionell montiert und in Betrieb genommen.*

---

## **ROSY'S GmbH**

Bossigasse 66  
A - 1130 Wien  
Tel.: +43 (0) 664 91 83 637  
E: office@rosys.at  
I: www.rosys.at



*Kurzbeschreibung: Mit unseren temperierten Click & Collect-Abholstationen bieten wir Direktvermarkter:innen den effizientesten Distributionskanal - für Konsument:innen wie Einliefer-Partner:innen einfach und bereits drei Mal in Wien zu nutzen. Konsument:innen kaufen regionale Produkte online beim gewünschten Produzenten und holen diese anschließend zeitlich flexibel 24/7 ab: ROSY'S hält die gekauften Köstlichkeiten je nach Bedarf frisch gekühlt oder tiefgekühlt abholbereit. Mit diesem Konzept ermöglicht ROSY'S Ihnen eine deutliche Kostenreduktion im zweistelligen Bereich und garantiert dabei maximale Flexibilität. Alternativ bietet ROSY'S auch die Möglichkeit des innovativen Sofortverkaufs an. Durch diesen können Konsument:innen die frischen Spezialitäten unserer Partner:innen spontan und direkt im Vorbeigehen mitnehmen.*

---



**Rudolf Frierss Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH**

Gewerbezeile 4  
 A – 9500 Villach  
 Tel. : +43 (0) 4242 3040-0  
 E: office@frierss.at  
 I: www.frierss.at und www.frierss-onlineshop.at  
 facebook: frierss.spezialitaeten



*Kurzbeschreibung: Seit 1898 ist der österreichische Feinkostspezialist Frierss für seine Vielfalt an hochwertigen Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten bestens bekannt. Das Sortiment reicht von Original Kärntner Spezialitäten (Kärntner Bauernschinken, Bergsalami, Schinkenspeck, Rohschinken und Zirbenrauchspezialitäten) bis zu besonderen italienischen Spezialitäten (Prosciutto Castello, Mortadella, Edelschimmelsalami). 125 Jahre Meisterhandwerk, traditionelle Familienrezepte und bestes, heimisches Fleisch garantieren höchste Qualität und erstklassigen Geschmack, vielfach ausgezeichnet von DLG.*

**Filialen:**

**Frierss Feines Haus – Feinkost I Restaurant**

Gewerbezeile 2  
 9500 Villach  
 Tel. : +43 (0) 4242 30 40 44  
 facebook: FrierssFeinesHaus  
 I: www.feines-haus.at

**Frierss Spezialitäten Feinkost**

Klagenfurter Str. 29  
 9500 Villach  
 Tel. : +43 (0)676 84 30 40 61

**Frierss Spezialitäten Feinkost in der Kärntnerrei**

St. Veiter Straße 194  
 9020 Klagenfurt  
 Tel. : +43 (0) 463 42 04 50 60  
 M: kaerntnerrei@frierss.at  
 I: www.kärntnerrei.at

**Frierss am Markt Feinkost**

Benediktinerplatz 15A, OBJ 2,3,4  
 9020 Klagenfurt

**S.A.M. KUCHLER Electronics GmbH**

Klattweg 4-6  
 A – 9020 Klagenfurt am Wörthersee  
 Tel. : +43 (0) 463 43 543  
 Fax: +43 (0) 463 43 543-26  
 M: mail@sam-kuchler.com  
 I: www.sam-kuchler.com



*Kurzbeschreibung: Innovationsführer seit 60 Jahren: von manueller Aufschnittmaschine bis zur vollautomatischen Aufschnitt- und Verpackungsstraße. Vollautomatisches Schneiden und Verpacken von Wurst, Käse auf kleinstem Raum. Made in Austria.*

## **SALINEN AUSTRIA AG**

Steinkogelstraße 30  
A – 4802 Ebensee am Traunsee  
Tel.: +43 (0) 6132 200 0  
Fax: +43 (0) 6132 200 4100  
E: info@salinen.com  
I: www.salinen.com



*Kurzbeschreibung: Die Herstellung unserer hochwertigen Produkte erfolgt vollautomatisiert in einer der modernsten Salzgewinnungsanlagen Europas.*

*Das reine Siedesalz der Salinen Austria AG ist vielseitig einsetzbar und differenziert sich in diverse Produktserien. Die Produktpalette reicht von Speise- und Pökelsalz für Gewerbe und Lebensmittelindustrie, hochreines Pharmsalz für medizinische Anwendungen, Tablettensalz zur Wasseraufbereitung, Viehsalz bis hin zu Industriesalz für die Chlorelektrolyse und Auftausalz für die Straßenerhaltung im Winterdienst. Kaliumsulfat, ein Nebenprodukt der Salzherstellung, wird als Dünger in der ökologischen Landwirtschaft eingesetzt.*

## **Schrutka-Peukert GmbH**

E.-C.-Baumann-Straße 13  
D – 95326 Kulmbach  
Tel.: +49 (0) 92 21 95 680  
Fax: +49 (0) 92 21 95 680 10  
E: info@schrutka-peukert.de  
I: www.schrutka-peukert.de

**SCHRUTKA-PEUKERT**  
LADENBAU

*Kurzbeschreibung: Der Spezialist für den Ladenbau im Frischebereich!*

## **Seeger Wasch- und Reinigungsmittel GmbH**

Schickhardtstraße 7  
D – 72336 Balingen  
Tel.: +49 (0) 7433 960-0  
Fax: +49 (0) 7433 960-152  
E: info@seeger-balingen.com  
I: www.seeger-balingen.com

Sicher. Hygienisch. Rein.  
**Seeger**



*Kurzbeschreibung: Alles aus einer Hand: Wasch-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Fleischerei, Gastronomie, Lebensmittel-, Produktions- und Personalhygiene.*

## **Maschinenfabrik Seydelmann KG**

Hölderlinstraße 9  
D – 70174 Stuttgart  
Tel.: +49 (0) 711 49 00 90-0  
Fax: +49 (0) 711 49 00 90-90  
E: sales@seydelmann.com  
I: www.seydelmann.com



*Kurzbeschreibung: Kutter, Wölfe, Mischer, Feinstzerkleinerer und ganze Produktionslinien für Handwerk und Industrie – 100% Made in Germany.*

**SICK Hermann Werksvertretungen e.U.**

Bahnhofstraße 5+6a  
 A – 9560 Feldkirchen in Kärnten  
 Tel.: +43 (0) 4276 20 202  
 Fax: +43 (0) 4276 20 2024  
 E: office@sick-werksvertretung.com  
 I: www.sick-werksvertretung.com



*Kurzbeschreibung: Die Firma Sick Hermann bieten Qualitätsprodukte von namhaften Herstellern wie Graef, Thermohausser, Giesser Messer und GS Schleiftechnik und versteht sich als Bindeglied zwischen namhaften Produzenten und Industrie-, sowie Handelsbetrieben. Unser wichtigstes Ziel ist die Zufriedenheit des Benutzers unserer Werkzeuge und Maschinen: Denn was nützen die besten Geräte ohne fachkundige Unterstützung und Sicherheit eines Stützpunktes in Ihrer Nähe. Der große Vorteil für Sie liegt darin, dass Sie von uns persönlich betreut werden. Profitieren Sie von unserem Wissen und unserer langjährigen Erfahrung.*

**SLA Software Logistik Artland GmbH**

Friedrichstraße 30  
 D – 49610 Quakenbrück  
 Tel.: +49 (0) 5431 94 80-0  
 Fax: +49 (0) 5431 94 80-11  
 E: info@sla.de  
 I: www.sla.de



*Kurzbeschreibung: Wir sind Experte für Digitalisierung und begleiten die Fleischindustrie in eine digitale Zukunft. Mit innovativen IT-Lösungen, genau zugeschnitten auf die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden, optimieren wir sämtliche Prozesse in Produktion und Logistik und gestalten sie effizienter. Wo andere Systeme Grenzen haben, setzen wir an und ermöglichen eine qualitativ hochwertige Vernetzung und Automatisierung. Mit Fokus auf neueste Entwicklungen, Trends und Technologien arbeiten wir aktuell intensiv an Lösungen, basierend auf Künstlicher Intelligenz. Mit der CLASSIFAI®BOX bringen wir das erste KI-Produkt auf den Markt, das Einsatz in verschiedenen Schritten der Wertschöpfungskette findet und dabei unterstützt, globale Werte wie Transparenz, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit zu verbessern.*

**Sorgo Anlagenbau GmbH**

Hirschstraße 39  
 A – 9020 Klagenfurt  
 Tel.: +43 (0) 463 34 242  
 Fax: +43 (0) 463 36 787  
 E: office@sorgo.at  
 I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt. Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

## **Speckspezialitäten Simic GmbH**

Gewerbepark Trimmelkam 2  
A – 5120 St. Pantaleon  
Tel.: +43 (0) 6277 77 30  
Fax: +43 (0) 6277 77 30 14  
Mobil: +43 (0) 664 535 77 91  
E: office@simic-speck.at  
I: www.simic-speck.at



*Kurzbeschreibung: Speck- und Rohwurstspezialitäten nach alt-kroatischen Traditionen, Österreichische Speck- und Rohwurstserzeugnisse, Produktion und Verkauf EU Weit*

---

## **Strasser Ges.m.b.H & Co.KG**

Gewerbestraße 1 / Gewerbegebiet Weitwörth  
A – 5151 Nussdorf am Hausnberg  
Tel.: +43 (0) 6272 6184 0  
Fax: +43 (0) 6272 6184 20  
E: office@strasser.co.at  
I: www.strasser.co.at



*Kurzbeschreibung: Wir sind Ihr verlässlicher Partner für hochwertige und leistungsstarke Maschinen zur Lebensmittelverarbeitung. Als Generalvertretung der namhaftesten Maschinenhersteller, bieten wir Ihnen von der Beratung bis hin zur Montage und Inbetriebnahme der Anlagen ein Komplettangebot. In unserem Portfolio haben wir ausschließlich Maschinen die den höchsten Hygienestandards der Lebensmittelindustrie entsprechen. Unsere Lösungen umfassen Anlagen von der Zerkleinerung und Standardisierung über die Verarbeitung und Veredelung bis hin zur thermischen Behandlung und Verpackung. Zu unserem Portfolio zählen unter anderem: Seydelmann, Vakona, Schröter, Magurit, Alco, Frey, Henkovac, Foodlogistik, Jeros und einige mehr.*

---

## **STUBAI ZMV GmbH**

Zentrale für Marketing und Vertrieb  
Dr.-Kofler-Straße 1, Postfach 50  
A – 6166 Fulpmes  
Tel.: +43 (0) 5225 6960 0  
Fax: +43 (0) 5225 6960 12  
E: office@stubai.com  
I: www.stubai.com



*Kurzbeschreibung: Das Stubaital – Heimat der Metallverarbeitung! Was verbinden Sie mit dem Begriff STUBAI? Traumhafte Gebirgslandschaften, gleißende Gletscher & Natur pur? Das Gebiet unweit von Innsbruck hat sich nicht nur als beliebte Tourismusregion einen Namen in der Welt geschaffen! Seit mehr als 100 Jahren bietet das Stubaital das ideale Umfeld für die Produktion der hochwertigen Qualitätserzeugnisse der Stubai Werkzeugindustrie. Stubai steht für Innovation, Qualität und Sicherheit.*

*Entscheidung für Qualität! Mit diesem Versprechen vertreiben wir unsere österreichischen Qualitätsprodukte beinahe in die gesamte Welt & überzeugen Kunden nah & fern. Denn eines ist klar: Wer Stubai kauft, entscheidet sich für Qualität! Bei unseren Qualitäts-Schneidwaren ist vom Lehrling bis zum Profi für jeden etwas dabei: Die hochwertigen Messer sind sowohl für den Fleischer- als auch für den Gastronomiebetrieb geeignet.*

---

**SÜFFA – Die Fachmesse für die Fleischbranche**

Messe Stuttgart, Messepiazza 1  
 D – 70629 Stuttgart  
 Tel.: +49 (0) 711 18 560-0  
 E: info@messe-stuttgart.de  
 I: www.sueffa.de



*Kurzbeschreibung: Auf der SÜFFA in Stuttgart kommen Menschen und Märkte zusammen. Sie ist der Branchentreff für das Fleischerhandwerk und die mittelständische Industrie. In den Hallen präsentieren sich ausstellende Unternehmen aus den Bereichen Produktion, Verkauf und Ladenausstattung dem kompetenten Fachpublikum. Die SÜFFA-Specials lassen die Messe zusätzlich zu einem Ereignis werden, das kein Fachbetrieb verpassen darf. Die nächste SÜFFA findet vom 28. bis 30. September 2024 auf dem Stuttgarter Messegelände statt.*

**TECH FORUM GmbH**

Wengstraße 58  
 A – 4643 Pettenbach  
 Tel.: +43 (0) 7586 60 445-54  
 Fax: +43 (0) 7586 60 455-50  
 E: contact@techforum.at  
 I: www.techforum.at



*Kurzbeschreibung: TECH FORUM ist Ihr Anbieter für sichere Clipverschluss-Systeme, Injektoren, Massieranlagen, Koch- und Rauchkammern, Wölfe und Kompressoren. Polyclip System, Günther Maschinenbau, VEMAG Anlagenbau, Ekomex, Schneider Kompressoren.*

**TECHMAN GmbH & CoKG**

Europastraße 7  
 A – 3454 Reidling  
 Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640  
 E: office@techman.at  
 I: www.techman.at



*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutttern, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge. STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*

**Dawsongroup Thermobil Austria GmbH**

Steingasse 6a  
 A – 4020 Linz  
 Tel.: +43 (0) 664 14 62 5 67  
 Fax: +49 (0) 2133 5064 163  
 E: christian.frittajon@thermobil.at  
 I: www.thermobil.at



*Kurzbeschreibung: Dawsongroup Thermobil Austrian GmbH ist die österreichische Niederlassung der Dawsongroup plc – Europas führendem Vermieter von Kühlcontainern, Kühlzellen, Auftauanlagen und Schnellgefrieranlagen von -45°C bis +80°C. Mehr als 2900 ständig vermietete Anlagen in nahezu allen Industrie- und Handelsbereichen garantieren unseren Kunden ein umfassendes Erfahrungspotential.*

## **UKO Microshops Headquarter**

Teichweg 4  
A - 5400 Hallein  
Tel.: +43 (0) 5 90 88 400  
E: office@uko-microshops.com  
I: www.uko-microshops.com



## **UKO Microshops Leopoldsdorf**

Ottogasse 5  
A - 2333 Leopoldsdorf

## **UKO Microshops Premstätten**

Bahnhofstraße 4, Top 01  
A - 8141 Premstätten

## **UKO Microshops Kematen**

Dr.-Helmut-Marsoner-Weg 3e  
A - 6175 Kematen i.T.

*Kurzbeschreibung: Unser Familienunternehmen UKO Microshops mit über 45 Jahren Erfahrung vertreibt und serviert über 6.000 Warenautomaten mit höchstem Qualitätsanspruch in ganz Österreich. Durch unsere Lösungen verschaffen wir Unternehmern mehr Umsatz & Zeit für Wichtiges. Wir liefern einen zusätzlichen Verkaufsmitarbeiter, einen 24/7 Selbstbedienungsladen und eine ehrliche Vertriebslösung.*

---

## **VAC PAC GmbH**

Industriestraße 3  
A - 7051 Großhöflein  
Tel.: +43 (0) 2682 63 170 0  
Fax: +43 (0) 2682 63 170 60  
E: office@vacpac.at  
I: www.vacpac.at



*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Verpackungen - Schrumpfbeutel, Vakuumbbeutel, Folien, Därme, Saugeinlagen*

---

## **Van Hees GmbH**

Sankt Peter am Kammersberg 113  
A - 8843 Sankt Peter am Kammersberg  
Tel.: +49 (0) 664 18 83 724  
E: mueck@van-hees.com  
I: www.van-hees.com



*Kurzbeschreibung: VAN HEES ist in über 80 Ländern der Welt tätig und national sowie international einer der führenden Hersteller von Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen und Marinaden für vielfältige Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie verlässlicher Servicepartner.*

---

**VC999 Verpackungssysteme GmbH**

Gewerbestraße 1/2  
 A – 5164 Seeham  
 Tel.: +43 (0) 6217 20 812  
 Fax: +43 (0) 6217 20 812-11  
 E: info@vc999.at  
 I: www.vc999.at



*Kurzbeschreibung: Wir bieten umfassende Verpackungslösungen aus einer Hand. Von kleinen bis großen Kammer- zu Kammbandmaschinen, vollautomatischen Verpackungslinien mit Schrumpftunnel und Trockner sowie erweiterten Peripheriegeräten. Zudem produzieren wir Schalensiegel- und Tiefziehmaschinen in diversen Größen. Das passende Verpackungsmaterial für sämtliche Verpackungsmaschinen haben wir auch im Angebot. Flächendeckender After-Sales Service ist für uns eine Selbstverständlichkeit.*

**Vorbestell-App / Metzger-App**

Bahnhofstr. 47  
 D – 94469 Deggendorf, Bayern  
 Tel.: +49 (0) 991 29 10 14 32  
 E: info@vorbestell-app.de  
 I: www.vorbestell-app.de

**Vorbestell-App.de**

Die Metzger-App

*Kurzbeschreibung: Entlasten Sie ihre Verkäuferinnen und sparen Zeit mit unserer Vorbestell-App. Individuelle Bestell-App für Ihre Metzgerei und Fleischerei. Mit Ihrem Logo und Ihren Bildern. Keine Entwicklungskosten, Fremdwerbung oder Umsatzbeteiligung. Zeitersparnis, Kundenbindung und Imagegewinn garantiert.*

**VOSS Pro GmbH**

Am Seefeld 3  
 D – 35510 Butzbach  
 Tel.: +49 6033 91 90-0  
 Fax: +49 6033 9190-20  
 E: info@vosspro.de  
 I: www.vosspro.de



*Kurzbeschreibung: Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung: Kochen, Räuchern und Backen waren der Anfang. Heute liegt der Fokus bei VOSS auf der Lieferung maßgeschneiderter Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung von Nahrungsmitteln, Tiernahrung und Pharmazeutika. Von der Konzeption, über die Beratung, Verkauf, Installation und Wartung, bis hin zum Service haben Sie hier einen Partner, der Sie von Anfang an begleitet.*

**Messe Wieselburg GmbH**

Volksfestplatz 3  
 A – 3250 Wieselburg  
 Tel.: +43 (0) 7416 / 502 -0  
 E: info@messewieselburg.at  
 I: www.messewieselburg.at



WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

*Kurzbeschreibung: Das Messejahr beginnt in Wieselburg mit der AB HOF-Messe von 8.-11. März 2024, danach die Outdoor Sport & Bike sowie die Grill & BBQ Messe am 6. und 7. April 2024, die Wieselburger Messe Land & Forst sowie die Jagd & Wild von 6.-9. Juni 2024, das Wieselburger Volksfest von 26.-30. Juni 2024, der Schule & Beruf Messe von 3.-5. Oktober 2024 sowie der BAU ENERGIE WOHNEN Messe Wieselburg von 18.-20. Oktober 2024 und die BIO Österreich am 16. und 17. November 2024 beschließt das Messejahr in Wieselburg.*

## **Winweb Informationstechnologie GmbH**

Am Wiesenhang 8  
D – 52457 Aldenhoven  
Tel.: +43 (0) 720 88 00 66  
E: info@winweb.de  
I: www.winweb.de



*Kurzbeschreibung: winweb-food ist das branchenspezialisierte ERP-System für die Fleischindustrie und den Handel.*

*Seit über 25 Jahren stehen Erfolg und Zufriedenheit unserer Kunden im Vordergrund unseres Handelns. Daher vertrauen inzwischen 250 Kunden auf Winweb.*

---

## **G. Zellinger GmbH**

myMetzger Partner  
Franz-Schuhmeier-Straße 27  
A – 4400 Steyr  
Tel.: +43 (0) 7252 72 263  
E: office@zellinger.at  
I: www.zellinger.at



*Kurzbeschreibung: Die Feinkostmanufaktur Zellinger steht seit der Gründung im Jahr 1940 für ausgezeichnete Qualität und hochwertige Handwerksprodukte, hergestellt nach hauseigener Rezeptur und verarbeitet nach alter Metzgers-Tradition. Das Schweine- und Rindfleisch für die Produkte kommt exklusiv von den ÖBERIO Hofgenau Partnerbauern aus Österreich.*

### **Filialen:**

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Wegscheiderstraße 3  
4020 Linz  
Tel.: +43 732 38 14 60

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Hauptplatz 18  
4540 Bad Hall  
Tel.: +43 7258 3519

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Ringstraße 14  
4600 Wels  
Tel.: +43 7242 62 251

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Enge Gasse 13  
4400 Steyr  
Tel.: +43 7252 52 471

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Römerfeld 5, 4470 Enns  
Tel.: +43 7223 89 023



# Waren- & Bezugsquellenverzeichnis



METZGEREIEN | FLEISCHEREIEN | HOFLÄDEN | SELBSTLÄUFER-LÄDEN 24

**100% HANDWERK 100% LEIDENSCHAFT**  
**LADENBAU DER EXTRAKLASSE**



## Waren- & Bezugsquellenverzeichnis

---

### ●●● ABDICHTUNGEN

#### **Allgemeine Bau-Chemie GmbH**

Fürbergstraße 63  
A - 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 64 22 71  
E: office@abc.co.at  
I: www.abc.co.at

**ABC - DIE BESTE LÖSUNG**  
ABDICHTUNG . . . . . BODEN . . . . . SANIERUNG



*Kurzbeschreibung: ABC Lebensmittelböden – speziell für fleischverarbeitende Betriebe. Dicht, robust und schön – für alle Einsatzbereiche.*

---

### ●●● ABLAUFRINNEN

#### **Mooshammer hygiene & technik gmbh**

Gewerbepark 4  
A - 4707 Schlüßlberg  
Tel.: +43 (0) 72 48 644 34-0  
Fax: +43 (0) 72 48 644 34-33  
E: info@mooshammer.at  
I: www.mooshammer.at

**'MOOSHAMMER'**  
HYGIENE & TECHNIK

**'TECHNIQA'**  
INNOVATION & QUALITÄT

*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Hygiene & Technik im gesamten Lebensmittelbereich: Beratung • Planung • Produktion • Montage*

---

#### **PHT – A Partner für Hygiene und Technologie GmbH**

Grabenweg 68/Top 7  
A - 6020 Innsbruck  
Tel.: +43 (0) 512 31 95 02  
E: info.at@pht.group  
I: www.pht.group



*Kurzbeschreibung: Ganzheitliche Hygienekonzepte für die Personal- und präventive Betriebshygiene.*

---

### ●●● ABTEIL- U. ABDREHMASCHINEN

#### **REX Technologie GmbH & Co KG**

Irlachstraße 31  
A - 5303 Thalgau  
Tel.: +43 (0) 6235 6116 0  
Fax: +43 (0) 6235 6529  
E: sales@rex-technologie.com  
I: www.rex-austria.com



*Kurzbeschreibung: Maschinen und Anlagen für die fleischverarbeitende Industrie. Vakuumfüller, Füllwölfe, Hackfleischportionierlinie, Kalibrier- und Aufhängesysteme, Schneidesysteme, Wursttrennlinien, Universelle Formmaschinen, Burger Former, usw. Höchste Qualität garantiert. Professionell montiert und in Betrieb genommen.*

---

## ●●● ABWASSESTECHNIK

### **PHT – A Partner für Hygiene und Technologie GmbH**

Grabenweg 68/Top 7  
A – 6020 Innsbruck  
Tel.: +43 (0) 512 31 95 02  
E: info.at@pht.group  
I: www.pht.group



*Kurzbeschreibung: Ganzheitliche Hygienekonzepte für die Personal- und präventive Betriebshygiene.*

---

## ●●● ALLESSCHNEIDER

### **Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspurgstraße 32  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at

The logo for Gramiller features the word 'GRAMILLER' in white, bold, uppercase letters on a red, rounded rectangular background.

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

---

### **JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG**

Holzstraße 4  
A – 4020 Linz  
Postfach 289  
Tel.: +43 (0) 732 77 32 11  
E: info@laska.co.at  
I: www.laska.co.at

The logo for Laska features the word 'LASKA' in white, bold, uppercase letters on a red, slanted rectangular background.

*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Wursterzeugung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*

---

## ●●● ARBEITS- UND REINRÄUME

### **Sorgo Anlagenbau GmbH**

Hirschstraße 39  
A – 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 463 34 242  
Fax: +43 (0) 463 36 787  
E: office@sorgo.at  
I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt. Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

---

## ●●● AUFSCHNITTMASCHINEN

### **Bizerba Waagen GmbH & Co. KG**

Birostraße 12  
A – 1230 Wien  
Tel.: +43 (0) 1 610 68-0  
Fax: +43 (0) 1 610 68-310  
E: info.at@bizerba.com  
I: www.bizerba.at

# BIZERBA

*Kurzbeschreibung: Bizerba zählt zu den weltweit führenden Anbietern von Präzisionsprodukten und ganzheitlichen Lösungen rund um die Tätigkeiten Schneiden, Verarbeiten, Wiegen, Prüfen, Kommissionieren, Auszeichnen und Bezahlen. Als innovatives Unternehmen treibt die Bizerba-Gruppe die Digitalisierung, Automatisierung und Vernetzung ihrer Produkte und Services kontinuierlich voran.*

*Bizerba wurde 1866 in Balingen, Baden-Württemberg, gegründet und zählt mit seinem Lösungsportfolio heute in 120 Ländern zu den Top-Playern. Das in fünfter Generation geführte Familienunternehmen beschäftigt weltweit rund 4.500 Mitarbeiter und hat Produktionsstätten in Deutschland, Österreich, Schweiz, Italien, Spanien, China sowie in den USA. Daneben unterhält die Unternehmensgruppe ein weltweites Netz von Vertriebs- und Servicestandorten.*

---

### **S.A.M. KUCHLER Electronics GmbH**

Klattweg 4-6  
A – 9020 Klagenfurt am Wörthersee  
Tel.: +43 (0) 463 43 543  
Fax: +43 (0) 463 43 543-26  
M: mail@sam-kuchler.com  
I: www.sam-kuchler.com

 **S.A.M.**<sup>®</sup>  
Slicers by Kuchler Electronics

*Kurzbeschreibung: Innovationsführer seit 60 Jahren: von manueller Aufschnittmaschine bis zur vollautomatischen Aufschnitt- und Verpackungsstraße. Vollautomatisches Schneiden und Verpacken von Wurst, Käse auf kleinstem Raum. Made in Austria.*

---

## **SICK Hermann Werksvertretungen e.U.**

Bahnhofstraße 5+6a  
 A – 9560 Feldkirchen in Kärnten  
 Tel.: +43 (0) 4276 20 202  
 Fax: +43 (0) 4276 20 2024  
 E: office@sick-werksvertretung.com  
 I: www.sick-werksvertretung.com



*Kurzbeschreibung: Die Firma Sick Hermann bieten Qualitätsprodukte von namhaften Herstellern wie Graef, Thermohausser, Giesser Messer und GS Schleiftechnik und versteht sich als Bindeglied zwischen namhaften Produzenten und Industrie-, sowie Handelsbetrieben. Unser wichtigstes Ziel ist die Zufriedenheit des Benutzers unserer Werkzeuge und Maschinen: Denn was nützen die besten Geräte ohne fachkundige Unterstützung und Sicherheit eines Stützpunktes in Ihrer Nähe. Der große Vorteil für Sie liegt darin, dass Sie von uns persönlich betreut werden. Profitieren Sie von unserem Wissen und unserer langjährigen Erfahrung.*

## ●●● AUFTAURÄUME

### **Reich Thermoproszestechnik GmbH**

Kappelweg 20  
 D – 73579 Schechingen  
 Tel.: +49 (0) 7175 99 790 - 0  
 Fax.: +49 (0) 7175 99 790 - 11  
 E: sales@reich-germany.de  
 I: www.reich-germany.de



**REICH**

taste engineering

*Kurzbeschreibung: Maximale Vorteile erfordern die optimale Luftstromtechnologie für die thermische Lebensmittelverarbeitung. Die Lösung für diese Anforderungen ist der einzigartige, modulare Aufbau der REICH AIRMASTER® Systeme.*

*REICH zählt weltweit zu den führenden Herstellern von Anlagen zur thermischen Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Geflügel, Käse, Convenience Food, veganen und vegetarischen Produkten sowie Tiernahrung. In unserem Hauptsitz in der Nähe von Stuttgart arbeiten und entwickeln unsere Entwicklungsingenieure an neuesten Lösungen, um den wachsenden Ansprüchen unserer Kunden mit Weitblick zu begegnen.*

*Wir sind Ihr zuverlässiger, innovativer und dynamischer Partner für die thermische Veredelung Ihrer Produkte. Die Philosophie unserer Produkte ist klar: kompromisslose Qualität gepaart mit höchstmöglicher Leistung und Effizienz, „made in Germany“. Alle REICH-Anlagen werden in unserem Werk mit einer hohen Fertigungstiefe von der Konstruktion über eine hochmoderne Edelstahl-Blechfertigung bis hin zum fertigen Endprodukt in bester Qualität gefertigt.*

### **Sorgo Anlagenbau GmbH**

Hirschstraße 39  
 A – 9020 Klagenfurt  
 Tel.: +43 (0) 463 34 242  
 Fax: +43 (0) 463 36 787  
 E: office@sorgo.at  
 I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt.*

*Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

## ●●● AUSBILDUNG UND SCHULUNGEN

### 1. Bayerische Fleischerschule

Dr. Herbert Huber GmbH  
Campus der Fleischbranche  
Straubinger Straße 16  
D – 84030 Landshut  
Tel.: +49 (0) 871 72 030  
Fax: +49 (0) 871 72 050  
E: info@fleischerschule-landshut.de  
I: www.fleischerschule-landshut.de



*Kurzbeschreibung: Wir bieten unseren Kunden, also Führungskräften und Mitarbeitern der Fleischbranche, den Vorbereitungslehrgang zur Meisterprüfung im Fleischer-/Metzgerhandwerk, den Fleisch-, Wurst- & Schinkensommelier, zertifizierter Grillexperten und diverse Seminare in Landshut oder bei Ihnen vor Ort an.*

---

### LMak – Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes

Wiedner Hauptstraße 63  
A – 1045 Wien  
Tel.: +43 (0) 5 90 900-3634  
Fax: +43 (0) 1 504 36 13  
E: LM-Akademie@wko.at  
I: www.LMAkademie.at



*Kurzbeschreibung: Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes unterstützt Lebensmittelgewerbebetriebe auf dem Weg zu ihrem wirtschaftlichen Erfolg. Wir arbeiten an der Seite der Betriebe und ganz im Sinne des Handwerks. Mit unserem vielfältigen Angebot an Kursen, Coachings, Inhouseschulungen und Ausbildungen bieten wir Ihnen optimale Unterstützung in unterschiedlichsten Belangen.*

---

### Grillschule Adi Matzek

Burgerwiesen 8  
A – 3591 Altenburg  
Tel.: +43 (0) 2982 26 37  
E: matzek@grillschule.at  
I: www.grillschule.at



*Kurzbeschreibung: Grill-Seminare & Teambuilding, Grill&BBQ-Catering vom Weltmeisterteam, Event-Location – Grillschule zu Mieten, Grillagentur, Grillshows, Markenbegleitung, Tasting-Serie und Kulinarik-Events, Grill-Shop, Grillgeräte und Zubehör.*

---

## ●●● AUTOKLAVEN

### **VOSS Pro GmbH**

Am Seefeld 3  
D – 355 10 Butzbach  
Tel.: +49 6033 91 90-0  
Fax: +49 6033 9190-20  
E: info@vosspro.de  
I: www.vosspro.de



*Kurzbeschreibung: Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung: Kochen, Räuchern und Backen waren der Anfang. Heute liegt der Fokus bei VOSS auf der Lieferung maßgeschneiderter Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung von Nahrungsmitteln, Tiernahrung und Pharmazeutika. Von der Konzeption, über die Beratung, Verkauf, Installation und Wartung, bis hin zum Service haben Sie hier einen Partner, der Sie von Anfang an begleitet.*

## ●●● AUTOMATEN

### **Bischof Handels-GmbH Hohenems**

Radetzkystraße 154  
A – 6845 Hohenems  
Tel.: +43 (0) 5576 76 700  
Standort mit großem Schauraum



### **Bischof Handels-GmbH Wien**

Perfektastraße 87  
A – 1230 Wien  
Tel.: +43 (0) 664 28 07 130  
E: office@bischof-automaten.com  
I: www.bischof-automaten.com  
Standort mit großem Schauraum

### **Salzburg und Oberösterreich**

Ansprechpartner Daniel Huber  
E: daniel.huber@bischof-automaten.com

### **Steiermark und Kärnten**

Ansprechpartner Patrick Glauningner  
E: graz@bischof-automaten.com

*Kurzbeschreibung: Wir sind die Experten für Verkaufsautomaten und dank unserer jahrelangen Erfahrung ihr kompetenter Ansprechpartner. Wir beliefern Sie mit den unterschiedlichsten Automaten, selbstverständlich auf Ihre ganz persönlichen Anforderungen angepasst. Die Kühlung ist für viele Lebensmittel entscheidend, insbesondere für Fleisch und Fleischprodukte ist eine niedrige und konstante Temperatur sehr wichtig, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten. Diesem Anspruch werden wir mit unseren Automaten gerecht, durch ein energieeffizientes Kühlsystem und hervorragende Isolierung. Zusätzlich können durch einen Automaten die bisherigen Geschäftszeiten auf 24/7 die Woche ausgeweitet werden, gleichzeitig Betriebskosten eingespart und die Lücke des fehlenden Fachpersonals geschlossen werden. An unseren Standorten in Hohenems (Vorarlberg) und Wien haben wir große Schauräume, in welchen Sie unsere hochwertigen Automaten besichtigen und testen können. Lassen Sie sich von uns persönlich beraten!*

## **Fleischerverband eGen**

Zentrale Salzburg  
Dr. Hans Lechner Straße 1  
A - 5071 Wals-Siezenheim  
Tel.: +43 (0) 50 1935-22  
Fax: +43 (0) 50 1935-24  
E: info@fleischerverband.at  
I: www.fleischerverband.at

*Kurzbeschreibung: Einkaufsgemeinschaft für gewerbliche Fleischer*



## **ROSY'S GmbH**

Bossgasse 66  
A - 1130 Wien  
Tel.: +43 (0) 664 91 83 637  
E: office@rosys.at  
I: www.rosys.at

*Kurzbeschreibung: Mit unseren temperierten Click & Collect-Abholstationen bieten wir Direktvermarkter:innen den effizientesten Distributionskanal – für Konsument:innen wie Einliefer-Partner:innen einfach und bereits drei Mal in Wien zu nutzen. Konsument:innen kaufen regionale Produkte online beim gewünschten Produzenten und holen diese anschließend zeitlich flexibel 24/7 ab: ROSY'S hält die gekauften Köstlichkeiten je nach Bedarf frisch gekühlt oder tiefgekühlt abholbereit. Mit diesem Konzept ermöglicht ROSY'S Ihnen eine deutliche Kostenreduktion im zweistelligen Bereich und garantiert dabei maximale Flexibilität. Alternativ bietet ROSY'S auch die Möglichkeit des innovativen Sofortverkaufes an. Durch diesen können Konsument:innen die frischen Spezialitäten unserer Partner:innen spontan und direkt im Vorbeigehen mitnehmen.*



## **UKO Microshops Headquarter**

Teichweg 4  
A - 5400 Hallein  
Tel.: +43 (0) 5 90 88 400  
E: office@uko-microshops.com  
I: www.uko-microshops.com



## **UKO Microshops Leopoldsdorf**

Ottogasse 5  
A - 2333 Leopoldsdorf

## **UKO Microshops Premstätten**

Bahnhofstraße 4, Top 01  
A - 8141 Premstätten

## **UKO Microshops Kematen**

Dr.-Helmut-Marsoner-Weg 3e  
A - 6175 Kematen i.T.

*Kurzbeschreibung: Unser Familienunternehmen UKO Microshops mit über 45 Jahren Erfahrung vertreibt und serviert über 6.000 Warenautomaten mit höchstem Qualitätsanspruch in ganz Österreich. Durch unsere Lösungen verschaffen wir Unternehmern mehr Umsatz & Zeit für Wichtiges. Wir liefern einen zusätzlichen Verkaufsmitarbeiter, einen 24/7 Selbstbedienungsladen und eine ehrliche Vertriebslösung.*



## ●●● BANDSÄGEN

### **JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG**

Holzstraße 4  
A – 4020 Linz  
Postfach 289  
Tel.: +43 (0) 732 77 32 11  
E: info@laska.co.at  
I: www.laska.co.at



*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Wurstherstellung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*

---

## ●●● BERUFSBEKLEIDUNG

### **JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG**

Holzstraße 4  
A – 4020 Linz  
Postfach 289  
Tel.: +43 (0) 732 77 32 11  
E: info@laska.co.at  
I: www.laska.co.at



*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Wurstherstellung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*

---

### **Meier Verpackungen GmbH**

Diepoldsauer Straße 37  
A – 6845 Hohenems  
Tel.: +43 (0) 5576 71 77-0  
Fax: +43 (0) 5576 71 77-30  
E: office@meierverpackungen.at  
I: www.meierverpackungen.at



*Kurzbeschreibung: Spezialist für Lebensmittelverpackungen, To-go-Verpackungen, Versandverpackungen und Artikel für die innerbetriebliche Hygiene.*

---

## **Ötscher Berufskleidung Götzl GmbH**

Firmenzentrale Österreich  
Ötscherplatz 1  
A - 3300 Amstetten  
Tel.: +43 (0) 7472 64 744-0  
Fax: +43 (0) 7472 64 744-48  
E: info@oetscher.com  
I: www.oetscher.com



*Kurzbeschreibung: Ötscher Berufskleidung bietet ein breites Portfolio an Berufs-, Image- und Schutzbekleidung, gepaart mit jahrzehntelanger Erfahrung seit 1947. Unsere Ötscher Linien, inklusive persönlicher Schutzausrüstung, sind direkt ab Lager verfügbar und stolz mit der OEKO-TEX® STEP-Zertifizierung für nachhaltige Textilproduktion ausgezeichnet. Kundenspezifische CI-Kollektionen werden von uns in jeder Größenordnung entworfen und entwickelt. Unsere Kompetenzen umfassen Baumusterprüfungen, kundenspezifische Webshops mit umfassenden Back-office-Reports sowie optimierte Lager- und Logistiklösungen. Wir garantieren eine zuverlässige Verfügbarkeit und prompte Lieferung unserer Produkte, die von erstklassigen Referenzen untermauert wird.*

*Von Hemden über Latzhosen bis hin zu spezialisierter Schutzkleidung - wir bieten eine Komplettlösung für das Fleischgewerbe. Dies schließt HACCP-konforme Bekleidung und Thermobekleidung ein, um den hohen Standards unserer Kunden gerecht zu werden. Mit unserer OEKO-TEX® STEP-zertifizierten Bekleidung setzen wir ein Zeichen für Qualität und Nachhaltigkeit in der Textilindustrie.*

## ●●● **BETRIEBSEINRICHTUNGEN**

### **Mooshammer hygiene & technik gmbh**

Gewerbepark 4  
A - 4707 Schlüßlberg  
Tel.: +43 (0) 72 48 644 34-0  
Fax: +43 (0) 72 48 644 34-33  
E: info@mooshammer.at  
I: www.mooshammer.at



*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Hygiene & Technik im gesamten Lebensmittelbereich: Beratung • Planung • Produktion • Montage*

### **PHT – A Partner für Hygiene und Technologie GmbH**

Grabenweg 68/Top 7  
A - 6020 Innsbruck  
Tel.: +43 (0) 512 31 95 02  
E: info.at@pht.group  
I: www.pht.group



*Kurzbeschreibung: Ganzheitliche Hygienekonzepte für die Personal- und präventive Betriebshygiene.*

## TECHMAN GmbH & CoKG

Europastraße 7  
A – 3454 Reidling  
Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640  
E: office@techman.at  
I: www.techman.at



*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET

## ●●● BRAT- UND BACKANLAGEN

### Reich Thermoprozesstechnik GmbH

Kappelweg 20  
D – 73579 Schechingen  
Tel.: +49 (0) 7175 99 790 - 0  
Fax.: +49 (0) 7175 99 790 - 11  
E: sales@reich-germany.de  
I: www.reich-germany.de



REICH

taste engineering

*Kurzbeschreibung: Maximale Vorteile erfordern die optimale Luftstromtechnologie für die thermische Lebensmittelverarbeitung. Die Lösung für diese Anforderungen ist der einzigartige, modulare Aufbau der REICH AIRMASTER® Systeme.*

*REICH zählt weltweit zu den führenden Herstellern von Anlagen zur thermischen Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Geflügel, Käse, Convenience Food, veganen und vegetarischen Produkten sowie Tiernahrung. In unserem Hauptsitz in der Nähe von Stuttgart arbeiten und entwickeln unsere Entwicklungsingenieure an neuesten Lösungen, um den wachsenden Ansprüchen unserer Kunden mit Weitblick zu begegnen.*

*Wir sind Ihr zuverlässiger, innovativer und dynamischer Partner für die thermische Veredelung Ihrer Produkte. Die Philosophie unserer Produkte ist klar: kompromisslose Qualität gepaart mit höchstmöglicher Leistung und Effizienz, „made in Germany“. Alle REICH-Anlagen werden in unserem Werk mit einer hohen Fertigungstiefe von der Konstruktion über eine hochmoderne Edelstahl-Blechfertigung bis hin zum fertigen Endprodukt in bester Qualität gefertigt.*

### Sorgo Anlagenbau GmbH

Hirschstraße 39  
A – 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 463 34 242  
Fax: +43 (0) 463 36 787  
E: office@sorgo.at  
I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt.*

*Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

## **VOSS Pro GmbH**

Am Seefeld 3  
D – 35510 Butzbach  
Tel.: +49 6033 91 90-0  
Fax: +49 6033 9190-20  
E: info@vosspro.de  
I: www.vosspro.de



*Kurzbeschreibung: Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung: Kochen, Räuchern und Backen waren der Anfang. Heute liegt der Fokus bei VOSS auf der Lieferung maßgeschneiderter Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung von Nahrungsmitteln, Tiernahrung und Pharmazeutika. Von der Konzeption, über die Beratung, Verkauf, Installation und Wartung, bis hin zum Service haben Sie hier einen Partner, der Sie von Anfang an begleitet.*

---

## ●●● BRAT- UND KOCHANLAGEN

### **Inject Star Maschinenbau GmbH**

Industriestraße 18-20  
A – 2201 Hagenbrunn bei Wien  
Tel.: +43 (0) 2246 31 18  
Fax: +43 (0) 2246 31 19  
E: office@inject-star.com  
I: www.inject-star.com



*Kurzbeschreibung: Pökelinjektoren, Massieranlagen, Restfleischgewinnungsanlagen, Rauch-, Koch-Kühl- & Bratanlagen sowie Klima- und Reifeanlagen, Raucherzeuger, Zubehör*

---

### **Mauting, s.r.o.**

Mikulovská 362  
CZE – 691 42 Valtice  
Tel.: +420 519 352 761  
Fax: +420 603 878 346  
E: info@mauting.com  
I: www.mauting.com



*Kurzbeschreibung: Seit ihrer Gründung beschäftigt sich unsere Firma mit der Herstellung von Maschinen und Anlagen für die Fleischindustrie. Besonders spezialisieren wir uns auf die Anlagen für die thermische Bearbeitung des Fleisches wie Räucherkamern, Kochkamern, Kamern für intensive Abkühlung der Räucherware, Klimakammern für Produktion der fermentierten thermisch nicht bearbeiteten Fleischprodukte, Klimakammern für Reifen und Trocken der sowohl thermisch nicht bearbeiteten als auch thermisch bearbeiteten Fleischprodukte und Kochkessel. Dieses Hauptproduktionsprogramm ergänzen wir mit der Herstellung von Schwein- und Rindschlachthäusern, Zerlegeanlagen, der Ausrüstung der Abkühlkamern und Gesamtbetriebe der Fleischproduktion mit Linien, Installation der ganzen Transportsysteme in Fleischproduktionsbetrieben.*

---

## **Sorgo Anlagenbau GmbH**

Hirschstraße 39  
A – 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 463 34 242  
Fax: +43 (0) 463 36 787  
E: office@sorgo.at  
I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt. Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

---

## **Strasser Ges.m.b.H & Co.KG**

Gewerbestraße 1 / Gewerbegebiet Weitwörth  
A – 5151 Nussdorf am Haunsberg  
Tel.: +43 (0) 6272 6184 0  
Fax: +43 (0) 6272 6184 20  
E: office@strasser.co.at  
I: www.strasser.co.at



*Kurzbeschreibung: Wir sind Ihr verlässlicher Partner für hochwertige und leistungsstarke Maschinen zur Lebensmittelverarbeitung. Als Generalvertretung der namhaftesten Maschinenhersteller, bieten wir Ihnen von der Beratung bis hin zur Montage und Inbetriebnahme der Anlagen ein Komplettangebot. In unserem Portfolio haben wir ausschließlich Maschinen die den höchsten Hygienestandards der Lebensmittelindustrie entsprechen. Unsere Lösungen umfassen Anlagen von der Zerkleinerung und Standardisierung über die Verarbeitung und Veredelung bis hin zur thermischen Behandlung und Verpackung. Zu unserem Portfolio zählen unter anderem: Seydelmann, Vakona, Schröter, Magurit, Alco, Frey, Henkovac, Foodlogistik, Jeros und einige mehr.*

---

## **TECH FORUM GmbH**

Wengstraße 58  
A – 4643 Pettenbach  
Tel.: +43 (0) 7586 60 445-54  
Fax: +43 (0) 7586 60 455-50  
E: contact@techforum.at  
I: www.techforum.at



Service . Beratung . Leidenschaft

*Kurzbeschreibung: TECH FORUM ist Ihr Anbieter für sichere Clipverschluss-Systeme, Injektoren, Massieranlagen, Koch- und Rauchkammern, Wölfe und Kompressoren. Polyclip System, Günther Maschinenbau, VEMAG Anlagenbau, Ekomex, Schneider Kompressoren.*

---

## **VOSS Pro GmbH**

Am Seefeld 3  
D – 35510 Butzbach  
Tel.: +49 6033 91 90-0  
Fax: +49 6033 9190-20  
E: info@vosspro.de  
I: www.vosspro.de



*Kurzbeschreibung: Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung: Kochen, Räuchern und Backen waren der Anfang. Heute liegt der Fokus bei VOSS auf der Lieferung maßgeschneiderter Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung von Nahrungsmitteln, Tiernahrung und Pharmazeutika. Von der Konzeption, über die Beratung, Verkauf, Installation und Wartung, bis hin zum Service haben Sie hier einen Partner, der Sie von Anfang an begleitet.*

---

## ●●● CLIPMASCHINEN UND -AUTOMATEN

### **BECK CLIP SYSTEMS: Raimund Beck KG**

Raimund-Beck-Str. 1

A – 5270 Mauerkirchen

Tel.: +43 (0) 7724 2111-0

Fax: +43 (0) 7724 2111-20

E: sales.dach@beck-clipsystems.com

I: www.beck-clipsystems.com



*Kurzbeschreibung: Mit BECK CLIP SYSTEMS ist das Familienunternehmen BECK seit fast 30 Jahren Ihr zuverlässiger Partner, wenn es ums Clippen, Verschließen und Plattieren von Wurst, Fleisch, Gemüse und vieles mehr geht. Mit hochwertigen Materialien, viel Erfahrung und kompetentem Service. BECK bietet nicht nur hochwertige Aluminium Clips, sondern auch für jeden Clipverschluss den richtigen Clipper an – von manuellen Tischclippern, über Halbautomaten bis hin zu vollautomatischen Doppelclippern. Die Aluminium Clips von BECK sind in allen marktüblichen Dimensionen und verschiedenen Härtegraden erhältlich. Sie sind optimal auf die CLIP SYSTEMS Clipmaschinen abgestimmt, jedoch auch bestens mit gängigen Clippern anderer Hersteller kompatibel.*

### **JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG**

Holzstraße 4

A – 4020 Linz

Postfach 289

Tel.: +43 (0) 732 77 32 11

E: info@laska.co.at

I: www.laska.co.at



*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Wurstherstellung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*

### **Penias Lebensmitteltechnik GmbH**

Gaismannslohen 15

A – 5261 Uttendorf

Tel.: +43 (0) 7724 28 64

E: office@penias.at

I: www.penias.at



*Kurzbeschreibung: Unser Geschäftsfeld umfasst Reparatur und Service sowie Verkauf von Neu- und Gebrauchtmaschinen im Bereich der Lebensmittelverarbeitung. Hier sind wir seit 1996 tätig und zählen mit den Marken in unserem Angebot anerkannte Traditionsunternehmen zu unseren Partnern. In unserem Betrieb führen wir ein großzügiges Lager sämtlicher Ersatzteile und Verbrauchsmaterialien. Eine große Anzahl von Neu- und Gebrauchtmaschinen gibt es in unserem Schauraum zu besichtigen. Wir haben eine hauseigene Werkstätte für Reparaturen und die Generalüberholung sämtlicher Maschinen und Anlagen. Unser Einsatzgebiet ist neben ganz Österreich, auch Deutschland, Südtirol, Ungarn und Slowenien. Unsere zentrale Lage in Oberösterreich ermöglicht uns ein rasches Reagieren auf Reparatursätze.*

## **TECH FORUM GmbH**

Wengstraße 58  
A – 4643 Pettenbach  
Tel.: +43 (0) 7586 60 445-54  
Fax: +43 (0) 7586 60 455-50  
E: contact@techforum.at  
I: www.techforum.at



Service . Beratung . Leidenschaft

*Kurzbeschreibung: TECH FORUM ist Ihr Anbieter für sichere Clipverschluss-Systeme, Injektoren, Massieranlagen, Koch- und Rauchkammern, Wölfe und Kompressoren. Polyclip System, Günther Maschinenbau, VEMAG Anlagenbau, Ekomez, Schneider Kompressoren.*

## **TECHMAN GmbH & CoKG**

Europastraße 7  
A – 3454 Reidling  
Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640  
E: office@techman.at  
I: www.techman.at



*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

*STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*

## ●●● DAMPF- UND HEIZANLAGEN

### **TECHMAN GmbH & CoKG**

Europastraße 7  
A – 3454 Reidling  
Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640  
E: office@techman.at  
I: www.techman.at



*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

*STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*

## ●●● DÄRME UND NATURDÄRME

### **Fleischerverband eGen**

Zentrale Salzburg  
Dr. Hans Lechner Straße 1  
A – 5071 Wals-Siezenheim  
Tel.: +43 (0) 50 1935-22  
Fax: +43 (0) 50 1935-24  
E: info@fleischerverband.at  
I: www.fleischerverband.at



*Kurzbeschreibung: Einkaufsgemeinschaft für gewerbliche Fleischer*

## **Kalle Austria GmbH**

Industriestraße 9/3  
A – 2353 Guntramsdorf  
Tel.: +43 (0) 2236 20 5 151-0  
Fax: +43 (0) 2236 20 5 151-51  
E: info.at@kallegroup.com  
I: www.kallegroup.com/de

*Kurzbeschreibung: Die Kalle Austria mit Standort in Guntramsdorf ist eine 100% Tochtergesellschaft der Kalle Gruppe. In Österreich werden die Kunstdärme auf Basis Polymer, Faser und auch Kollagen bedruckt und gerafft. Die große Stärke der Kalle Austria ist die Flexibilität und die Kundennähe. Die einzelnen Produkte werden den Kundenwünschen entsprechend konfektioniert. Die Kalle Austria bietet weiters auch noch Textildärme, funktionelle Zutaten und weitere Produkte für die Fleischwirtschaft an. Die Kalle Gruppe produziert jährlich 850 Millionen Meter Wursthüllen. Damit könnte man die Welt mehr als 21 mal umwickeln.*

# Kalle

## **Kunstdarm Ges.m.b.H.**

Hans Thalhammerstraße 34  
A – 8501 Lieboch  
Tel.: +43 (0) 3136 61 184-0  
Fax: +43 (0) 3136 61 171  
E: office@kuda.at  
I: www.kuda.at

*Kurzbeschreibung: Collagendärme, Collagenfolien, Eiweißsaitlinge, Faserdärme, Kunststoffdärme (ein- und mehrschichtig), Bedrucken, Konfektionieren*



The logo for KUDA consists of the word 'kuda' in a lowercase, sans-serif font. The 'k' is pink, 'u' is grey, 'd' is grey, and 'a' is grey. Below the text is a horizontal line with the word 'KUNSTDARM' in small, uppercase letters.

## **Naturdarm Ges.m.b.H.**

Hans Thalhammerstraße 34  
A – 8501 Lieboch  
Tel.: +43 (0) 3136 61 184-0  
Fax: +43 (0) 3136 61 171  
E: office@nada-naturdarm.at  
I: www.nada-naturdarm.at

*Kurzbeschreibung: Naturdärme*

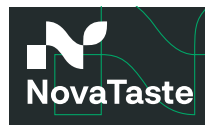


The logo for NADA consists of the word 'nada' in a lowercase, sans-serif font. The 'n' is green, 'a' is green, 'd' is grey, and 'a' is grey. Below the text is a horizontal line with the word 'NATURDARM' in small, uppercase letters.

## **NovaTaste Austria GmbH**

A.-Schemel-Straße 9  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 63 82 0  
Fax: +43 (0) 662 63 82 810  
E: office@novataste.com  
I: www.novataste.com

*Kurzbeschreibung: NovaTaste bietet mit seinen Marken – u.a. WIBERG, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse – umfassende Lösungen in Sachen Geschmack. Das Unternehmen entwickelt und produziert Gewürze, Gewürzmischungen, Lebensmittelkulturen, Wirkstoffe und Wursthüllen.*



*Gewürzmüller*

GEWÜRZMÜHLE NESSE

**WIBERG**



## ●●● DIGITAL PACKAGING

**adapa Group**

IZ NÖ-Süd Straße 1, Obj. 50C

A - 2351 Wiener Neudorf

Tel.: +43 (0) 2252 26 60 14

E: info@adapa-group.com

I: www.adapa-group.com

LinkedIn: adapa Group

adapa

*Kurzbeschreibung: Die adapa Group mit Hauptsitz in Wiener Neudorf, Österreich, hat sich auf innovative, hochwertige und maßgeschneiderte Hochbarriere-Verpackungslösungen für die Lebensmittel-, Tabak-, Hygiene- und Pharmabranche spezialisiert. Mit ihrer integrierten Wertschöpfungskette von der Rohstoffbeschaffung über Extrusion bis hin zu Druck und Konfektionierung erwirtschaftet das 2012 als Schur Flexibles gegründete und 2022 umbenannte Unternehmen einen Jahresumsatz von über 700 Mio. Euro und gehört damit zu den führenden Unternehmen der Branche in Europa. adapa beschäftigt rund 2.200 Mitarbeiter an 21 Standorten in ganz Europa, die hochspezialisierte Kompetenzzentren sind und auf ihrem Gebiet Technologieführerstatus genießen. Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt der Geschäftsaktivitäten des Unternehmens.*

## ●●● DIREKTVERMARKTUNG

**Bischof Handels-GmbH Hohenems**

Radetzkystraße 154

A - 6845 Hohenems

Tel.: +43 (0) 5576 76 700

Standort mit großem Schauraum

**Bischof Handels-GmbH Wien**

Perfektastraße 87

A - 1230 Wien

Tel.: +43 (0) 664 28 07 130

E: office@bischof-automaten.com

I: www.bischof-automaten.com

Standort mit großem Schauraum

**Salzburg und Oberösterreich**

Ansprechpartner Daniel Huber

E: daniel.huber@bischof-automaten.com

**Steiermark und Kärnten**

Ansprechpartner Patrick Glauningner

E: graz@bischof-automaten.com

*Kurzbeschreibung: Wir sind die Experten für Verkaufsautomaten und dank unserer jahrelangen Erfahrung ihr kompetenter Ansprechpartner. Wir beliefern Sie mit den unterschiedlichsten Automaten, selbstverständlich auf Ihre ganz persönlichen Anforderungen angepasst. Die Kühlung ist für viele Lebensmittel entscheidend, insbesondere für Fleisch und Fleischprodukte ist eine niedrige und konstante Temperatur sehr wichtig, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten. Diesem Anspruch werden wir mit unseren Automaten gerecht, durch ein energieeffizientes Kühlsystem und hervorragende Isolierung. Zusätzlich können durch einen Automaten die bisherigen Geschäftszeiten auf 24/7 die Woche ausgeweitet werden, gleichzeitig Betriebskosten eingespart und die Lücke des fehlenden Fachpersonals geschlossen werden. An unseren Standorten in Hohenems (Vorarlberg) und Wien haben wir große Schauräume, in welchen Sie unsere hochwertigen Automaten besichtigen und testen können. Lassen Sie sich von uns persönlich beraten!*

## Grillschule Adi Matzek

Burgerviesen 8  
A - 3591 Altenburg  
Tel.: +43 (0) 2982 26 37  
E: matzek@grillschule.at  
I: www.grillschule.at



*Kurzbeschreibung: Grill-Seminare & Teambuilding, Grill&BBQ-Catering vom Weltmeisterteam, Event-Location - Grillschule zu Mieten, Grillagentur, Grillshows, Markenbegleitung, Tasting-Serie und Kulinarik-Events, Grill-Shop, Grillgeräte und Zubehör.*

## ROSY'S GmbH

Bossgasse 66  
A - 1130 Wien  
Tel.: +43 (0) 664 91 83 637  
E: office@rosys.at  
I: www.rosys.at



*Kurzbeschreibung: Mit unseren temperierten Click & Collect-Abholstationen bieten wir Direktvermarkter:innen den effizientesten Distributionskanal - für Konsument:innen wie Einliefer-Partner:innen einfach und bereits drei Mal in Wien zu nutzen. Konsument:innen kaufen regionale Produkte online beim gewünschten Produzenten und holen diese anschließend zeitlich flexibel 24/7 ab: ROSY'S hält die gekauften Köstlichkeiten je nach Bedarf frisch gekühlt oder tiefgekühlt abholbereit. Mit diesem Konzept ermöglicht ROSY'S Ihnen eine deutliche Kostenreduktion im zweistelligen Bereich und garantiert dabei maximale Flexibilität. Alternativ bietet ROSY'S auch die Möglichkeit des innovativen Sofortverkaufes an. Durch diesen können Konsument:innen die frischen Spezialitäten unserer Partner:innen spontan und direkt im Vorbeigehen mitnehmen.*

## TECHMAN GmbH & CoKG

Europastraße 7  
A - 3454 Reidling  
Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640  
E: office@techman.at  
I: www.techman.at



*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutmern, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.  
STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*

## **UKO Microshops Headquarter**

Teichweg 4  
A – 5400 Hallein  
Tel.: +43 (0) 5 90 88 400  
E: office@uko-microshops.com  
I: www.uko-microshops.com



## **UKO Microshops Leopoldsdorf**

Ottogasse 5  
A – 2333 Leopoldsdorf

## **UKO Microshops Premstätten**

Bahnhofstraße 4, Top 01  
A – 8141 Premstätten

## **UKO Microshops Kematen**

Dr.-Helmut-Marsoner-Weg 3e  
A – 6175 Kematen i.T.

*Kurzbeschreibung: Unser Familienunternehmen UKO Microshops mit über 45 Jahren Erfahrung vertreibt und serviciert über 6.000 Warenautomaten mit höchstem Qualitätsanspruch in ganz Österreich. Durch unsere Lösungen verschaffen wir Unternehmern mehr Umsatz & Zeit für Wichtiges. Wir liefern einen zusätzlichen Verkaufsmitarbeiter, einen 24/7 Selbstbedienungsladen und eine ehrliche Vertriebslösung.*

---

## ●●● DRY-AGING-RÄUME

### **Grillschule Adi Matzek**

Bürgerwiesen 8  
A – 3591 Altenburg  
Tel.: +43 (0) 2982 26 37  
E: matzek@grillschule.at  
I: www.grillschule.at



**ADI MATZEK**  
Doppel-Grillweltmeister & Fleischermeister

*Kurzbeschreibung: Grill-Seminare & Teambuilding, Grill&BBQ-Catering vom Weltmeisterteam, Event-Location – Grillschule zu Mieten, Grillagentur, Grillshows, Markenbegleitung, Tasting-Serie und Kulinarik-Events, Grill-Shop, Grillgeräte und Zubehör.*

---

### **Sorgo Anlagenbau GmbH**

Hirschstraße 39  
A – 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 463 34 242  
Fax: +43 (0) 463 36 787  
E: office@sorgo.at  
I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt. Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

---

## **Dawsongroup Thermobil Austria GmbH**

Steingasse 6a  
A - 4020 Linz  
Tel.: +43 (0) 664 14 62 5 67  
Fax: +49 (0) 2 133 5064 163  
E: christian.frittajon@thermobil.at  
I: www.thermobil.at



*Kurzbeschreibung: Dawsongroup Thermobil Austrian GmbH ist die österreichische Niederlassung der Dawsongroup plc – Europas führendem Vermieter von Kühlcontainern, Kühlzellen, Auftauanlagen und Schnellgefrieranlagen von -45°C bis +80°C. Mehr als 2900 ständig vermietete Anlagen in nahezu allen Industrie- und Handelsbereichen garantieren unseren Kunden ein umfassendes Erfahrungspotential.*

---

## ● ● ● EDV UND IT

### **Electriphant Ltd. & Co. KG**

Estermannstraße 6  
A - 4020 Linz  
Tel.: +43 (0) 660 91 79 888  
E: hallo@electriphant.io  
I: www.electriphant.io



*Kurzbeschreibung: Electriphant bietet robuste und ausgefeilte Automatisierungs- und Steuerungslösungen für Ihre Maschine oder Anlage. Unsere Systeme steuern Förder-, Kälte-, Abwasseranlagen u.v.a. mit herausragender Zuverlässigkeit.*

---

### **GS1 Austria GmbH**

Brahmsplatz 3  
A - 1040 Wien  
Tel.: +43 (0) 1 505 86 01-0  
Fax: +43 (0) 1 505 86 01-822  
E: office@gs1.at  
I: www.gs1.at



*Kurzbeschreibung: GS1 Austria stellt ein weltweit eindeutiges Identifikationssystem für Standorte, Artikel, Versandeinheiten usw. zur Verfügung. Das Rückverfolgbarkeitsservice GS1 Trace ermöglicht die chargengenaue Rückverfolgbarkeit eines Produktes und somit volle Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette.*

---

## **SLA Software Logistik Artland GmbH**

Friedrichstraße 30  
D - 49610 Quakenbrück  
Tel.: +49 (0) 5431 94 80-0  
Fax: +49 (0) 5431 94 80-11  
E: info@sla.de  
I: www.sla.de



*Kurzbeschreibung: Wir sind Experte für Digitalisierung und begleiten die Fleischindustrie in eine digitale Zukunft. Mit innovativen IT-Lösungen, genau zugeschnitten auf die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden, optimieren wir sämtliche Prozesse in Produktion und Logistik und gestalten sie effizienter. Wo andere Systeme Grenzen haben, setzen wir an und ermöglichen eine qualitativ hochwertige Vernetzung und Automatisierung. Mit Fokus auf neueste Entwicklungen, Trends und Technologien arbeiten wir aktuell intensiv an Lösungen, basierend auf Künstlicher Intelligenz. Mit der CLASSIFAI@BOX bringen wir das erste KI-Produkt auf den Markt, das Einsatz in verschiedenen Schritten der Wertschöpfungskette findet und dabei unterstützt, globale Werte wie Transparenz, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit zu verbessern.*

## **Vorbestell-App / Metzger-App**

Bahnhofstr. 47  
D - 94469 Deggendorf, Bayern  
Tel.: +49 (0) 991 29 10 14 32  
E: info@vorbestell-app.de  
I: www.vorbestell-app.de

## **Vorbestell-App.de**

Die Metzger-App

*Kurzbeschreibung: Entlasten Sie ihre Verkäuferinnen und sparen Zeit mit unserer Vorbestell-App. Individuelle Bestell-App für Ihre Metzgerei und Fleischerei. Mit Ihrem Logo und Ihren Bildern. Keine Entwicklungskosten, Fremdwerbung oder Umsatzbeteiligung. Zeitersparnis, Kundenbindung und Imagegewinn garantiert.*

## **Winweb Informationstechnologie GmbH**

Am Wiesenhang 8  
D - 52457 Aldenhoven  
Tel.: +43 (0) 720 88 00 66  
E: info@winweb.de  
I: www.winweb.de



*Kurzbeschreibung: winweb-food ist das branchenspezialisierte ERP-System für die Fleischindustrie und den Handel.*

*Seit über 25 Jahren stehen Erfolg und Zufriedenheit unserer Kunden im Vordergrund unseres Handelns. Daher vertrauen inzwischen 250 Kunden auf Winweb.*

## **●●● EINWEGGESCHIRR**

## **Meier Verpackungen GmbH**

Diepoldsauer Straße 37  
A - 6845 Hohenems  
Tel.: +43 (0) 5576 71 77-0  
Fax: +43 (0) 5576 71 77-30  
E: office@meierverpackungen.at  
I: www.meierverpackungen.at



*Kurzbeschreibung: Spezialist für Lebensmittelverpackungen, To-go-Verpackungen, Versandverpackungen und Artikel für die innerbetriebliche Hygiene.*

## ●●● ENTSCHWARTUNGSMASCHINEN

### **Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspergstraße 32  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at

The logo for Gramiller, featuring the word "GRAMILLER" in white, bold, uppercase letters on a red, rounded rectangular background.

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

### **JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG**

Holzstraße 4  
A – 4020 Linz  
Postfach 289  
Tel.: +43 (0) 732 77 32 11  
E: info@laska.co.at  
I: www.laska.co.at

The logo for Laska, featuring the word "LASKA" in white, bold, uppercase letters on a red, tilted rectangular background.

*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Wurstherzeugung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*

## ●●● ETIKETTEN & ETIKETTIERSYSTEME

### **Marzek Etiketten+Packaging GmbH**

Marzek-Strasse 2  
A – 2514 Traiskirchen  
Tel.: +43 (0) 2252 90 500-0  
E: etiketten@marzek.at  
I: www.marzek.at

The logo for Marzek, featuring a stylized "M" icon followed by the word "marzek" in lowercase, bold, sans-serif font, and "etiketten + packaging" in a smaller, lowercase font below it.

*Kurzbeschreibung: Familienunternehmen seit 1879. Bogen- und Rollen-Etiketten, flexible Verpackung, Faltschachteln, hochwertige Feinkartonagen. Konventionelle-, Hybrid- und Offset-Digital-Druckverfahren, hochwertige Veredelungen, nachhaltige Lösungen für Lebensmittel, Fleisch, Tiernahrung, Getränke, Spirituosen, Kosmetik, Pharma ... Tausende kleingewerbliche und große internationale industrielle Kunden in ganz Europa. Maßgeschneiderte Etikettier- und Kennzeichnungstechnik, Thermotransferdrucker, kompetente Beratung und umfassendes Service.*

## MULTIVAC Vertriebsgesellschaft mbH

Altmanndorfer Straße 154-156/A2

A-1230 Wien

Tel.: +43 (0) 1 698 1300 0

E: info@multivac.at

I: www.multivac.at

*Kurzbeschreibung: Gebündelte Expertise, innovative Spitzentechnologie und starke Marken unter einem Dach: Die MULTIVAC Gruppe bietet Komplettlösungen für das Verpacken und Verarbeiten von Lebensmitteln, Medizin- und Pharmaprodukten sowie Industriegütern und setzt als Technologieführer immer wieder neue Maßstäbe im Markt.*



## ●●● FACHMAGAZINE, FACHPRESSE

### Fleisch & Co – die österreichische Fleischerzeitung

Grenzstraße 180/D1

A – 2230 Gänserndorf

Tel.: +43 (0) 676 634 27 07

E: online@fleischundco.at

I: www.fleischundco.at

*Kurzbeschreibung: Das Fachmagazin für die österreichische Fleisch-Branche bietet 360° Kommunikation auf allen Kanälen. Das Printmagazin erscheint 10 x im Jahr in einer Auflage von über 5.000 Exemplaren. Der Online-Auftritt bietet neben einem Firmenverzeichnis auch tagesaktuelle Informationen aus und für die Branche und zählt im Durchschnitt knapp 300.000 monatliche Zugriffe. Zudem liefert Fleisch & Co auf allen relevanten sozialen Plattformen (Facebook, Instagram, LinkedIn ...) und im Newsletter regelmäßige Informationen. Unsere Reichweite, ihre Vorteile – für noch mehr Sichtbarkeit ihres Unternehmens.*



### Das LebensmittelHandwerk

Österreichischer Agrarverlag

Sturzgasse 1a

A – 1140 Wien

Tel.: +43 (0) 1 98 177-102

Fax: +43 (0) 1 98 177-111

E: j.rottensteiner@agrarverlag.at

I: www.daslebensmittelhandwerk.at

*Kurzbeschreibung: Das Österreichische Magazin für Lebensmittelherstellende Unternehmen aus Gewerbe und Industrie (Fleischer, Bäcker, Konditoren, Müller und Nahrungs- & Genussmittelerzeuger) sowie Direktvermarkter. Schwerpunkte der Berichterstattung sind aktuelle Informationen und Hintergrundberichte über Entwicklungen und Geschehnisse in und rund um die Branchen. Ein weiterer wesentlicher Bestandteil der redaktionellen Ausrichtung sind technologische und konzeptionelle Aspekte der Lebensmittelbe- und -verarbeitung. Ergänzt wird die Berichterstattung durch Sonderthemen, Unternehmensreportagen, Veranstaltungshinweise, Produktvorstellungen und Personalia.*

### Das Lebensmittel

# HANDWERK

## ●●● FALTSCHACHTELN UND FEINKARTONAGEN

### **Marzek Etiketten+Packaging GmbH**

Marzek-Strasse 2  
A – 25 14 Traiskirchen  
Tel.: +43 (0) 2252 90 500-0  
E: etiketten@marzek.at  
I: www.marzek.at



*Kurzbeschreibung: Familienunternehmen seit 1879. Bogen- und Rollen-Etiketten, flexible Verpackung, Faltschachteln, hochwertige Feinkartonagen. Konventionelle-, Hybrid- und Offset-Digital-Druckverfahren, hochwertige Veredelungen, nachhaltige Lösungen für Lebensmittel, Fleisch, Tiernahrung, Getränke, Spirituosen, Kosmetik, Pharma ... Tausende kleingewerbliche und große internationale industrielle Kunden in ganz Europa. Maßgeschneiderte Etikettier- und Kennzeichnungstechnik, Thermotransferdrucker, kompetente Beratung und umfassendes Service.*

---

## ●●● FLEISCH, WURST UND MENÜKOMPONENTEN

### **Franz Ablinger & Co Fleischhauereibetrieb GmbH**

Franz-Xaver-Grimm-Straße 3  
A – 5110 Oberndorf bei Salzburg  
Tel.: +43 (0) 6272 7530  
Fax: +43 (0) 6272 6212  
E: office@ablinger.co.at  
I: www.ablinger.co.at



*Kurzbeschreibung: Ablinger als Salzburger Traditionsmetzgerei bietet seit 90 Jahren ein Vollsortiment an Fleisch und Wurstwaren von höchster Qualität an. Frischwurst, Schinken- und Selchfleisch, Speck, Spezialitäten wie Streichwurst, Sulzen, Leberknödel, Roh- und Dauerwurst u.v.m. sind in der Gastronomie, im Handel und in den Ablinger Feinkostgeschäften in Oberndorf bei Salzburg erhältlich. Als einer der letzten großen Salzburger Familienbetriebe mit hauseigener Schlachtung von österreichischem Rind, Kalb und Schwein haben wir die Qualität und Frische fest in eigener Hand.*

---

### **Fleischerei Butz – myMetzger Partner**

Leitenstraße 17  
A – 4650 Lambach  
Tel.: +43 (0) 7245 28 861-0  
E: office@butz.at  
I: www.butz.at



*Kurzbeschreibung: Die Fleischerei Butz aus Lambach ist der Inbegriff der österreichischen Traditionsmetzgerei. Das seit 1876 bestehende Unternehmen blickt auf eine 145-jährige Geschichte zurück und wurde für das hochqualitative Handwerk bereits vielfach ausgezeichnet. Qualitätsprodukte nach altem Familienrezept, hergestellt und verarbeitet aus bestem ÖBERIO Hofgenau Rind- und Schweinefleisch von Bauernhöfen aus der Region.*

---



## **Rudolf Frierss Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH**

Gewerbezeile 4

A – 9500 Villach

Tel. : +43 (0) 4242 3040-0

E: office@frierss.at

I: www.frierss.at und www.frierss-onlineshop.at

facebook: frierss.spezialitaeten



*Kurzbeschreibung: Seit 1898 ist der österreichische Feinkostspezialist Frierss für seine Vielfalt an hochwertigen Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten bestens bekannt. Das Sortiment reicht von Original Kärntner Spezialitäten (Kärntner Bauernschinken, Bergsalami, Schinkenspeck, Rohschinken und Zirbenrauchspezialitäten) bis zu besonderen italienischen Spezialitäten (Prosciutto Castello, Mortadella, Edelschimmelsalami). 125 Jahre Meisterhandwerk, traditionelle Familienrezepte und bestes, heimisches Fleisch garantieren höchste Qualität und erstklassigen Geschmack, vielfach ausgezeichnet von DLG.*

### **Filialen:**

#### **Frierss Feines Haus – Feinkost I Restaurant**

Gewerbezeile 2

9500 Villach

Tel. : +43 (0) 4242 30 40 44

facebook: FrierssFeinesHaus

I: www.feines-haus.at

#### **Frierss Spezialitäten Feinkost**

Klagenfurter Str. 29

9500 Villach

Tel. : +43 (0)676 84 30 40 61

#### **Frierss Spezialitäten Feinkost in der Kärntnerrei**

St. Veiter Straße 194

9020 Klagenfurt

Tel. : +43 (0) 463 42 04 50 60

M: kaerntnerrei@frierss.at

I: www.kaerntnerrei.at

#### **Frierss am Markt Feinkost**

Benediktinerplatz 15A, OBJ 2,3,4

9020 Klagenfurt

---

### **gourmetfein**

GF Fleischproduktion GmbH & Co KG

Waldstraße 3

A – 4712 Michaelnbach

Tel.: +43 (0) 7277 32 95-0

Fax: +43 (0) 7277 32 95-5

E: office@gourmetfein.com

I: www.gourmetfein.com

*Kurzbeschreibung: Seit der Gründung im Jahr 2004 hat sich das Familienunternehmen auf die Herstellung von hochwertigem Leberkäse und ausgezeichneten Wurst- und Fleischwaren spezialisiert. Das Schweine- und Rindfleisch für die Produkte stammt exklusiv von eigenen Partner-Bauern aus Österreich. Einzigartige Herkunftskennzeichnung – auf allen gourmetfein Produktetiketten kann völlig transparent und „hofgenau“ nachgelesen werden, von welchem Bauernhof das Fleisch kommt. Gourmetfein ist der einzige Fleisch-, Wurst- und Leberkäse-Hersteller, der die Rohstoffherkunft aller Produkte nicht nur hofgenau anführt, sondern auch ideoesstättlich garantiert.*



## Hütthaler KG

Linzerstraße 1  
A – 4690 Schwanenstadt  
Tel.: +43 (0) 7673 22 30 0  
E: office@huetthaler.at  
I: www.huetthaler.at und www.hofkultur.at



*Kurzbeschreibung: Seit bereits vier Generationen veredelt der Familienbetrieb Hütthaler beste Fleisch-, Wurst- & Schinkenprodukte in Schwanenstadt, an der Grenze zum Salzkammergut. Die Kompetenz des Unternehmens liegt in der Erfahrung, der Kreativität, sowie dem Fachwissen seiner Fleischermeister. Durch Tradition, gepaart mit modernster Technik und einer gewissen Portion Liebe zum Detail schafft Hütthaler seit Generationen Qualität, die begeistert! Tradition und Qualität wird bei der Herstellung der Fleisch-, Wurst- und Schinkenprodukte großgeschrieben. Somit bezieht Hütthaler sein Fleisch hauptsächlich von Bauern der Region. Hütthaler ist unter anderem auch bekannt für seine Vorreiterrolle in Sachen Tierwohl, dem sich der Betreib seit 2014 umfangreich widmet. Weiterführend wurde der 2019 eröffnete gläserne Schlachthof nach Tierwohlkriterien gebaut, um so Tierwohl über die gesamte Wertschöpfungskette garantieren zu können. Im Jahr 2021 wurde der Standort Redlham noch um eine hochmoderne Zerlegung erweitert, die keine Wünsche offen lässt.*

---

## KARNERTA GmbH

Südring 334  
A – 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 5 9970 2 1000  
E: office@karnerta.at  
I: www.karnerta.at



*Kurzbeschreibung: Das österreichische Unternehmen mit Kärntner Wurzeln entscheidet sich täglich bewusst für fair und hochwertig produzierte Lebensmittel, denn KARNERTA steht für Produkte aus der Region und die Verarbeitung lokaler Rohstoffe. Mittlerweile beschäftigt das Traditionsunternehmen rund 240 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in ganz Österreich. Gastronomiebetriebe werden österreichweit über regionale Niederlassungen mit 35 eigenen LKWs beliefert.*



## **ÖBERIO Hofgenau – Die Fleischmarke aus dem Hause gourmetfein**

Waldstraße 3,  
A – 4712 Michaelnbach  
Tel.: +43 (0) 7277 / 3295-0  
E: office@oberio.at  
I: www.oberio.at



*Kurzbeschreibung: Sie fragen sich, wo Ihr Fleisch herkommt? Wo und wie die Tiere gehalten und mit was sie gefüttert wurden, wie lange der Lebendtiertransport war und ob Sie der Werbung überhaupt noch Glauben schenken können? Am besten direkt beim Bauern einkaufen, aber geht das überhaupt? Wir sagen, JA! Streng nach dem Motto „Wissen, wo das Fleisch herkommt“ wurde die neue Fleischmarke „ÖBERIO Hofgenau“ entwickelt!*

*Im Vergleich zu industriellen Produkten enthält das ÖBERIO Hofgenau Schweinefleisch einen höheren intramuskulären Fettgehalt, welcher sich direkt auf das Saffthaltevermögen und den Geschmack des Fleisches auswirkt. Der Unterschied entsteht durch den Einsatz von hochwertigen Futtermitteln sowie die längere Mastdauer am Bauernhof. Mit dem ÖBERIO Hofgenau Schweinefleisch entsteht nachweislich weniger Bratverlust.*

*Für das ÖBERIO Hofgenau Rindfleisch werden nur ausgewählte Jungstiere der ÖBERIO Hofgenau Partner-Bauern verwendet. Die schonende Aufzucht und gentechnikfreie Fütterung der Tiere haben besonderen Einfluss auf die Zartheit der Stücke. Besonders ausschlaggebend für den Geschmack ist die optimale Reifedauer.*

*Bei ÖBERIO Hofgenau weiß man nicht nur, dass das hochwertige Fleisch aus Oberösterreich kommt, sondern auch, bei welchem Landwirt die Tiere mit viel Liebe aufgewachsen sind. Sie können auf allen Produktetiketten genau nachlesen, von welchem der Partner-Bauern das Fleisch für Ihr Produkt stammt.*

*Die ÖBERIO Hofgenau Herkunftsgarantie gibt Ihnen 100 % ige Sicherheit, denn Fleischlinie aus dem Hause gourmetfein steht für 100 % regionale, hochwertige und gentechnikfreie Qualität.*

## **Radatz Feine Wiener Fleischwaren GmbH**

Erlaaer Straße 187  
A – 1230 Wien  
Tel.: +43 (0) 661 10-0  
E: office@radatz.com  
I: www.radatz.at



*Kurzbeschreibung: Das Wiener Familienunternehmen produziert seit mehr als 60 Jahren feinste Würste, Wurst- und Schinkenspezialitäten. Traditionsbewusstsein und Qualitätsanspruch prägen den Stil des Wiener Fleischermeisters. Beliefert werden neben den eigenen 36 Radatz Fleischereien und Radatz Wurstgroßmärkten auch österreichweit die wichtigsten Handelsketten und zahlreiche Würstelstände.*

## **Fleischhof Oberland GmbH & CoKG**

Langgasse 121  
A – 6460 Imst  
Tel.: +43 (0) 5412 69 66-0  
Fax: +43 (0) 5412 69 66-32  
E: office@fleischhof-oberland.at  
I: www.fleischhof-oberland.at



*Kurzbeschreibung: Im Tiroler Oberland und weit darüber hinaus kennt man den Fleischhof als kompetenten regionalen Dienstleister im Fleisch- und Wurstbereich. Als Großhändler liefert der Fleischhof Oberland täglich durchschnittlich 8.000 kg erstklassige Ware an die Gastronomie und den Handel in fast ganz Tirol und darüber hinaus. Von heimischen Klassikern bis zu exklusiven Spezialitäten aus aller Welt. Mit über 30 hauseigenen, mehrfach ausgezeichneten Produkten hat sich der Fleischhof Oberland auch als Feinkostanbieter etabliert. Falkner Feine Wurstwaren zählen zu den begehrtesten Köstlichkeiten aus eigener Produktion.*

## **SALINEN AUSTRIA AG**

Steinkogelstraße 30  
A – 4802 Ebensee am Traunsee  
Tel.: +43 (0) 6 132 200 0  
Fax: +43 (0) 6 132 200 4100  
E: info@salinen.com  
I: www.salinen.com



*Kurzbeschreibung: Die Herstellung unserer hochwertigen Produkte erfolgt vollautomatisiert in einer der modernsten Salzgewinnungsanlagen Europas.*

*Das reine Siedesalz der Salinen Austria AG ist vielseitig einsetzbar und differenziert sich in diverse Produktserien. Die Produktpalette reicht von Speise- und Pökelsalz für Gewerbe und Lebensmittelindustrie, hochreines Pharnasalz für medizinische Anwendungen, Tablettensalz zur Wasseraufbereitung, Viehsalz bis hin zu Industriesalz für die Chloreelektrolyse und Auftausalz für die Straßenerhaltung im Winterdienst. Kaliumsulfat, ein Nebenprodukt der Salzherstellung, wird als Dünger in der ökologischen Landwirtschaft eingesetzt.*

## **Speckspezialitäten Simic GmbH**

Gewerbepark Trimmelkam 2  
A – 5120 St. Pantaleon  
Tel.: +43 (0) 6277 77 30  
Fax: +43 (0) 6277 77 30 14  
Mobil: +43 (0) 664 535 77 91  
E: office@simic-speck.at  
I: www.simic-speck.at



*Kurzbeschreibung: Speck- und Rohwurstspezialitäten nach alt-kroatischen Traditionen, Österreichische Speck- und Rohwurstzeugnisse, Produktion und Verkauf EU Weit*

## **Van Hees GmbH**

Sankt Peter am Kammersberg 113  
A – 8843 Sankt Peter am Kammersberg  
Tel.: +49 (0) 664 18 83 724  
E: mueck@van-hees.com  
I: www.van-hees.com



*Kurzbeschreibung: VAN HEES ist in über 80 Ländern der Welt tätig und national sowie international einer der führenden Hersteller von Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen und Marinaden für vielfältige Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie verlässlicher Servicepartner.*

## **G. Zellinger GmbH**

myMetzger Partner  
Franz-Schuhmeier-Straße 27  
A – 4400 Steyr  
Tel.: +43 (0) 7252 72 263  
E: office@zellinger.at  
I: www.zellinger.at



*Kurzbeschreibung: Die Feinkostmanufaktur Zellinger steht seit der Gründung im Jahr 1940 für ausgezeichnete Qualität und hochwertige Handwerksprodukte, hergestellt nach hauseigener Rezeptur und verarbeitet nach alter Metzgers-Tradition. Das Schweine- und Rindfleisch für die Produkte kommt exklusiv von den ÖBERIO Hofgenau Partnerbauern aus Österreich.*

## ●●● FLEISCHEREIBEDARF

### **ALCE Anlagentechnik Ges.m.b.H**

Jägermühlestraße 2  
A – 4600 Thalheim/Wels  
Tel.: +43 (0) 7242 53 903-0  
Fax: +43 (0) 7242 53 903-15  
E: office@alce.at  
I: www.alce.at

*Kurzbeschreibung: Anbieter von Komplett- und Teillösungen im Bereich Schlachttechnik, Zerlegetechnik, Hygienetechnik und Automatisierung.*



### **Fleischerei Butz – myMetzger Partner**

Leitenstraße 17  
A – 4650 Lambach  
Tel.: +43 (0) 7245 28 861-0  
E: office@butz.at  
I: www.butz.at

*Kurzbeschreibung: Die Fleischerei Butz aus Lambach ist der Inbegriff der österreichischen Traditionsmetzgerei. Das seit 1876 bestehende Unternehmen blickt auf eine 145-jährige Geschichte zurück und wurde für das hochqualitative Handwerk bereits vielfach ausgezeichnet. Qualitätsprodukte nach altem Familienrezept, hergestellt und verarbeitet aus bestem ÖBERIO Hofgenau Rind- und Schweinefleisch von Bauernhöfen aus der Region.*



### **BECK CLIP SYSTEMS: Raimund Beck KG**

Raimund-Beck-Str. 1  
A – 5270 Mauerkirchen  
Tel.: +43 (0) 7724 2111-0  
Fax: +43 (0) 7724 2111-20  
E: sales.dach@beck-clipsystems.com  
I: www.beck-clipsystems.com

*Kurzbeschreibung: Mit BECK CLIP SYSTEMS ist das Familienunternehmen BECK seit fast 30 Jahren Ihr zuverlässiger Partner, wenn es ums Clippen, Verschließen und Plattieren von Wurst, Fleisch, Gemüse und vieles mehr geht. Mit hochwertigen Materialien, viel Erfahrung und kompetentem Service. BECK bietet nicht nur hochwertige Aluminium Clips, sondern auch für jeden Clipverschluss den richtigen Clipper an – von manuellen Tischclippern, über Halbautomaten bis hin zu vollautomatischen Doppelclippern. Die Aluminium Clips von BECK sind in allen marktüblichen Dimensionen und verschiedenen Härtegraden erhältlich. Sie sind optimal auf die CLIP SYSTEMS Clipmaschinen abgestimmt, jedoch auch bestens mit gängigen Clippern anderer Hersteller kompatibel.*



### **Fleischerverband eGen**

Zentrale Salzburg  
Dr. Hans Lechner Straße 1  
A – 5071 Wals-Siezenheim  
Tel.: +43 (0) 50 1935-22  
Fax: +43 (0) 50 1935-24  
E: info@fleischerverband.at  
I: www.fleischerverband.at

*Kurzbeschreibung: Einkaufsgemeinschaft für gewerbliche Fleischer*



## **gourmetfein**

GF Fleischproduktion GmbH & Co KG  
Waldstraße 3  
A – 4712 Michaelnbach  
Tel.: +43 (0) 7277 32 95-0  
Fax: +43 (0) 7277 32 95-5  
E: office@gourmetfein.com  
I: www.gourmetfein.com

*Kurzbeschreibung: Seit der Gründung im Jahr 2004 hat sich das Familienunternehmen auf die Herstellung von hochwertigem Leberkäse und ausgezeichneten Wurst- und Fleischwaren spezialisiert. Das Schweine- und Rindfleisch für die Produkte stammt exklusiv von eigenen Partner-Bauern aus Österreich. Einzigartige Herkunftskennzeichnung – auf allen gourmetfein Produktetiketten kann völlig transparent und „hofgenau“ nachgelesen werden, von welchem Bauernhof das Fleisch kommt. Gourmetfein ist der einzige Fleisch-, Wurst- und Leberkäse-Hersteller, der die Rohstoffherkunft aller Produkte nicht nur hofgenau anführt, sondern auch eidesstattlich garantiert.*

---



## **Grillschule Adi Matzek**

Burgerwiesen 8  
A – 3591 Altenburg  
Tel.: +43 (0) 2982 26 37  
E: matzek@grillschule.at  
I: www.grillschule.at

*Kurzbeschreibung: Grill-Seminare & Teambuilding, Grill&BBQ-Catering vom Weltmeisterteam, Event-Location – Grillschule zu Mieten, Grillagentur, Grillshows, Markenbegleitung, Tasting-Serie und Kulinarik-Events, Grill-Shop, Grillgeräte und Zubehör.*

---



## **Meier Verpackungen GmbH**

Diepoldsauer Straße 37  
A – 6845 Hohenems  
Tel.: +43 (0) 5576 71 77-0  
Fax: +43 (0) 5576 71 77-30  
E: office@meierverpackungen.at  
I: www.meierverpackungen.at

*Kurzbeschreibung: Spezialist für Lebensmittelverpackungen, To-go-Verpackungen, Versandverpackungen und Artikel für die innerbetriebliche Hygiene.*

---



## **ÖBERIO Hofgenau – Die Fleischmarke aus dem Hause gourmetfein**

Waldstraße 3,  
A – 4712 Michaelnbach  
Tel.: +43 (0) 7277 / 3295-0  
E: office@oberio.at  
I: www.oberio.at



*Kurzbeschreibung: Sie fragen sich, wo Ihr Fleisch herkommt? Wo und wie die Tiere gehalten und mit was sie gefüttert wurden, wie lange der Lebendtiertransport war und ob Sie der Werbung überhaupt noch Glauben schenken können? Am besten direkt beim Bauern einkaufen, aber geht das überhaupt? Wir sagen, JA! Streng nach dem Motto „Wissen, wo das Fleisch herkommt“ wurde die neue Fleischmarke „ÖBERIO Hofgenau“ entwickelt!*

*Im Vergleich zu industriellen Produkten enthält das ÖBERIO Hofgenau Schweinefleisch einen höheren intramuskulären Fettgehalt, welcher sich direkt auf das Saffthaltevermögen und den Geschmack des Fleisches auswirkt. Der Unterschied entsteht durch den Einsatz von hochwertigen Futtermitteln sowie die längere Mastdauer am Bauernhof. Mit dem ÖBERIO Hofgenau Schweinefleisch entsteht nachweislich weniger Bratverlust.*

*Für das ÖBERIO Hofgenau Rindfleisch werden nur ausgewählte Jungstiere der ÖBERIO Hofgenau Partner-Bauern verwendet. Die schonende Aufzucht und gentechnikfreie Fütterung der Tiere haben besonderen Einfluss auf die Zartheit der Stücke. Besonders ausschlaggebend für den Geschmack ist die optimale Reifedauer.*

*Bei ÖBERIO Hofgenau weiß man nicht nur, dass das hochwertige Fleisch aus Oberösterreich kommt, sondern auch, bei welchem Landwirt die Tiere mit viel Liebe aufgewachsen sind. Sie können auf allen Produktetiketten genau nachlesen, von welchem der Partner-Bauern das Fleisch für Ihr Produkt stammt.*

*Die ÖBERIO Hofgenau Herkunftsgarantie gibt Ihnen 100 % ige Sicherheit, denn Fleischlinie aus dem Hause gourmetfein steht für 100 % regionale, hochwertige und gentechnikfreie Qualität.*

## **SALINEN AUSTRIA AG**

Steinkogelstraße 30  
A – 4802 Ebensee am Traunsee  
Tel.: +43 (0) 6132 200 0  
Fax: +43 (0) 6132 200 4100  
E: info@salinen.com  
I: www.salinen.com



*Kurzbeschreibung: Die Herstellung unserer hochwertigen Produkte erfolgt vollautomatisiert in einer der modernsten Salzgewinnungsanlagen Europas.*

*Das reine Siedesalz der Salinen Austria AG ist vielseitig einsetzbar und differenziert sich in diverse Produktserien. Die Produktpalette reicht von Speise- und Pökelsalz für Gewerbe und Lebensmittelindustrie, hochreines Pharmasalz für medizinische Anwendungen, Tablettensalz zur Wasseraufbereitung, Viehsalz bis hin zu Industriehalbsalz für die Chlorelektrolyse und Auftausalz für die Straßenerhaltung im Winterdienst. Kaliumsulfat, ein Nebenprodukt der Salzherstellung, wird als Dünger in der ökologischen Landwirtschaft eingesetzt.*

## **STUBAI ZMV GmbH**

Zentrale für Marketing und Vertrieb  
Dr.-Kofler-Straße 1, Postfach 50  
A - 6166 Fulpmes  
Tel.: +43 (0) 5225 6960 0  
Fax: +43 (0) 5225 6960 12  
E: office@stubai.com  
I: www.stubai.com



*Kurzbeschreibung: Das Stubaital – Heimat der Metallverarbeitung! Was verbinden Sie mit dem Begriff STUBAI? Traumhafte Gebirgslandschaften, gleißende Gletscher & Natur pur? Das Gebiet unweit von Innsbruck hat sich nicht nur als beliebte Tourismusregion einen Namen in der Welt geschaffen! Seit mehr als 100 Jahren bietet das Stubaital das ideale Umfeld für die Produktion der hochwertigen Qualitätserzeugnisse der Stubai Werkzeugindustrie. Stubai steht für Innovation, Qualität und Sicherheit.*

*Entscheidung für Qualität! Mit diesem Versprechen vertreiben wir unsere österreichischen Qualitätsprodukte beinahe in die gesamte Welt & überzeugen Kunden nah & fern. Denn eines ist klar: Wer Stubai kauft, entscheidet sich für Qualität! Bei unseren Qualitäts-Schneidwaren ist vom Lehrling bis zum Profi für jeden etwas dabei: Die hochwertigen Messer sind sowohl für den Fleischer- als auch für den Gastronomiebetrieb geeignet.*

---

## **TECHMAN GmbH & CoKG**

Europastraße 7  
A - 3454 Reidling  
Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640  
E: office@techman.at  
I: www.techman.at



*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

*STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*

---



## **G. Zellinger GmbH**

myMetzger Partner  
Franz-Schuhmeier-Straße 27  
A - 4400 Steyr  
Tel.: +43 (0) 7252 72 263  
E: office@zellinger.at  
I: www.zellinger.at



*Kurzbeschreibung: Die Feinkostmanufaktur Zellinger steht seit der Gründung im Jahr 1940 für ausgezeichnete Qualität und hochwertige Handwerksprodukte, hergestellt nach hauseigener Rezeptur und verarbeitet nach alter Metzgers-Tradition. Das Schweine- und Rindfleisch für die Produkte kommt exklusiv von den ÖBERIO Hofgenau Partnerbauern aus Österreich.*

### **Filialen:**

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Wegscheiderstraße 3  
4020 Linz  
Tel.: +43 732 38 14 60

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Hauptplatz 18  
4540 Bad Hall  
Tel.: +43 7258 3519

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Ringstraße 14  
4600 Wels  
Tel.: +43 7242 62 251

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Enge Gasse 13  
4400 Steyr  
Tel.: +43 7252 52 471

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Römerfeld 5, 4470 Enns  
Tel.: +43 7223 89 023

## **●●● FLEISCHFÖRDERTECHNIK**

### **Mooshammer hygiene & technik gmbh**

Gewerbepark 4  
A - 4707 Schläußlberg  
Tel.: +43 (0) 72 48 644 34-0  
Fax: +43 (0) 72 48 644 34-33  
E: info@mooshammer.at  
I: www.mooshammer.at



*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Hygiene & Technik im gesamten Lebensmittelbereich: Beratung • Planung • Produktion • Montage*

## Reich GmbH

Marienbergger Straße 47  
D – 83109 Großkarolinenfeld  
Tel.: +49 (0) 8031 80 95 69-0  
Fax.: +49 (0) 8031 80 95 69-50  
E: info@reich-gmbh.net  
I: www.reich-gmbh.net



*Kurzbeschreibung: Die Reich GmbH ist seit 25 Jahren mit inzwischen ca. 50 Mitarbeitern einer der führenden Hersteller von Automatisierung innerbetrieblicher Abläufe in lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Sie deckt das komplette Spektrum für das Handling aller gängigen Ladungshilfsmittel ab, inkl. Waschen und Trocknen. Die kundenspezifischen Anlagen werden von der Reich GmbH projektiert, konstruiert, produziert, installiert, programmiert und serviciert.*

---

## ●●● FLEISCHHAKEN

### STUBAI ZMV GmbH

Zentrale für Marketing und Vertrieb  
Dr.-Kofler-Straße 1, Postfach 50  
A – 6166 Fulpmes  
Tel.: +43 (0) 5225 6960 0  
Fax: +43 (0) 5225 6960 12  
E: office@stubai.com  
I: www.stubai.com



*Kurzbeschreibung: Das Stubaital – Heimat der Metallverarbeitung! Was verbinden Sie mit dem Begriff STUBAI? Traumhafte Gebirgslandschaften, gleißende Gletscher & Natur pur? Das Gebiet unweit von Innsbruck hat sich nicht nur als beliebte Tourismusregion einen Namen in der Welt geschaffen! Seit mehr als 100 Jahren bietet das Stubaital das ideale Umfeld für die Produktion der hochwertigen Qualitätserzeugnisse der Stubai Werkzeugindustrie. Stubai steht für Innovation, Qualität und Sicherheit.*

*Entscheidung für Qualität! Mit diesem Versprechen vertreiben wir unsere österreichischen Qualitätsprodukte beinahe in die gesamte Welt & überzeugen Kunden nah & fern. Denn eines ist klar: Wer Stubai kauft, entscheidet sich für Qualität! Bei unseren Qualitäts-Schneidwaren ist vom Lehrling bis zum Profi für jeden etwas dabei: Die hochwertigen Messer sind sowohl für den Fleischer- als auch für den Gastronomiebetrieb geeignet.*

---

## ●●● FLEISCHREIFUNG UND FLEISCHREIFESCHRÄNKE

### Grillschule Adi Matzek

Burgwiesen 8  
A – 3591 Altenburg  
Tel.: +43 (0) 2982 26 37  
E: matzek@grillschule.at  
I: www.grillschule.at



*Kurzbeschreibung: Grill-Seminare & Teambuilding, Grill&BBQ-Catering vom Weltmeisterteam, Event-Location – Grillschule zu Mieten, Grillagentur, Grillshows, Markenbegleitung, Tasting-Serie und Kulinarik-Events, Grill-Shop, Grillgeräte und Zubehör.*

---

## **Sorgo Anlagenbau GmbH**

Hirschstraße 39  
A – 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 463 34 242  
Fax: +43 (0) 463 36 787  
E: office@sorgo.at  
I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt. Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

---

## ●●● FLEISCHWÖLFE

### **Düker-REX Fleischereimaschinen GmbH**

Im Gewerbegebiet 17  
D – 63846 Laufach  
Tel.: +49 (0) 6093 9932 190  
Fax: +49 (0) 6093 9932 194  
E: info@dueker-rex.de  
I: www.dueker-rex.de



*Kurzbeschreibung: Partner des Metzgereihandwerks. Erfahrung – Fortschritt – Service*

---

### **Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Hauspergstraße 32  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at

The logo for Franz Gramiller &amp; Sohn Ges.m.b.H., featuring the word "GRAMILLER" in white capital letters on a red, rounded rectangular background.

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

---

### **JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG**

Holzstraße 4  
A – 4020 Linz  
Postfach 289  
Tel.: +43 (0) 732 77 32 11  
E: info@laska.co.at  
I: www.laska.co.at



*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Wurstherstellung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*

---

## **Penias Lebensmitteltechnik GmbH**

Gaismannslohen 15  
A - 5261 Uttendorf  
Tel.: +43 (0) 7724 28 64  
E: office@penias.at  
I: www.penias.at



*Kurzbeschreibung: Unser Geschäftsfeld umfasst Reparatur und Service sowie Verkauf von Neu- und Gebrauchtmaschinen im Bereich der Lebensmittelverarbeitung. Hier sind wir seit 1996 tätig und zählen mit den Marken in unserem Angebot anerkannte Traditionsunternehmen zu unseren Partnern. In unserem Betrieb führen wir ein großzügiges Lager sämtlicher Ersatzteile und Verbrauchsmaterialien. Eine große Anzahl von Neu- und Gebrauchtmaschinen gibt es in unserem Schauraum zu besichtigen. Wir haben eine hauseigene Werkstätte für Reparaturen und die Generalüberholung sämtlicher Maschinen und Anlagen. Unser Einsatzgebiet ist neben ganz Österreich, auch Deutschland, Südtirol, Ungarn und Slowenien. Unsere zentrale Lage in Oberösterreich ermöglicht uns ein rasches Reagieren auf Reparatursätze.*

## **Maschinenfabrik Seydelmann KG**

Hölderlinstraße 9  
D - 70174 Stuttgart  
Tel.: +49 (0) 711 49 00 90-0  
Fax: +49 (0) 711 49 00 90-90  
E: sales@seydelmann.com  
I: www.seydelmann.com



*Kurzbeschreibung: Kutter, Wölfe, Mischer, Feinstzerkleinerer und ganze Produktionslinien für Handwerk und Industrie - 100% Made in Germany.*

## **Strasser Ges.m.b.H & Co.KG**

Gewerbestraße 1 / Gewerbegebiet Weitwörth  
A - 5151 Nussdorf am Haunsberg  
Tel.: +43 (0) 6272 6184 0  
Fax: +43 (0) 6272 6184 20  
E: office@strasser.co.at  
I: www.strasser.co.at



*Kurzbeschreibung: Wir sind Ihr verlässlicher Partner für hochwertige und leistungsstarke Maschinen zur Lebensmittelverarbeitung. Als Generalvertretung der namhaftesten Maschinenhersteller, bieten wir Ihnen von der Beratung bis hin zur Montage und Inbetriebnahme der Anlagen ein Komplettangebot. In unserem Portfolio haben wir ausschließlich Maschinen die den höchsten Hygienestandards der Lebensmittelindustrie entsprechen. Unsere Lösungen umfassen Anlagen von der Zerkleinerung und Standardisierung über die Verarbeitung und Veredelung bis hin zur thermischen Behandlung und Verpackung. Zu unserem Portfolio zählen unter anderem: Seydelmann, Vakona, Schröter, Magurit, Alco, Henkovac, Foodlogistik, Jeros und einige mehr.*

## **TECH FORUM GmbH**

Wengstraße 58  
A - 4643 Pettenbach  
Tel.: +43 (0) 7586 60 445-54  
Fax: +43 (0) 7586 60 455-50  
E: contact@techforum.at  
I: www.techforum.at



Service . Beratung . Leidenschaft

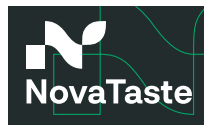
*Kurzbeschreibung: TECH FORUM ist Ihr Anbieter für sichere Clipverschluss-Systeme, Injektoren, Massieranlagen, Koch- und Rauchkammern, Wölfe und Kompressoren. Polyclip System, Günther Maschinenbau, VEMAG Anlagenbau, Ekomex, Schneider Kompressoren.*

## ●●● FLÜSSIGWÜRZE

### **NovaTaste Austria GmbH**

A.-Schemel-Straße 9  
 A – 5020 Salzburg  
 Tel.: +43 (0) 662 63 82 0  
 Fax: +43 (0) 662 63 82 810  
 E: office@novataste.com  
 I: www.novataste.com

*Kurzbeschreibung: NovaTaste bietet mit seinen Marken – u.a. WIBERG, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse – umfassende Lösungen in Sachen Geschmack. Das Unternehmen entwickelt und produziert Gewürze, Gewürzmischungen, Lebensmittelkulturen, Wirkstoffe und Wursthüllen.*



*Gewürzmüller*  
 GEWÜRZMÜHLE NESSE  
**WIBERG**

### **Van Hees GmbH**

Sankt Peter am Kammersberg 113  
 A – 8843 Sankt Peter am Kammersberg  
 Tel.: +49 (0) 664 18 83 724  
 E: mueck@van-hees.com  
 I: www.van-hees.com

*Kurzbeschreibung: VAN HEES ist in über 80 Ländern der Welt tätig und national sowie international einer der führenden Hersteller von Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen und Marinaden für vielfältige Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie verlässlicher Servicepartner.*



## ●●● FOLIEN

### **adapa Group**

IZ NÖ-Süd Straße 1, Obj. 50C  
 A – 2351 Wiener Neudorf  
 Tel.: +43 (0) 2252 26 60 14  
 E: info@adapa-group.com  
 I: www.adapa-group.com  
 LinkedIn: adapa Group

*Kurzbeschreibung: Die adapa Group mit Hauptsitz in Wiener Neudorf, Österreich, hat sich auf innovative, hochwertige und maßgeschneiderte Hochbarriere-Verpackungslösungen für die Lebensmittel-, Tabak-, Hygiene- und Pharmabranche spezialisiert. Mit ihrer integrierten Wertschöpfungskette von der Rohstoffbeschaffung über Extrusion bis hin zu Druck und Konfektionierung erwirtschaftet das 2012 als Schur Flexibles gegründete und 2022 umbenannte Unternehmen einen Jahresumsatz von über 700 Mio. Euro und gehört damit zu den führenden Unternehmen der Branche in Europa. adapa beschäftigt rund 2.200 Mitarbeiter an 21 Standorten in ganz Europa, die hochspezialisierte Kompetenzzentren sind und auf ihrem Gebiet Technologieführerstatus genießen. Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt der Geschäftsaktivitäten des Unternehmens.*



## **Meier Verpackungen GmbH**

Diepoldsauer Straße 37  
A – 6845 Hohenems  
Tel.: +43 (0) 5576 71 77-0  
Fax: +43 (0) 5576 71 77-30  
E: office@meierverpackungen.at  
I: www.meierverpackungen.at

*Kurzbeschreibung: Spezialist für Lebensmittelverpackungen, To-go-Verpackungen, Versandverpackungen und Artikel für die innerbetriebliche Hygiene.*

---



## **MULTIVAC Vertriebsgesellschaft mbH**

Altmanndorfer Straße 154-156/A2  
A-1230 Wien  
Tel.: +43 (0) 1 698 1300 0  
E: info@multivac.at  
I: www.multivac.at

*Kurzbeschreibung: Gebündelte Expertise, innovative Spitzentechnologie und starke Marken unter einem Dach: Die MULTIVAC Gruppe bietet Komplettlösungen für das Verpacken und Verarbeiten von Lebensmitteln, Medizin- und Pharmaprodukten sowie Industriegütern und setzt als Technologieführer immer wieder neue Maßstäbe im Markt.*

---



## **VAC PAC GmbH**

Industriestraße 3  
A – 7051 Großhöflein  
Tel.: +43 (0) 2682 63 170 0  
Fax: +43 (0) 2682 63 170 60  
E: office@vacpac.at  
I: www.vacpac.at

*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Verpackungen – Schrumpfbeutel, Vakuumbbeutel, Folien, Därme, Saugeinlagen*

---



## **VC999 Verpackungssysteme GmbH**

Gewerbestraße 1/2  
A – 5164 Seeham  
Tel.: +43 (0) 6217 20 812  
Fax: +43 (0) 6217 20 812-11  
E: info@vc999.at  
I: www.vc999.at

*Kurzbeschreibung: Wir bieten umfassende Verpackungslösungen aus einer Hand. Von kleinen bis großen Kammer- zu Kammbandmaschinen, vollautomatischen Verpackungslinien mit Schrumpftunnel und Trockner sowie erweiterten Peripheriegeräten. Zudem produzieren wir Schalensiegel- und Tiefziehmaschinen in diversen Größen. Das passende Verpackungsmaterial für sämtliche Verpackungsmaschinen haben wir auch im Angebot. Flächendeckender After-Sales Service ist für uns eine Selbstverständlichkeit.*

---



## ●●● FORMENWASCHANLAGEN

### PEBÖCK GROUP

Hochaustraße 39-41  
A – 2103 Langenzersdorf  
Tel.: +43 (0) 2244 26 28 921  
E: office@peboeck.at  
I: www.peboeck.at



*Kurzbeschreibung: Die PEBÖCK GROUP zählt seit mehr als 40 Jahren zu den führenden Anbietern von Reinigungsanlagen in der Fleischbranche. Von der Beratung, Planung, Verkauf und After-Sales, bieten wir unseren Kunden einen zuverlässigen und qualitativen Service in ganz Österreich. Wir bieten Ihnen ein breites Angebot an unterschiedlichen Waschanlagen: Kistenwaschanlage, Formenwaschanlage, Eimerwaschanlage, Kutterwagenwaschanlage, Paloxenwaschanlage, Rauchwagenwaschanlage, Rauchstockwaschanlage, Palettenwaschanlage uvm.*

## ●●● FÖRDERTECHNIK

### Mooshammer hygiene & technik gmbh

Gewerbepark 4  
A – 4707 Schlüßlberg  
Tel.: +43 (0) 72 48 644 34-0  
Fax: +43 (0) 72 48 644 34-33  
E: info@mooshammer.at  
I: www.mooshammer.at



*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Hygiene & Technik im gesamten Lebensmittelbereich: Beratung • Planung • Produktion • Montage*

### Reich GmbH

Marienberger Straße 47  
D – 83109 Großkarolinenfeld  
Tel.: +49 (0) 8031 80 95 69-0  
Fax.: +49 (0) 8031 80 95 69-50  
E: info@reich-gmbh.net  
I: www.reich-gmbh.net



*Kurzbeschreibung: Die Reich GmbH ist seit 25 Jahren mit inzwischen ca. 50 Mitarbeitern einer der führenden Hersteller von Automatisierung innerbetrieblicher Abläufe in lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Sie deckt das komplette Spektrum für das Handling aller gängigen Ladungshilfsmittel ab, inkl. Waschen und Trocknen. Die kundenspezifischen Anlagen werden von der Reich GmbH projektiert, konstruiert, produziert, installiert, programmiert und serviciert.*

## ●●● FORT- UND WEITERBILDUNG

### 1. Bayerische Fleischerschule

Dr. Herbert Huber GmbH  
Campus der Fleischbranche  
Straubinger Straße 16  
D – 84030 Landshut  
Tel.: +49 (0) 871 72 030  
Fax: +49 (0) 871 72 050  
E: info@fleischerschule-landshut.de  
I: www.fleischerschule-landshut.de



*Kurzbeschreibung: Wir bieten unseren Kunden, also Führungskräften und Mitarbeitern der Fleischbranche, den Vorbereitungslehrgang zur Meisterprüfung im Fleischer-/Metzgerhandwerk, den Fleisch-, Wurst- & Schinkensmellier, zertifizierter Grillexperten und diverse Seminare in Landshut oder bei Ihnen vor Ort an.*

### LMak – Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes

Wiedner Hauptstraße 63  
A – 1045 Wien  
Tel.: +43 (0) 5 90 900-3634  
Fax: +43 (0) 1 504 36 13  
E: LM-Akademie@wko.at  
I: www.LMAkademie.at



*Kurzbeschreibung: Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes unterstützt Lebensmittelgewerbebetriebe auf dem Weg zu ihrem wirtschaftlichen Erfolg. Wir arbeiten an der Seite der Betriebe und ganz im Sinne des Handwerks. Mit unserem vielfältigen Angebot an Kursen, Coachings, Inhouseschulungen und Ausbildungen bieten wir Ihnen optimale Unterstützung in unterschiedlichsten Belangen.*

## ●●● FRISCHDIENST

### Fleischerei Butz – myMetzger Partner

Leitenstraße 17  
A – 4650 Lambach  
Tel.: +43 (0) 7245 28 861-0  
E: office@butz.at  
I: www.butz.at



*Kurzbeschreibung: Die Fleischerei Butz aus Lambach ist der Inbegriff der österreichischen Traditionsmetzgerei. Das seit 1876 bestehende Unternehmen blickt auf eine 145-jährige Geschichte zurück und wurde für das hochqualitative Handwerk bereits vielfach ausgezeichnet. Qualitätsprodukte nach altem Familienrezept, hergestellt und verarbeitet aus bestem ÖBERIO Hofgenau Rind- und Schweinefleisch von Bauernhöfen aus der Region.*

### Fleischerverband eGen

Zentrale Salzburg  
Dr. Hans Lechner Straße 1  
A – 5071 Wals-Siezenheim  
Tel.: +43 (0) 50 1935-22  
Fax: +43 (0) 50 1935-24  
E: info@fleischerverband.at  
I: www.fleischerverband.at



*Kurzbeschreibung: Einkaufsgemeinschaft für gewerbliche Fleischer*



## **gourmetfein**

GF Fleischproduktion GmbH & Co KG  
 Waldstraße 3  
 A - 4712 Michaelnbach  
 Tel.: +43 (0) 7277 32 95-0  
 Fax: +43 (0) 7277 32 95-5  
 E: office@gourmetfein.com  
 I: www.gourmetfein.com



*Kurzbeschreibung: Seit der Gründung im Jahr 2004 hat sich das Familienunternehmen auf die Herstellung von hochwertigem Leberkäse und ausgezeichneten Wurst- und Fleischwaren spezialisiert. Das Schweine- und Rindfleisch für die Produkte stammt exklusiv von eigenen Partner-Bauern aus Österreich. Einzigartige Herkunftskennzeichnung – auf allen gourmetfein Produktetiketten kann völlig transparent und „hofgenau“ nachgelesen werden, von welchem Bauernhof das Fleisch kommt. Gourmetfein ist der einzige Fleisch-, Wurst- und Leberkäse-Hersteller, der die Rohstoffherkunft aller Produkte nicht nur hofgenau anführt, sondern auch eidesstattlich garantiert.*

## **Hütthaler KG**

Linzerstraße 1  
 A - 4690 Schwanenstadt  
 Tel.: +43 (0) 7673 22 30 0  
 E: office@huetthaler.at  
 I: www.huetthaler.at und www.hofkultur.at



*Kurzbeschreibung: Seit bereits vier Generationen veredelt der Familienbetrieb Hütthaler beste Fleisch-, Wurst- & Schinkenprodukte in Schwanenstadt, an der Grenze zum Salzkammergut. Die Kompetenz des Unternehmens liegt in der Erfahrung, der Kreativität, sowie dem Fachwissen seiner Fleischermeister. Durch Tradition, gepaart mit modernster Technik und einer gewissen Portion Liebe zum Detail schafft Hütthaler seit Generationen Qualität, die begeistert! Tradition und Qualität wird bei der Herstellung der Fleisch-, Wurst- und Schinkenprodukte großgeschrieben. Somit bezieht Hütthaler sein Fleisch hauptsächlich von Bauern der Region. Hütthaler ist unter anderem auch bekannt für seine Vorreiterrolle in Sachen Tierwohl, dem sich der Betreiber seit 2014 umfangreich widmet. Weiterführend wurde der 2019 eröffnete gläserne Schlachthof nach Tierwohlkriterien gebaut, um so Tierwohl über die gesamte Wertschöpfungskette garantieren zu können. Im Jahr 2021 wurde der Standort Redlham noch um eine hochmoderne Zerlegung erweitert, die keine Wünsche offen lässt.*

## **ROSY'S GmbH**

Bossigasse 66  
 A - 1130 Wien  
 Tel.: +43 (0) 664 91 83 637  
 E: office@rosys.at  
 I: www.rosys.at



*Kurzbeschreibung: Mit unseren temperierten Click & Collect-Abholstationen bieten wir Direktvermarkter:innen den effizientesten Distributionskanal – für Konsument:innen wie Einliefer-Partner:innen einfach und bereits drei Mal in Wien zu nutzen. Konsument:innen kaufen regionale Produkte online beim gewünschten Produzenten und holen diese anschließend zeitlich flexibel 24/7 ab: ROSY'S hält die gekauften Köstlichkeiten je nach Bedarf frisch gekühlt oder tiefgekühlt abholbereit. Mit diesem Konzept ermöglicht ROSY'S Ihnen eine deutliche Kostenreduktion im zweistelligen Bereich und garantiert dabei maximale Flexibilität. Alternativ bietet ROSY'S auch die Möglichkeit des innovativen Sofortverkaufes an. Durch diesen können Konsument:innen die frischen Spezialitäten unserer Partner:innen spontan und direkt im Vorbeigehen mitnehmen.*

## **G. Zellinger GmbH**

myMetzger Partner  
Franz-Schuhmeier-Straße 27  
A - 4400 Steyr  
Tel.: +43 (0) 7252 72 263  
E: office@zellinger.at  
I: www.zellinger.at



*Kurzbeschreibung: Die Feinkostmanufaktur Zellinger steht seit der Gründung im Jahr 1940 für ausgezeichnete Qualität und hochwertige Handwerksprodukte, hergestellt nach hauseigener Rezeptur und verarbeitet nach alter Metzgers-Tradition. Das Schweine- und Rindfleisch für die Produkte kommt exklusiv von den ÖBERIO Hofgenau Partnerbauern aus Österreich.*

### **Filialen:**

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Wegscheiderstraße 3  
4020 Linz  
Tel.: +43 732 38 14 60

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Hauptplatz 18  
4540 Bad Hall  
Tel.: +43 7258 35 19

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Ringstraße 14, 4600 Wels  
Tel.: +43 7242 62 25 1

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Enge Gasse 13, 4400 Steyr  
Tel.: +43 7252 52 47 1

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Römerfeld 5, 4470 Enns  
Tel.: +43 7223 89 023

## ●●● FROSTER

### **AAT-FREEZING a division of BT-Anlagenbau GmbH**

Scheiterle 23  
A - 2493 Lichtenwörth  
Tel.: +43 (0) 2622 75 224-0  
E: aat-freezing@aat.at  
I: www.aat-freezing.at



*Kurzbeschreibung: Nr. 1 in Funktionalität und Qualität – AAT-FREEZING bietet vollautomatische Schockgefriersysteme, Kühlsysteme, Systeme zur Kurzzeitlagerung und Temperierungssysteme für Lebensmittel in Kisten und Kartons. Die Systeme von AAT-FREEZING gehören zu den fortschrittlichsten Gefrieranlagen auf dem Markt und werden durch eine Schleuse automatisch mit den Produkten be- und entladen. Mit einem quer gerichteten Luftstrom werden alle Produkte mit einem konstanten Luftstrom gekühlt. Dank spezifischer Anpassungen sind die AAT-FREEZING-Systeme auch für den Industriestandard 4.0 geeignet.*

**Dawsongroup Thermobil Austria GmbH**

Steingasse 6a  
 A – 4020 Linz  
 Tel.: +43 (0) 664 14 62 5 67  
 Fax: +49 (0) 2133 5064 163  
 E: christian.frittajon@thermobil.at  
 I: www.thermobil.at



*Kurzbeschreibung: Dawsongroup Thermobil Austrian GmbH ist die österreichische Niederlassung der Dawsongroup plc – Europas führendem Vermieter von Kühlcontainern, Kühlzellen, Auftauanlagen und Schnellgefrieranlagen von -45 °C bis +80 °C. Mehr als 2900 ständig vermietete Anlagen in nahezu allen Industrie- und Handelsbereichen garantieren unseren Kunden ein umfassendes Erfahrungspotential.*

**ROSY'S GmbH**

Bossigasse 66  
 A – 1130 Wien  
 Tel.: +43 (0) 664 91 83 637  
 E: office@rosys.at  
 I: www.rosys.at



*Kurzbeschreibung: Mit unseren temperierten Click & Collect-Abholstationen bieten wir Direktvermarkter:innen den effizientesten Distributionskanal – für Konsument:innen wie Einliefer-Partner:innen einfach und bereits drei Mal in Wien zu nutzen. Konsument:innen kaufen regionale Produkte online beim gewünschten Produzenten und holen diese anschließend zeitlich flexibel 24/7 ab: ROSY'S hält die gekauften Köstlichkeiten je nach Bedarf frisch gekühlt oder tiefgekühlt abholbereit. Mit diesem Konzept ermöglicht ROSY'S Ihnen eine deutliche Kostenreduktion im zweistelligen Bereich und garantiert dabei maximale Flexibilität. Alternativ bietet ROSY'S auch die Möglichkeit des innovativen Sofortverkaufs an. Durch diesen können Konsument:innen die frischen Spezialitäten unserer Partner:innen spontan und direkt im Vorbeigehen mitnehmen.*

●●● **FÜLLER**

**REX Technologie GmbH & Co KG**

Irlachstraße 31  
 A – 5303 Thalgau  
 Tel.: +43 (0) 6235 6116 0  
 Fax: +43 (0) 6235 6529  
 E: sales@rex-technologie.com  
 I: www.rex-austria.com



*Kurzbeschreibung: Maschinen und Anlagen für die fleischverarbeitende Industrie. Vakuumpfüller, Füllwölfe, Hackfleischportionierlinie, Kalibrier- und Aufhängesysteme, Schneidesysteme, Wursttrennlagen, Universelle Formmaschinen, Burger Former, usw. Höchste Qualität garantiert. Professionell montiert und in Betrieb genommen.*

## **Strasser Ges.m.b.H & Co.KG**

Gewerbestraße 1 / Gewerbegebiet Weitwörth

A – 5151 Nussdorf am Haunsberg

Tel.: +43 (0) 6272 6184 0

Fax: +43 (0) 6272 6184 20

E: office@strasser.co.at

I: www.strasser.co.at



*Kurzbeschreibung: Wir sind Ihr verlässlicher Partner für hochwertige und leistungsstarke Maschinen zur Lebensmittelverarbeitung. Als Generalvertretung der namhaftesten Maschinenhersteller, bieten wir Ihnen von der Beratung bis hin zur Montage und Inbetriebnahme der Anlagen ein Komplettangebot. In unserem Portfolio haben wir ausschließlich Maschinen die den höchsten Hygienestandards der Lebensmittelindustrie entsprechen. Unsere Lösungen umfassen Anlagen von der Zerkleinerung und Standardisierung über die Verarbeitung und Veredelung bis hin zur thermischen Behandlung und Verpackung. Zu unserem Portfolio zählen unter anderem: Seydelmann, Vakona, Schröter, Magurit, Alco, Frey, Henkovic, Foodlogistik, Jeros und einige mehr.*

---

## ●●● GEBRAUCHTMASCHINEN

### **Düker-REX Fleischereimaschinen GmbH**

Im Gewerbegebiet 17

D – 63846 Laufach

Tel.: +49 (0) 6093 9932 190

Fax: +49 (0) 6093 9932 194

E: info@dueker-rex.de

I: www.dueker-rex.de



*Kurzbeschreibung: Partner des Metzgereihandwerks. Erfahrung – Fortschritt – Service*

---

### **Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspergstraße 32

A – 5020 Salzburg

Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0

Fax: +43 (0) 662 87 08 71

E: office@gramiller.at

I: www.gramiller.at

**GRAMILLER**

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

---

## MULTIVAC Vertriebsgesellschaft mbH

Altmannsdorfer Straße 154-156/A2

A-1230 Wien

Tel.: +43 (0) 1 698 1300 0

E: info@multivac.at

I: www.multivac.at

*Kurzbeschreibung: Gebündelte Expertise, innovative Spitzentechnologie und starke Marken unter einem Dach: Die MULTIVAC Gruppe bietet Komplettlösungen für das Verpacken und Verarbeiten von Lebensmitteln, Medizin- und Pharmaprodukten sowie Industriegütern und setzt als Technologieführer immer wieder neue Maßstäbe im Markt.*



## Penias Lebensmitteltechnik GmbH

Gaismannslohen 15

A - 5261 Uttendorf

Tel.: +43 (0) 7724 28 64

E: office@penias.at

I: www.penias.at

*Kurzbeschreibung: Unser Geschäftsfeld umfasst Reparatur und Service sowie Verkauf von Neu- und Gebrauchsmaschinen im Bereich der Lebensmittelverarbeitung. Hier sind wir seit 1996 tätig und zählen mit den Marken in unserem Angebot anerkannte Traditionsunternehmen zu unseren Partnern. In unserem Betrieb führen wir ein großzügiges Lager sämtlicher Ersatzteile und Verbrauchsmaterialien. Eine große Anzahl von Neu- und Gebrauchsmaschinen gibt es in unserem Schauraum zu besichtigen. Wir haben eine hauseigene Werkstätte für Reparaturen und die Generalüberholung sämtlicher Maschinen und Anlagen. Unser Einsatzgebiet ist neben ganz Österreich, auch Deutschland, Südtirol, Ungarn und Slowenien. Unsere zentrale Lage in Oberösterreich ermöglicht uns ein rasches Reagieren auf Reparatureinsätze.*



## TECHMAN GmbH & CoKG

Europastraße 7

A - 3454 Reidling

Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640

E: office@techman.at

I: www.techman.at

*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

*STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*



## VOSS Pro GmbH

Am Seefeld 3

D - 35510 Butzbach

Tel.: +49 6033 91 90-0

Fax: +49 6033 9190-20

E: info@vosspro.de

I: www.vosspro.de

*Kurzbeschreibung: Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung: Kochen, Räuchern und Backen waren der Anfang. Heute liegt der Fokus bei VOSS auf der Lieferung maßgeschneiderter Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung von Nahrungsmitteln, Tiernahrung und Pharmazeutika. Von der Konzeption, über die Beratung, Verkauf, Installation und Wartung, bis hin zum Service haben Sie hier einen Partner, der Sie von Anfang an begleitet.*



## ●●● GEFRIERSCHNEIDER

### **JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG**

Holzstraße 4  
A - 4020 Linz  
Postfach 289  
Tel.: +43 (0) 732 77 32 11  
E: info@laska.co.at  
I: www.laska.co.at



*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Wurstherstellung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*

---

## ●●● GEWÜRZE UND ZUSATZSTOFFE

### **BECK Gewürze und Additive GmbH**

Kirschenleite 11-13  
D - 91220 Schnaittach  
Tel.: +49 (0) 9153 92 29-0  
Fax: +49 (0) 9153 92 29-20  
E: info@beck-gewuerze.de  
I: www.beck-gewuerze.de



*Kurzbeschreibung: International tätiges Unternehmen der Lebensmittelbranche mit den Schwerpunkten, Entwicklung, Produktion und Vertrieb von hochwertigen Gewürzen und Gewürzmischungen, Gewürzaromen und Zusatzstoffen.*

---

### **Christl Gewürze GmbH**

Gewerbepark Ost 5  
A - 5141 Moosdorf  
Tel.: +43 (0) 7748 324 80-0  
Fax: +43 (0) 7748 324 80-10  
E: office@christl.cc  
I: www.christl.cc



*Kurzbeschreibung: Gewürze und Zusatzstoffe*

---

### **Fleischerverband eGen**

Zentrale Salzburg  
Dr. Hans Lechner Straße 1  
A - 5071 Wals-Siezenheim  
Tel.: +43 (0) 50 1935-22  
Fax: +43 (0) 50 1935-24  
E: info@fleischerverband.at  
I: www.fleischerverband.at



*Kurzbeschreibung: Einkaufsgemeinschaft für gewerbliche Fleischer*

---

## HELA – Gewürzwerk Hermann Laue GmbH

Karnerau 7  
A – 9853 Gmünd  
Tel.: +43 (0) 4732 31 25  
Fax: +43 (0) 4732 31 27  
E: office.at@helaspice.com  
I: www.hela-gewuerze.at



*Kurzbeschreibung: Immer einen Schritt voraus sein, Herausforderungen spielend meistern und Genuss neu erleben – Hela ist der richtige Partner an Ihrer Seite, um genau diese Ziele zu erreichen.*

## NovaTaste Austria GmbH

A.-Schemel-Strasse 9  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 63 82 0  
Fax: +43 (0) 662 63 82 810  
E: office@novataste.com  
I: www.novataste.com



*Gewürzmüller*  
GEWÜRZMÜHLE NESSE  
**WIBERG**

*Kurzbeschreibung: NovaTaste bietet mit seinen Marken – u.a. WIBERG, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse – umfassende Lösungen in Sachen Geschmack. Das Unternehmen entwickelt und produziert Gewürze, Gewürzmischungen, Lebensmittelkulturen, Wirkstoffe und Wursthüllen.*

## Raps GmbH

Handelsstraße 10  
A – 5162 Obertrum  
Tel.: +43 (0) 6219 75 57 0  
Fax: +43 (0) 6219 75 57 85  
E: verkauf@raps.at  
I: www.raps.at



*Kurzbeschreibung: Gewürze und Zusatzstoffe für die Fleischerei.*

## Rettenmaier Austria GmbH & Co. KG

Rudolf-Waisenhorn-Gasse 18  
A – 1230 Wien  
Tel.: +43 (0) 1 88 60 688-0  
Fax.: +43 (0) 1 88 60 688-10  
E: info@jrs.co.at  
I: www.raeuchergold.com



*Kurzbeschreibung: Die RÄUCHERGOLD® Natur-Räucher-Technologie: 100% natürlich, 100% lebensmittelsicher Premium Räucherspäne vom Master of Smoke. Hergestellt aus ausgewählten Hölzern aus nachhaltig bewirtschafteten, regionalen Wäldern. Perfekte Partikelgrößen für die Verwendung in Rauchanlagen, Räucheröfen und BBQ garantieren optimale Rauchentwicklung, appetitliche Farbe und feinsten Räuchergeschmack.*

## Van Hees GmbH

Sankt Peter am Kammersberg 113  
A - 8843 Sankt Peter am Kammersberg  
Tel.: +49 (0) 664 18 83 724  
E: mueck@van-hees.com  
I: www.van-hees.com

*Kurzbeschreibung: VAN HEES ist in über 80 Ländern der Welt tätig und national sowie international einer der führenden Hersteller von Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen und Marinaden für vielfältige Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie verlässlicher Servicepartner.*

---



## ●●● GEWÜRZMISCHUNGEN

### BECK Gewürze und Additive GmbH

Kirschenleite 11-13  
D - 91220 Schnaittach  
Tel.: +49 (0) 9153 92 29-0  
Fax: +49 (0) 9153 92 29-20  
E: info@beck-gewuerze.de  
I: www.beck-gewuerze.de

*Kurzbeschreibung: International tätiges Unternehmen der Lebensmittelbranche mit den Schwerpunkten, Entwicklung, Produktion und Vertrieb von hochwertigen Gewürzen und Gewürzmischungen, Gewürzaromen und Zusatzstoffen.*

---



### Christl Gewürze GmbH

Gewerbepark Ost 5  
A - 5141 Moosdorf  
Tel.: +43 (0) 7748 324 80-0  
Fax: +43 (0) 7748 324 80-10  
E: office@christl.cc  
I: www.christl.cc

*Kurzbeschreibung: Gewürze und Zusatzstoffe*

---



### HELA – Gewürzwerk Hermann Laue GmbH

Karnerau 7  
A - 9853 Gmünd  
Tel.: +43 (0) 4732 31 25  
Fax: +43 (0) 4732 31 27  
E: office.at@helaspice.com  
I: www.hela-gewuerze.at

*Kurzbeschreibung: Immer einen Schritt voraus sein, Herausforderungen spielend meistern und Genuss neu erleben - Hela ist der richtige Partner an Ihrer Seite, um genau diese Ziele zu erreichen.*

---

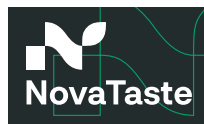




## **NovaTaste Austria GmbH**

A.-Schemel-Straße 9  
 A – 5020 Salzburg  
 Tel.: +43 (0) 662 63 82 0  
 Fax: +43 (0) 662 63 82 810  
 E: office@novataste.com  
 I: www.novataste.com

*Kurzbeschreibung: NovaTaste bietet mit seinen Marken – u.a. WIBERG, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse – umfassende Lösungen in Sachen Geschmack. Das Unternehmen entwickelt und produziert Gewürze, Gewürzmischungen, Lebensmittelkulturen, Wirkstoffe und Würsthüllen.*



*Gewürzmüller*  
 GEWÜRZMÜHLE NESSE  
**WIBERG**

## **Raps GmbH**

Handelsstraße 10  
 A – 5162 Obertrum  
 Tel.: +43 (0) 6219 75 57 0  
 Fax: +43 (0) 6219 75 57 85  
 E: verkauf@raps.at  
 I: www.raps.at

*Kurzbeschreibung: Gewürze und Zusatzstoffe für die Fleischerei.*



## **Van Hees GmbH**

Sankt Peter am Kammersberg 113  
 A – 8843 Sankt Peter am Kammersberg  
 Tel.: +49 (0) 664 18 83 724  
 E: mueck@van-hees.com  
 I: www.van-hees.com

*Kurzbeschreibung: VAN HEES ist in über 80 Ländern der Welt tätig und national sowie international einer der führenden Hersteller von Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen und Marinaden für vielfältige Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie verlässlicher Servicepartner.*



## ●●● GRILLEN & BBQ

### **Grillschule Adi Matzek**

Bürgerwiesen 8  
 A – 3591 Altenburg  
 Tel.: +43 (0) 2982 26 37  
 E: matzek@grillschule.at  
 I: www.grillschule.at

*Kurzbeschreibung: Grill-Seminare & Teambuilding, Grill&BBQ-Catering vom Weltmeisterteam, Event-Location – Grillschule zu Mieten, Grillagentur, Grillshows, Markenbegleitung, Tasting-Serie und Kulinarik-Events, Grill-Shop, Grillgeräte und Zubehör.*



**ADI MATZEK**  
 Doppel-Grillweltmeister & Fleischermeister

## ●●● HEISSRAUCH- UND KOCHANLAGEN

### **Mauting, s.r.o.**

Mikulovská 362  
CZE – 691 42 Valtice  
Tel.: +420 5 19 352 761  
Fax: +420 603 878 346  
E: info@mauting.com  
I: www.mauting.com



*Kurzbeschreibung: Seit ihrer Gründung beschäftigt sich unsere Firma mit der Herstellung von Maschinen und Anlagen für die Fleischindustrie. Besonders spezialisieren wir uns auf die Anlagen für die thermische Bearbeitung des Fleisches wie Räucherkamern, Kochkamern, Kamern für intensive Abkühlung der Räucherware, Klimakamern für Produktion der fermentierten thermisch nicht bearbeiteten Fleischprodukte, Klimakamern für Reifen und Trocken der sowohl thermisch nicht bearbeiteten als auch thermisch bearbeiteten Fleischprodukte und Kochkessel. Dieses Hauptproduktionsprogramm ergänzen wir mit der Herstellung von Schwein- und Rindschlachthäusern, Zerlegeanlagen, der Ausrüstung der Abkühlkamern und Gesamtbetriebe der Fleischproduktion mit Linien, Installation der ganzen Transportsysteme in Fleischproduktionsbetrieben.*

### **Reich Thermoprozesstechnik GmbH**

Kappelweg 20  
D – 73579 Schechingen  
Tel.: +49 (0) 7 175 99 790 - 0  
Fax.: +49 (0) 7 175 99 790 - 11  
E: sales@reich-germany.de  
I: www.reich-germany.de



**REICH**  
taste engineering

*Kurzbeschreibung: Maximale Vorteile erfordern die optimale Luftstromtechnologie für die thermische Lebensmittelverarbeitung. Die Lösung für diese Anforderungen ist der einzigartige, modulare Aufbau der REICH AIRMASTER® Systeme. REICH zählt weltweit zu den führenden Herstellern von Anlagen zur thermischen Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Geflügel, Käse, Convenience Food, veganen und vegetarischen Produkten sowie Tiernahrung. In unserem Hauptsitz in der Nähe von Stuttgart arbeiten und entwickeln unsere Entwicklungsingenieure an neuesten Lösungen, um den wachsenden Ansprüchen unserer Kunden mit Weitblick zu begegnen. Wir sind Ihr zuverlässiger, innovativer und dynamischer Partner für die thermische Veredelung Ihrer Produkte. Die Philosophie unserer Produkte ist klar: kompromisslose Qualität gepaart mit höchstmöglicher Leistung und Effizienz, „made in Germany“. Alle REICH-Anlagen werden in unserem Werk mit einer hohen Fertigungstiefe von der Konstruktion über eine hochmoderne Edelstahl-Blechfertigung bis hin zum fertigen Endprodukt in bester Qualität gefertigt.*

### **Sorgo Anlagenbau GmbH**

Hirschstraße 39  
A – 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 463 34 242  
Fax: +43 (0) 463 36 787  
E: office@sorgo.at  
I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt. Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

## **VOSS Pro GmbH**

Am Seefeld 3  
D – 355 10 Butzbach  
Tel.: +49 6033 91 90-0  
Fax: +49 6033 9190-20  
E: info@vosspro.de  
I: www.vosspro.de



*Kurzbeschreibung: Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung: Kochen, Räuchern und Backen waren der Anfang. Heute liegt der Fokus bei VOSS auf der Lieferung maßgeschneiderter Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung von Nahrungsmitteln, Tiernahrung und Pharmazeutika. Von der Konzeption, über die Beratung, Verkauf, Installation und Wartung, bis hin zum Service haben Sie hier einen Partner, der Sie von Anfang an begleitet.*

## ●●● **HYGIENESCHLEUSEN**

### **Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Hauspergstraße 32  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

### **Mooshammer hygiene & technik gmbh**

Gewerbepark 4  
A – 4707 Schlüßlberg  
Tel.: +43 (0) 72 48 644 34-0  
Fax: +43 (0) 72 48 644 34-33  
E: info@mooshammer.at  
I: www.mooshammer.at



*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Hygiene & Technik im gesamten Lebensmittelbereich: Beratung • Planung • Produktion • Montage*

### **PHT – A Partner für Hygiene und Technologie GmbH**

Grabenweg 68/Top 7  
A – 6020 Innsbruck  
Tel.: +43 (0) 512 31 95 02  
E: info.at@pht.group  
I: www.pht.group



*Kurzbeschreibung: Ganzheitliche Hygienekonzepte für die Personal- und präventive Betriebshygiene.*

## ●●● HYGIENETECHNIK

### **Calvatis GmbH – Calgonit**

Kaiser-Josef-Platz 4 1

A – 4600 Wels

Tel.: +43 (0) 7242 428 99-0

Fax: +43 (0) 7242 428 99-22

E: info.at@calvatis.com

I: www.calvatis.com

*Kurzbeschreibung: Hygienemanagement und Beratung; Moderne Schaumreinigungstechnologien; Geräte- und Anlagentechnik für Reinigungssysteme*



### **Ernst GmbH & Co. KG**

Hemsack 37 B

D – 59174 Kamen

Tel.: +49 (0) 2307 9 24 99-0

Fax: +49 (0) 2307 9 24 99-24

E: info@ernst-kamen.de

I: www.ernst-kamen.de

*Kurzbeschreibung: Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Lebensmittelindustrie.*



**Ernst GmbH & Co. KG**

Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Lebensmittelindustrie

### **JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG**

Holzstraße 4

A – 4020 Linz

Postfach 289

Tel.: +43 (0) 732 77 32 11

E: info@laska.co.at

I: www.laska.co.at

*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Wurstherstellung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*



### **Mooshammer hygiene & technik gmbh**

Gewerbepark 4

A – 4707 Schlüßlberg

Tel.: +43 (0) 72 48 644 34-0

Fax: +43 (0) 72 48 644 34-33

E: info@mooshammer.at

I: www.mooshammer.at

*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Hygiene & Technik im gesamten Lebensmittelbereich: Beratung • Planung • Produktion • Montage*

**MOOSHAMMER**  
HYGIENE & TECHNIK

**TECHNIQA**  
INNOVATION & QUALITÄT

### **PHT – A Partner für Hygiene und Technologie GmbH**

Grabenweg 68/Top 7

A – 6020 Innsbruck

Tel.: +43 (0) 512 31 95 02

E: info.at@pht.group

I: www.pht.group

*Kurzbeschreibung: Ganzheitliche Hygienekonzepte für die Personal- und präventive Betriebshygiene.*



## Seeger Wasch- und Reinigungsmittel GmbH

Schickhardtstraße 7

D – 72336 Balingen

Tel.: +49 (0) 7433 960-0

Fax: +49 (0) 7433 960-152

E: info@seeger-balingen.com

I: www.seeger-balingen.com

*Kurzbeschreibung: Alles aus einer Hand: Wasch-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Fleischerei, Gastronomie, Lebensmittel-, Produktions- und Personalhygiene.*



## ●●● IMBISSZUBEHÖR

### Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.

Haunspurgstraße 32

A – 5020 Salzburg

Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0

Fax: +43 (0) 662 87 08 71

E: office@gramiller.at

I: www.gramiller.at

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

### Meier Verpackungen GmbH

Diepoldsauer Straße 37

A – 6845 Hohenems

Tel.: +43 (0) 5576 71 77-0

Fax: +43 (0) 5576 71 77-30

E: office@meierverpackungen.at

I: www.meierverpackungen.at

*Kurzbeschreibung: Spezialist für Lebensmittelverpackungen, To-go-Verpackungen, Versandverpackungen und Artikel für die innerbetriebliche Hygiene.*



### TECHMAN GmbH & CoKG

Europastraße 7

A – 3454 Reidling

Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640

E: office@techman.at

I: www.techman.at

*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET



## ●●● INTENSIVKÜHLANLAGEN

### **Reich Thermoprosesstechnik GmbH**

Kappelweg 20

D - 73579 Schechingen

Tel.: +49 (0) 7175 99 790 - 0

Fax.: +49 (0) 7175 99 790 - 11

E: sales@reich-germany.de

I: www.reich-germany.de



**REICH**

taste engineering

*Kurzbeschreibung: Maximale Vorteile erfordern die optimale Luftstromtechnologie für die thermische Lebensmittelverarbeitung. Die Lösung für diese Anforderungen ist der einzigartige, modulare Aufbau der REICH AIRMASTER® Systeme.*

*REICH zählt weltweit zu den führenden Herstellern von Anlagen zur thermischen Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Geflügel, Käse, Convenience Food, veganen und vegetarischen Produkten sowie Tiernahrung. In unserem Hauptsitz in der Nähe von Stuttgart arbeiten und entwickeln unsere Entwicklungsingenieure an neuesten Lösungen, um den wachsenden Ansprüchen unserer Kunden mit Weitblick zu begegnen.*

*Wir sind Ihr zuverlässiger, innovativer und dynamischer Partner für die thermische Veredelung Ihrer Produkte. Die Philosophie unserer Produkte ist klar: kompromisslose Qualität gepaart mit höchstmöglicher Leistung und Effizienz, „made in Germany“. Alle REICH-Anlagen werden in unserem Werk mit einer hohen Fertigungstiefe von der Konstruktion über eine hochmoderne Edelstahl-Blechfertigung bis hin zum fertigen Endprodukt in bester Qualität gefertigt.*

---

### **Sorgo Anlagenbau GmbH**

Hirschstraße 39

A - 9020 Klagenfurt

Tel.: +43 (0) 463 34 242

Fax: +43 (0) 463 36 787

E: office@sorgo.at

I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt.*

*Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

## ●●● KALTRAUCHANLAGEN

### **Mauting, s.r.o.**

Mikulovská 362  
CZE – 691 42 Valtice  
Tel.: +420 519 352 76 1  
Fax: +420 603 878 346  
E: info@mauting.com  
I: www.mauting.com



*Kurzbeschreibung: Seit ihrer Gründung beschäftigt sich unsere Firma mit der Herstellung von Maschinen und Anlagen für die Fleischindustrie. Besonders spezialisieren wir uns auf die Anlagen für die thermische Bearbeitung des Fleisches wie Räucherkamern, Kochkamern, Kamern für intensive Abkühlung der Räucherware, Klimakammern für Produktion der fermentierten thermisch nicht bearbeiteten Fleischprodukte, Klimakammern für Reifen und Trocken der sowohl thermisch nicht bearbeiteten als auch thermisch bearbeiteten Fleischprodukte und Kochkessel. Dieses Hauptproduktionsprogramm ergänzen wir mit der Herstellung von Schwein- und Rindschlachthäusern, Zerlegeanlagen, der Ausrüstung der Abkühlkamern und Gesamtbetriebe der Fleischproduktion mit Linien, Installation der ganzen Transportsysteme in Fleischproduktionsbetrieben.*

### **Reich Thermoprozesstechnik GmbH**

Kappelweg 20  
D – 73579 Schechingen  
Tel.: +49 (0) 7175 99 790 - 0  
Fax.: +49 (0) 7175 99 790 - 11  
E: sales@reich-germany.de  
I: www.reich-germany.de



**REICH**  
taste engineering

*Kurzbeschreibung: Maximale Vorteile erfordern die optimale Luftstromtechnologie für die thermische Lebensmittelverarbeitung. Die Lösung für diese Anforderungen ist der einzigartige, modulare Aufbau der REICH AIRMASTER® Systeme.*

*REICH zählt weltweit zu den führenden Herstellern von Anlagen zur thermischen Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Geflügel, Käse, Convenience Food, veganen und vegetarischen Produkten sowie Tiernahrung. In unserem Hauptsitz in der Nähe von Stuttgart arbeiten und entwickeln unsere Entwicklungsingenieure an neuesten Lösungen, um den wachsenden Ansprüchen unserer Kunden mit Weitblick zu begegnen.*

*Wir sind Ihr zuverlässiger, innovativer und dynamischer Partner für die thermische Veredelung Ihrer Produkte. Die Philosophie unserer Produkte ist klar: kompromisslose Qualität gepaart mit höchstmöglicher Leistung und Effizienz, „made in Germany“. Alle REICH-Anlagen werden in unserem Werk mit einer hohen Fertigungstiefe von der Konstruktion über eine hochmoderne Edelstahl-Blechfertigung bis hin zum fertigen Endprodukt in bester Qualität gefertigt.*

### **Sorgo Anlagenbau GmbH**

Hirschstraße 39  
A – 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 463 34 242  
Fax: +43 (0) 463 36 787  
E: office@sorgo.at  
I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt.*

*Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

## **VOSS Pro GmbH**

Am Seefeld 3  
D – 35510 Butzbach  
Tel.: +49 6033 91 90-0  
Fax: +49 6033 9190-20  
E: info@vosspro.de  
I: www.vosspro.de



*Kurzbeschreibung: Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung: Kochen, Räuchern und Backen waren der Anfang. Heute liegt der Fokus bei VOSS auf der Lieferung maßgeschneiderter Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung von Nahrungsmitteln, Tiernahrung und Pharmazeutika. Von der Konzeption, über die Beratung, Verkauf, Installation und Wartung, bis hin zum Service haben Sie hier einen Partner, der Sie von Anfang an begleitet.*

## ● ● ● KISTENWASCHANLAGEN

### **Calvatis GmbH – Calgonit**

Kaiser-Josef-Platz 41  
A – 4600 Wels  
Tel.: +43 (0) 7242 428 99-0  
Fax: +43 (0) 7242 428 99-22  
E: info.at@calvatis.com  
I: www.calvatis.com



*Kurzbeschreibung: Hygienemanagement und Beratung; Moderne Schaumreinigungstechnologien; Geräte- und Anlagentechnik für Reinigungssysteme*

### **Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspergstraße 32  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at

The logo for Gramiller features the word "GRAMILLER" in a white, bold, sans-serif font, set against a red, rounded rectangular background.

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

### **Mooshammer hygiene & technik gmbh**

Gewerbepark 4  
A – 4707 Schlüßlberg  
Tel.: +43 (0) 72 48 644 34-0  
Fax: +43 (0) 72 48 644 34-33  
E: info@mooshammer.at  
I: www.mooshammer.at



*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Hygiene & Technik im gesamten Lebensmittelbereich: Beratung • Planung • Produktion • Montage*



## **PEBÖCK GROUP**

Hochaustraße 39-41  
A – 2103 Langenzersdorf  
Tel.: +43 (0) 2244 26 28 921  
E: office@peboeck.at  
I: www.peboeck.at



*Kurzbeschreibung: Die PEBÖCK GROUP zählt seit mehr als 40 Jahren zu den führenden Anbietern von Reinigungsanlagen in der Fleischbranche. Von der Beratung, Planung, Verkauf und After-Sales, bieten wir unseren Kunden einen zuverlässigen und qualitativen Service in ganz Österreich. Wir bieten Ihnen ein breites Angebot an unterschiedlichen Waschanlagen: Kistenwaschanlage, Formenwaschanlage, Eimerwaschanlage, Kutterwagenwaschanlage, Paloxenwaschanlage, Rauchwagenwaschanlage, Rauchstockwaschanlage, Palettenwaschanlage uvm.*

---

## **Penias Lebensmitteltechnik GmbH**

Gaismannslohen 15  
A – 5261 Uttendorf  
Tel.: +43 (0) 7724 28 64  
E: office@penias.at  
I: www.penias.at



*Kurzbeschreibung: Unser Geschäftsfeld umfasst Reparatur und Service sowie Verkauf von Neu- und Gebrauchtmaschinen im Bereich der Lebensmittelverarbeitung. Hier sind wir seit 1996 tätig und zählen mit den Marken in unserem Angebot anerkannte Traditionsunternehmen zu unseren Partnern. In unserem Betrieb führen wir ein großzügiges Lager sämtlicher Ersatzteile und Verbrauchsmaterialien. Eine große Anzahl von Neu- und Gebrauchtmaschinen gibt es in unserem Schauraum zu besichtigen. Wir haben eine hauseigene Werkstatt für Reparaturen und die Generalüberholung sämtlicher Maschinen und Anlagen. Unser Einsatzgebiet ist neben ganz Österreich, auch Deutschland, Südtirol, Ungarn und Slowenien. Unsere zentrale Lage in Oberösterreich ermöglicht uns ein rasches Reagieren auf Reparatereinsätze.*

---

## **Reich GmbH**

Marienberger Straße 47  
D – 83109 Großkarolinenfeld  
Tel.: +49 (0) 8031 80 95 69-0  
Fax.: +49 (0) 8031 80 95 69-50  
E: info@reich-gmbh.net  
I: www.reich-gmbh.net



*Kurzbeschreibung: Die Reich GmbH ist seit 25 Jahren mit inzwischen ca. 50 Mitarbeitern einer der führenden Hersteller von Automatisierung innerbetrieblicher Abläufe in lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Sie deckt das komplette Spektrum für das Handling aller gängigen Ladungshilfsmittel ab, inkl. Waschen und Trocknen. Die kundenspezifischen Anlagen werden von der Reich GmbH projektiert, konstruiert, produziert, installiert, programmiert und serviciert.*

---

## ●●● KLIMA- & LAGERRÄUME

### **ROSY'S GmbH**

Bossigasse 66  
A - 1130 Wien  
Tel.: +43 (0) 664 91 83 637  
E: office@rosys.at  
I: www.rosys.at



*Kurzbeschreibung: Mit unseren temperierten Click & Collect-Abholstationen bieten wir Direktvermarkter:innen den effizientesten Distributionskanal – für Konsument:innen wie Einliefer-Partner:innen einfach und bereits drei Mal in Wien zu nutzen. Konsument:innen kaufen regionale Produkte online beim gewünschten Produzenten und holen diese anschließend zeitlich flexibel 24/7 ab: ROSY'S hält die gekauften Köstlichkeiten je nach Bedarf frisch gekühlt oder tiefgekühlt abholbereit. Mit diesem Konzept ermöglicht ROSY'S Ihnen eine deutliche Kostenreduktion im zweistelligen Bereich und garantiert dabei maximale Flexibilität. Alternativ bietet ROSY'S auch die Möglichkeit des innovativen Sofortverkaufes an. Durch diesen können Konsument:innen die frischen Spezialitäten unserer Partner:innen spontan und direkt im Vorbeigehen mitnehmen.*

### **Sorgo Anlagenbau GmbH**

Hirschstraße 39  
A - 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 463 34 242  
Fax: +43 (0) 463 36 787  
E: office@sorgo.at  
I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt. Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

### **Dawsongroup Thermobil Austria GmbH**

Steingasse 6a  
A - 4020 Linz  
Tel.: +43 (0) 664 14 62 5 67  
Fax: +49 (0) 2133 5064 163  
E: christian.frittajon@thermobil.at  
I: www.thermobil.at



*Kurzbeschreibung: Dawsongroup Thermobil Austrian GmbH ist die österreichische Niederlassung der Dawsongroup plc – Europas führendem Vermieter von Kühlcontainern, Kühlzellen, Auftaunanlagen und Schnellgefrieranlagen von -45°C bis +80°C. Mehr als 2900 ständig vermietete Anlagen in nahezu allen Industrie- und Handelsbereichen garantieren unseren Kunden ein umfassendes Erfahrungspotential.*

## ●●● KLIMAAANLAGEN

**Mauting, s.r.o.**

Mikulovská 362

CZE – 691 42 Valtice

Tel.: +420 519 352 76 1

Fax: +420 603 878 346

E: info@mauting.com

I: www.mauting.com



*Kurzbeschreibung: Seit ihrer Gründung beschäftigt sich unsere Firma mit der Herstellung von Maschinen und Anlagen für die Fleischindustrie. Besonders spezialisieren wir uns auf die Anlagen für die thermische Bearbeitung des Fleisches wie Räucherkamern, Kochkamern, Kamern für intensive Abkühlung der Räucherware, Klimakammern für Produktion der fermentierten thermisch nicht bearbeiteten Fleischprodukte, Klimakammern für Reifen und Trocken der sowohl thermisch nicht bearbeiteten als auch thermisch bearbeiteten Fleischprodukte und Kochkessel. Dieses Hauptproduktionsprogramm ergänzen wir mit der Herstellung von Schwein- und Rindschlachthäusern, Zerlegeanlagen, der Ausrüstung der Abkühlkamern und Gesamtbetriebe der Fleischproduktion mit Linien, Installation der ganzen Transportsysteme in Fleischproduktionsbetrieben.*

## ●●● KOCH- UND GRILLGERÄTE

**Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspergstraße 32

A – 5020 Salzburg

Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0

Fax: +43 (0) 662 87 08 71

E: office@gramiller.at

I: www.gramiller.at

The logo for GRAMILLER consists of the word "GRAMILLER" in white, bold, sans-serif capital letters, centered within a red, rounded rectangular shape that has a slight 3D effect.

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

## STUBAI ZMV GmbH

Zentrale für Marketing und Vertrieb  
Dr.-Kofler-Straße 1, Postfach 50  
A - 6166 Fulpmes  
Tel.: +43 (0) 5225 6960 0  
Fax: +43 (0) 5225 6960 12  
E: office@stubai.com  
I: www.stubai.com



*Kurzbeschreibung: Das Stubaital – Heimat der Metallverarbeitung! Was verbinden Sie mit dem Begriff STUBAI? Traumhafte Gebirgslandschaften, gleißende Gletscher & Natur pur? Das Gebiet unweit von Innsbruck hat sich nicht nur als beliebte Tourismusregion einen Namen in der Welt geschaffen! Seit mehr als 100 Jahren bietet das Stubaital das ideale Umfeld für die Produktion der hochwertigen Qualitätserzeugnisse der Stubai Werkzeugindustrie. Stubai steht für Innovation, Qualität und Sicherheit.*

*Entscheidung für Qualität! Mit diesem Versprechen vertreiben wir unsere österreichischen Qualitätsprodukte beinahe in die gesamte Welt & überzeugen Kunden nah & fern. Denn eines ist klar: Wer Stubai kauft, entscheidet sich für Qualität! Bei unseren Qualitäts-Schneidwaren ist vom Lehrling bis zum Profi für jeden etwas dabei: Die hochwertigen Messer sind sowohl für den Fleischer- als auch für den Gastronomiebetrieb geeignet.*

## TECHMAN GmbH & CoKG

Europastraße 7  
A - 3454 Reidling  
Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640  
E: office@techman.at  
I: www.techman.at



*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kuttingen, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

*STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*

## ●●● KOCH- UND RÄUCHERANLAGEN

### Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.

Hauspergstraße 32  
A - 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at

**GRAMILLER**

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

## **Inject Star Maschinenbau GmbH**

Industriestraße 18-20  
A – 2201 Hagenbrunn bei Wien  
Tel.: +43 (0) 2246 31 18  
Fax: +43 (0) 2246 31 19  
E: office@inject-star.com  
I: www.inject-star.com

*Kurzbeschreibung: Pökelinjektoren, Massieranlagen, Restfleischgewinnungsanlagen, Rauch-, Kochkühl- & Bratanlagen sowie Klima- und Reifeanlagen, Raucherzeuger, Zubehör*

---

The logo for Inject Star, featuring the brand name in a bold, red, sans-serif font with a registered trademark symbol.

## **JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG**

Holzstraße 4  
A – 4020 Linz  
Postfach 289  
Tel.: +43 (0) 732 77 32 11  
E: info@laska.co.at  
I: www.laska.co.at

*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Würsterzeugung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*

---

The logo for LASKA, consisting of the word "LASKA" in white, bold, sans-serif capital letters on a red rectangular background.

## **Mauting, s.r.o.**

Mikulovská 362  
CZE – 691 42 Valtice  
Tel.: +420 519 352 76 1  
Fax: +420 603 878 346  
E: info@mauting.com  
I: www.mauting.com

*Kurzbeschreibung: Seit ihrer Gründung beschäftigt sich unsere Firma mit der Herstellung von Maschinen und Anlagen für die Fleischindustrie. Besonders spezialisieren wir uns auf die Anlagen für die thermische Bearbeitung des Fleisches wie Räucherkamern, Kochkamern, Kamern für intensive Abkühlung der Räucherware, Klimakamern für Produktion der fermentierten thermisch nicht bearbeiteten Fleischprodukte, Klimakamern für Reifen und Trocken der sowohl thermisch nicht bearbeiteten als auch thermisch bearbeiteten Fleischprodukte und Kochkessel. Dieses Hauptproduktionsprogramm ergänzen wir mit der Herstellung von Schwein- und Rindschlachthäusern, Zerlegeanlagen, der Ausrüstung der Abkühlkamern und Gesamtbetriebe der Fleischproduktion mit Linien, Installation der ganzen Transportsysteme in Fleischproduktionsbetrieben.*

---

The logo for MAUTING, featuring a red wavy line above the word "MAUTING" in bold, black, sans-serif capital letters, with the tagline "PROCESSING YOUR SUCCESS" in smaller black capital letters below.

## **Penias Lebensmitteltechnik GmbH**

Gaismannslohen 15  
A - 5261 Uttendorf  
Tel.: +43 (0) 7724 28 64  
E: office@penias.at  
I: www.penias.at



*Kurzbeschreibung: Unser Geschäftsfeld umfasst Reparatur und Service sowie Verkauf von Neu- und Gebrauchtmachines im Bereich der Lebensmittelverarbeitung. Hier sind wir seit 1996 tätig und zählen mit den Marken in unserem Angebot anerkannte Traditionsunternehmen zu unseren Partnern. In unserem Betrieb führen wir ein großzügiges Lager sämtlicher Ersatzteile und Verbrauchsmaterialien. Eine große Anzahl von Neu- und Gebrauchtmachines gibt es in unserem Schauraum zu besichtigen. Wir haben eine hauseigene Werkstätte für Reparaturen und die Generalüberholung sämtlicher Machines und Anlagen. Unser Einsatzgebiet ist neben ganz Österreich, auch Deutschland, Südtirol, Ungarn und Slowenien. Unsere zentrale Lage in Oberösterreich ermöglicht uns ein rasches Reagieren auf Reparatursätze.*

## **Reich Thermoprozesstechnik GmbH**

Kappelweg 20  
D - 73579 Schechingen  
Tel.: +49 (0) 7175 99 790 - 0  
Fax.: +49 (0) 7175 99 790 - 1  
E: sales@reich-germany.de  
I: www.reich-germany.de



*Kurzbeschreibung: Maximale Vorteile erfordern die optimale Luftstromtechnologie für die thermische Lebensmittelverarbeitung. Die Lösung für diese Anforderungen ist der einzigartige, modulare Aufbau der REICH AIRMASTER® Systeme. REICH zählt weltweit zu den führenden Herstellern von Anlagen zur thermischen Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Geflügel, Käse, Convenience Food, veganen und vegetarischen Produkten sowie Tiernahrung. In unserem Hauptsitz in der Nähe von Stuttgart arbeiten und entwickeln unsere Entwicklungsingenieure an neuesten Lösungen, um den wachsenden Ansprüchen unserer Kunden mit Weitblick zu begegnen. Wir sind Ihr zuverlässiger, innovativer und dynamischer Partner für die thermische Veredelung Ihrer Produkte. Die Philosophie unserer Produkte ist klar: kompromisslose Qualität gepaart mit höchstmöglicher Leistung und Effizienz, „made in Germany“. Alle REICH-Anlagen werden in unserem Werk mit einer hohen Fertigungstiefe von der Konstruktion über eine hochmoderne Edelstahl-Blechfertigung bis hin zum fertigen Endprodukt in bester Qualität gefertigt.*

## **TECH FORUM GmbH**

Wengstraße 58  
A - 4643 Pettenbach  
Tel.: +43 (0) 7586 60 445-54  
Fax: +43 (0) 7586 60 455-50  
E: contact@techforum.at  
I: www.techforum.at



*Kurzbeschreibung: TECH FORUM ist Ihr Anbieter für sichere Clipverschluss-Systeme, Injektoren, Massieranlagen, Koch- und Rauchkammern, Wölfe und Kompressoren. Polycip System, Günther Maschinenbau, VEMAG Anlagenbau, Ekomex, Schneider Kompressoren.*

## VOSS Pro GmbH

Am Seefeld 3  
D - 35510 Butzbach  
Tel.: +49 6033 91 90-0  
Fax: +49 6033 9190-20  
E: info@vosspro.de  
I: www.vosspro.de



*Kurzbeschreibung: Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung: Kochen, Räuchern und Backen waren der Anfang. Heute liegt der Fokus bei VOSS auf der Lieferung maßgeschneiderter Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung von Nahrungsmitteln, Tiernahrung und Pharmazeutika. Von der Konzeption, über die Beratung, Verkauf, Installation und Wartung, bis hin zum Service haben Sie hier einen Partner, der Sie von Anfang an begleitet.*

## ●●● KOCHKESSEL

### Reich Thermoprosesstechnik GmbH

Kappelweg 20  
D - 73579 Schechingen  
Tel.: +49 (0) 7175 99 790 - 0  
Fax.: +49 (0) 7175 99 790 - 11  
E: sales@reich-germany.de  
I: www.reich-germany.de



REICH  
taste engineering

*Kurzbeschreibung: Maximale Vorteile erfordern die optimale Luftstromtechnologie für die thermische Lebensmittelverarbeitung. Die Lösung für diese Anforderungen ist der einzigartige, modulare Aufbau der REICH AIRMASTER® Systeme.*

*REICH zählt weltweit zu den führenden Herstellern von Anlagen zur thermischen Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Geflügel, Käse, Convenience Food, veganen und vegetarischen Produkten sowie Tiernahrung. In unserem Hauptsitz in der Nähe von Stuttgart arbeiten und entwickeln unsere Entwicklungsingenieure an neuesten Lösungen, um den wachsenden Ansprüchen unserer Kunden mit Weitblick zu begegnen.*

*Wir sind Ihr zuverlässiger, innovativer und dynamischer Partner für die thermische Veredelung Ihrer Produkte. Die Philosophie unserer Produkte ist klar: kompromisslose Qualität gepaart mit höchstmöglicher Leistung und Effizienz, „made in Germany“. Alle REICH-Anlagen werden in unserem Werk mit einer hohen Fertigungstiefe von der Konstruktion über eine hochmoderne Edelstahl-Blechfertigung bis hin zum fertigen Endprodukt in bester Qualität gefertigt.*

### Sorgo Anlagenbau GmbH

Hirschstraße 39  
A - 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 463 34 242  
Fax: +43 (0) 463 36 787  
E: office@sorgo.at  
I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt.*

*Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

## **TECHMAN GmbH & CoKG**

Europastraße 7  
A - 3454 Reidling  
Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640  
E: office@techman.at  
I: www.techman.at



*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

**STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET**

## **VOSS Pro GmbH**

Am Seefeld 3  
D - 35510 Butzbach  
Tel.: +49 6033 91 90-0  
Fax: +49 6033 9190-20  
E: info@vosspro.de  
I: www.vosspro.de



*Kurzbeschreibung: Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung: Kochen, Räuchern und Backen waren der Anfang. Heute liegt der Fokus bei VOSS auf der Lieferung maßgeschneiderter Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung von Nahrungsmitteln, Tiernahrung und Pharmazeutika. Von der Konzeption, über die Beratung, Verkauf, Installation und Wartung, bis hin zum Service haben Sie hier einen Partner, der Sie von Anfang an begleitet.*

## **●●● KOCH- UND RAUCHWAGEN**

## **Sorgo Anlagenbau GmbH**

Hirschstraße 39  
A - 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 463 34 242  
Fax: +43 (0) 463 36 787  
E: office@sorgo.at  
I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt.*

*Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*



## ●●● KOLBENFÜLLER

### **REX Technologie GmbH & Co KG**

Irlachstraße 31  
 A – 5303 Thalgau  
 Tel.: +43 (0) 6235 6116 0  
 Fax: +43 (0) 6235 6529  
 E: sales@rex-technologie.com  
 I: www.rex-austria.com



*Kurzbeschreibung: Maschinen und Anlagen für die fleischverarbeitende Industrie. Vakuumfüller, Füllwölfe, Hackfleischportionierlinie, Kalibrier- und Aufhängesysteme, Schneidesysteme, Wursttrennlinien, Universelle Formmaschinen, Burger Former, usw. Höchste Qualität garantiert. Professionell montiert und in Betrieb genommen.*

## ●●● KÜHLANLAGEN

### **Dawsongroup Thermobil Austria GmbH**

Steingasse 6a  
 A – 4020 Linz  
 Tel.: +43 (0) 664 14 62 5 67  
 Fax: +49 (0) 2133 5064 163  
 E: christian.frittajon@thermobil.at  
 I: www.thermobil.at



*Kurzbeschreibung: Dawsongroup Thermobil Austrian GmbH ist die österreichische Niederlassung der Dawsongroup plc – Europas führendem Vermieter von Kühlcontainern, Kühlzellen, Auftauanlagen und Schnellgefrieranlagen von -45 °C bis +80 °C. Mehr als 2900 ständig vermietete Anlagen in nahezu allen Industrie- und Handelsbereichen garantieren unseren Kunden ein umfassendes Erfahrungspotential.*

### **ROSY'S GmbH**

Bossigasse 66  
 A – 1130 Wien  
 Tel.: +43 (0) 664 91 83 637  
 E: office@rosys.at  
 I: www.rosys.at



*Kurzbeschreibung: Mit unseren temperierten Click & Collect-Abholstationen bieten wir Direktvermarkter:innen den effizientesten Distributionskanal – für Konsument:innen wie Einliefer-Partner:innen einfach und bereits drei Mal in Wien zu nutzen. Konsument:innen kaufen regionale Produkte online beim gewünschten Produzenten und holen diese anschließend zeitlich flexibel 24/7 ab: ROSY'S hält die gekauften Köstlichkeiten je nach Bedarf frisch gekühlt oder tiefgekühlt abholbereit. Mit diesem Konzept ermöglicht ROSY'S Ihnen eine deutliche Kostenreduktion im zweistelligen Bereich und garantiert dabei maximale Flexibilität. Alternativ bietet ROSY'S auch die Möglichkeit des innovativen Sofortverkaufs an. Durch diesen können Konsument:innen die frischen Spezialitäten unserer Partner:innen spontan und direkt im Vorbeigehen mitnehmen.*

## **TECHMAN GmbH & CoKG**

Europastraße 7  
A – 3454 Reidling  
Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640  
E: office@techman.at  
I: www.techman.at



*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

*STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*

## ●●● KÜHLHAUSBAU

### **OK-Paneele**

Hnilickastraße 34  
A – 3100 St. Pölten  
Tel.: +43 (0) 2742 882 900-0  
Fax: +43 (0) 2742 882 900-14  
E: office@ok-paneele.at  
I: www.ok-paneele.at



*Kurzbeschreibung: Hygienische Decken- und Wandsysteme, Glasbord GFK-Paneele, Kühl- und Tiefkühlzellen, Rammschutz*

## ●●● KÜHLTHEKEN

### **Hagola Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG**

Hagolastraße 2  
D – 49424 Goldenstedt  
Tel.: +49 (0) 4444 201-0  
Fax: +49 (0) 4444 201-111  
E: info@hagola.de  
I: www.hagola.de



*Kurzbeschreibung: Als Deutschlands führender Hersteller von Gastronomietechnik produziert HAGOLA Theken, Vitrinen, Speiseausgabemodule und vieles mehr für die Gastronomie-, Bäckerei- und Metzgereibranche. HAGOLA ist ISO-zertifiziert, bietet innovative Lösungen aus Edelstahl und Qualität „Made in Germany“ für über 2.000 Kunden weltweit.*

## ●●● KUNDENBINDUNG

### **Fleischerverband eGen**

Zentrale Salzburg  
Dr. Hans Lechner Straße 1  
A – 5071 Wals-Siezenheim  
Tel.: +43 (0) 50 1935-22  
Fax: +43 (0) 50 1935-24  
E: info@fleischerverband.at  
I: www.fleischerverband.at



*Kurzbeschreibung: Einkaufsgemeinschaft für gewerbliche Fleischer*

## myMetzger – GF Service GmbH

Waldstraße 3  
 A – 4712 Michaelnbach  
 Tel.: +43 (0) 7277 32 95-0  
 E: office@mymetzger.at  
 I: www.mymetzger.at



*Kurzbeschreibung: Die Nachfrage nach regionalen Metzgereien steigt, aber viele Handwerker stemmen die Herausforderungen des digitalen Zeitalters oder die hohen Nebenkosten nicht. myMetzger bewahrt das Metzger-Handwerk in Österreich. Mit zielgerichtetem Marketing, digitaler Kommunikation und dem gewissen Alleinstellungsmerkmal bietet myMetzger kleinen Metzgereien eine Serviceplattform, um ihnen wieder die Kraft und Stabilität zu geben, die sie brauchen, um erfolgreich am Markt zu bestehen. Jeder Metzger behält seine eigene Identität und sein eigenes Gesicht, seine besondere Individualität, für die er auch von den Kunden geschätzt wird. Die Produktqualität mit der ÖBERIO Hofgenau Fleischlinie bildet die Basis des Erfolgs. Mit professionellem Marketing, perfekten Produktfotos, ansprechend gestalteten Flugblättern, modernen Homepages, Social Media, Digital Signage uvm. verhilft Ihnen myMetzger dazu Ihre Kunden zu begeistern.*

## ●●● KUNSTDÄRME

### Kunstdarm Ges.m.b.H.

Hans Thalhammerstraße 34  
 A – 8501 Lieboch  
 Tel.: +43 (0) 3136 61 184-0  
 Fax: +43 (0) 3136 61 171  
 E: office@kuda.at  
 I: www.kuda.at



*Kurzbeschreibung: Collagendärme, Collagenfolien, Eiweißsaitlinge, Faserdärme, Kunststoffdärme (ein- und mehrschichtig), Bedrucken, Konfektionieren*

## ●●● KUTTER

### Düker-REX Fleischereimaschinen GmbH

Im Gewerbegebiet 17  
 D – 63846 Laufach  
 Tel.: +49 (0) 6093 9932 190  
 Fax: +49 (0) 6093 9932 194  
 E: info@dueker-rex.de  
 I: www.dueker-rex.de



*Kurzbeschreibung: Partner des Metzgereihandwerks. Erfahrung – Fortschritt – Service*

## **Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspergstraße 32  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at



**GRAMILLER**

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettanbieter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

## **JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG**

Holzstraße 4  
A – 4020 Linz  
Postfach 289  
Tel.: +43 (0) 732 77 32 11  
E: info@laska.co.at  
I: www.laska.co.at



**LASKA**

*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Wurstherstellung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*

## **Penias Lebensmitteltechnik GmbH**

Gaismannslohen 15  
A – 5261 Uttendorf  
Tel.: +43 (0) 7724 28 64  
E: office@penias.at  
I: www.penias.at



**PENIAS**  
Lebensmitteltechnik GmbH

*Kurzbeschreibung: Unser Geschäftsfeld umfasst Reparatur und Service sowie Verkauf von Neu- und Gebrauchsmaschinen im Bereich der Lebensmittelverarbeitung. Hier sind wir seit 1996 tätig und zählen mit den Marken in unserem Angebot anerkannte Traditionsunternehmen zu unseren Partnern. In unserem Betrieb führen wir ein großzügiges Lager sämtlicher Ersatzteile und Verbrauchsmaterialien. Eine große Anzahl von Neu- und Gebrauchsmaschinen gibt es in unserem Schauraum zu besichtigen. Wir haben eine hauseigene Werkstätte für Reparaturen und die Generalüberholung sämtlicher Maschinen und Anlagen. Unser Einsatzgebiet ist neben ganz Österreich, auch Deutschland, Südtirol, Ungarn und Slowenien. Unsere zentrale Lage in Oberösterreich ermöglicht uns ein rasches Reagieren auf Reparatursätze.*

## **Maschinenfabrik Seydelmann KG**

Hölderlinstraße 9  
D – 70174 Stuttgart  
Tel.: +49 (0) 711 49 00 90-0  
Fax: +49 (0) 711 49 00 90-90  
E: sales@seydelmann.com  
I: www.seydelmann.com



**Seydelmann**  1843

*Kurzbeschreibung: Kutter, Wölfe, Mischer, Feinstzerkleinerer und ganze Produktionslinien für Handwerk und Industrie – 100% Made in Germany.*

## **Strasser Ges.m.b.H & Co.KG**

Gewerbestraße 1 / Gewerbegebiet Weitwörth

A – 5151 Nussdorf am Haunsberg

Tel.: +43 (0) 6272 6184 0

Fax: +43 (0) 6272 6184 20

E: office@strasser.co.at

I: www.strasser.co.at



*Kurzbeschreibung: Wir sind Ihr verlässlicher Partner für hochwertige und leistungsstarke Maschinen zur Lebensmittelverarbeitung. Als Generalvertretung der namhaftesten Maschinenhersteller, bieten wir Ihnen von der Beratung bis hin zur Montage und Inbetriebnahme der Anlagen ein Komplettangebot. In unserem Portfolio haben wir ausschließlich Maschinen die den höchsten Hygienestandards der Lebensmittelindustrie entsprechen. Unsere Lösungen umfassen Anlagen von der Zerkleinerung und Standardisierung über die Verarbeitung und Veredelung bis hin zur thermischen Behandlung und Verpackung. Zu unserem Portfolio zählen unter anderem: Seydelmann, Vakona, Schröter, Magurit, Alco, Frey, Henkovic, Foodlogistik, Jeros und einige mehr.*

## **TECHMAN GmbH & CoKG**

Europastraße 7

A – 3454 Reidling

Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640

E: office@techman.at

I: www.techman.at



*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

*STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*

## ●●● KUTTERHILFSMITTEL

### **BECK Gewürze und Additive GmbH**

Kirschenleite 11-13

D – 91220 Schnaittach

Tel.: +49 (0) 9153 92 29-0

Fax: +49 (0) 9153 92 29-20

E: info@beck-gewuerze.de

I: www.beck-gewuerze.de



*Kurzbeschreibung: International tätiges Unternehmen der Lebensmittelbranche mit den Schwerpunkten, Entwicklung, Produktion und Vertrieb von hochwertigen Gewürzen und Gewürzmischungen, Gewürzaromen und Zusatzstoffen.*

### **Mooshammer hygiene & technik gmbh**

Gewerbepark 4

A – 4707 Schlüßlberg

Tel.: +43 (0) 72 48 644 34-0

Fax: +43 (0) 72 48 644 34-33

E: info@mooshammer.at

I: www.mooshammer.at

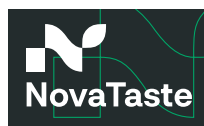


*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Hygiene & Technik im gesamten Lebensmittelbereich: Beratung • Planung • Produktion • Montage*

## **NovaTaste Austria GmbH**

A.-Schemel-Straße 9  
A - 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 63 82 0  
Fax: +43 (0) 662 63 82 810  
E: office@novataste.com  
I: www.novataste.com

*Kurzbeschreibung: NovaTaste bietet mit seinen Marken – u.a. WIBERG, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse – umfassende Lösungen in Sachen Geschmack. Das Unternehmen entwickelt und produziert Gewürze, Gewürzmischungen, Lebensmittelkulturen, Wirkstoffe und Wursthüllen.*



*Gewürzmüller*  
GEWÜRZMÜHLE NESSE  
**WIBERG**

## **TECHMAN GmbH & CoKG**

Europastraße 7  
A - 3454 Reidling  
Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640  
E: office@techman.at  
I: www.techman.at

*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

*STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*



## **Van Hees GmbH**

Sankt Peter am Kammersberg 113  
A - 8843 Sankt Peter am Kammersberg  
Tel.: +49 (0) 664 18 83 724  
E: mueck@van-hees.com  
I: www.van-hees.com

*Kurzbeschreibung: VAN HEES ist in über 80 Ländern der Welt tätig und national sowie international einer der führenden Hersteller von Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen und Marinaden für vielfältige Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie verlässlicher Servicepartner.*



## ●●● **LADENBAU**

### **Aichinger GmbH**

Premstätter Straße 41  
A - 8054 Graz  
Tel.: +43 (0) 316 28 45 56  
Fax: +43 (0) 316 28 69 65  
E: e.sommerauer@aichinger.de  
I: www.aichinger.de

*Kurzbeschreibung: Erfolg lässt sich einrichten.*



### **Ladenbau Hanke GmbH**

Henleinstraße 9  
D - 93092 Barbing-Unterheising  
Tel.: +49 (0) 9401 527 68-0  
Fax: +49 (0) 9401 527 68-20  
E: info@ladenbau-hanke.de  
I: www.ladenbau-hanke.de

*Kurzbeschreibung: Die Manufaktur für Ihren Ladenbau.*



## Schrutka-Peukert GmbH

E.-C.-Baumann-Straße 13  
D - 95326 Kulmbach  
Tel.: +49 (0) 92 21 95 680  
Fax: +49 (0) 92 21 95 680 10  
E: info@schrutka-peukert.de  
I: www.schrutka-peukert.de  
*Kurzbeschreibung: Der Spezialist für den Ladenbau im Frischebereich!*

SCHRUTKA-PEUKERT  
LADENBAU

## ●●● LEBENSMITTELBODEN

### Allgemeine Bau-Chemie GmbH

Fürbergstraße 63  
A - 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 64 22 71  
E: office@abc.co.at  
I: www.abc.co.at

ABC - DIE BESTE LÖSUNG  
ABDICHTUNG · BODEN · SANIERUNG



*Kurzbeschreibung: ABC Lebensmittelböden – speziell für fleischverarbeitende Betriebe. Dicht, robust und schön – für alle Einsatzbereiche.*

## ●●● MARKETING, KUNDENBINDUNGSAPP, PRODUKTFOTOS, SOCIAL MEDIA

### Fleisch & Co – die österreichische Fleischerzeitung

Grenzstraße 180/D1  
A - 2230 Gänserndorf  
Tel.: +43 (0) 676 634 27 07  
E: online@fleischundco.at  
I: www.fleischundco.at



*Kurzbeschreibung: Das Fachmagazin für die österreichische Fleisch-Branche bietet 360° Kommunikation auf allen Kanälen. Das Printmagazin erscheint 10 x im Jahr in einer Auflage von über 5.000 Exemplaren. Der Online-Auftritt bietet neben einem Firmenverzeichnis auch tagesaktuelle Informationen aus und für die Branche und zählt im Durchschnitt knapp 300.000 monatliche Zugriffe. Zudem liefert Fleisch & Co auf allen relevanten sozialen Plattformen (Facebook, Instagram, LinkedIn ...) und im Newsletter regelmäßige Informationen. Unsere Reichweite, ihre Vorteile – für noch mehr Sichtbarkeit ihres Unternehmens.*

## **myMetzger – GF Service GmbH**

Waldstraße 3

A – 47 12 Michaelnbach

Tel.: +43 (0) 7277 32 95-0

E: office@mymetzger.at

I: www.mymetzger.at

*Kurzbeschreibung: Die Nachfrage nach regionalen Metzgereien steigt, aber viele Handwerker stemmen die Herausforderungen des digitalen Zeitalters oder die hohen Nebenkosten nicht. myMetzger bewahrt das Metzger-Handwerk in Österreich. Mit zielgerichtetem Marketing, digitaler Kommunikation und dem gewissen Alleinstellungsmerkmal bietet myMetzger kleinen Metzgereien eine Serviceplattform, um ihnen wieder die Kraft und Stabilität zu geben, die sie brauchen, um erfolgreich am Markt zu bestehen. Jeder Metzger behält seine eigene Identität und sein eigenes Gesicht, seine besondere Individualität, für die er auch von den Kunden geschätzt wird. Die Produktqualität mit der ÖBERIO Hofgenau Fleischlinie bildet die Basis des Erfolgs.*

*Mit professionellem Marketing, perfekten Produktfotos, ansprechend gestalteten Flugblättern, modernen Homepages, Social Media, Digital Signage uvm. verhilft Ihnen myMetzger dazu Ihre Kunden zu begeistern.*



## ●●● MEHRKOPFWAAGEN

### **Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspargstraße 32

A – 5020 Salzburg

Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0

Fax: +43 (0) 662 87 08 71

E: office@gramiller.at

I: www.gramiller.at

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

**GRAMILLER**

### **TECHMAN GmbH & CoKG**

Europastraße 7

A – 3454 Reidling

Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640

E: office@techman.at

I: www.techman.at

*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipseysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

*STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*





## ●●● MENG- UND POLTERMASCHINEN

### **Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspurgstraße 32  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at

The logo for Gramiller, featuring the word "GRAMILLER" in white, bold, uppercase letters on a red, slanted rectangular background.

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

### **JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG**

Holzstraße 4  
A – 4020 Linz  
Postfach 289  
Tel.: +43 (0) 732 77 32 11  
E: info@laska.co.at  
I: www.laska.co.at

The logo for Laska, featuring the word "LASKA" in white, bold, uppercase letters on a red, slanted rectangular background.

*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Wursterzeugung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*

### **TECH FORUM GmbH**

Wengstraße 58  
A – 4643 Pettenbach  
Tel.: +43 (0) 7586 60 445-54  
Fax: +43 (0) 7586 60 455-50  
E: contact@techforum.at  
I: www.techforum.at

The logo for Tech Forum, featuring the word "TECH" in white, bold, uppercase letters on a red rectangular background, followed by the word "FORUM" in black, bold, uppercase letters with a registered trademark symbol (®).

Service . Beratung . Leidenschaft

*Kurzbeschreibung: TECH FORUM ist Ihr Anbieter für sichere Clipverschluss-Systeme, Injektoren, Massieranlagen, Koch- und Rauchkammern, Wölfe und Kompressoren. Polyclip System, Günther Maschinenbau, VEMAG Anlagenbau, Ekomex, Schneider Kompressoren.*

## ●●● MENÜSCHALEN

### **adapa Group**

IZ NÖ-Süd Straße 1, Obj. 50C

A - 2351 Wiener Neudorf

Tel.: +43 (0) 2252 26 60 14

E: info@adapa-group.com

I: www.adapa-group.com

LinkedIn: adapa Group

*Kurzbeschreibung: Die adapa Group mit Hauptsitz in Wiener Neudorf, Österreich, hat sich auf innovative, hochwertige und maßgeschneiderte Hochbarriere-Verpackungslösungen für die Lebensmittel-, Tabak-, Hygiene- und Pharmabranche spezialisiert. Mit ihrer integrierten Wertschöpfungskette von der Rohstoffbeschaffung über Extrusion bis hin zu Druck und Konfektionierung erwirtschaftet das 2012 als Schur Flexibles gegründete und 2022 umbenannte Unternehmen einen Jahresumsatz von über 700 Mio. Euro und gehört damit zu den führenden Unternehmen der Branche in Europa. adapa beschäftigt rund 2.200 Mitarbeiter an 21 Standorten in ganz Europa, die hochspezialisierte Kompetenzzentren sind und auf ihrem Gebiet Technologieführerstatus genießen. Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt der Geschäftsaktivitäten des Unternehmens.*



### **Meier Verpackungen GmbH**

Diepoldsauer Straße 37

A - 6845 Hohenems

Tel.: +43 (0) 5576 71 77-0

Fax: +43 (0) 5576 71 77-30

E: office@meierverpackungen.at

I: www.meierverpackungen.at

*Kurzbeschreibung: Spezialist für Lebensmittelverpackungen, To-go-Verpackungen, Versandverpackungen und Artikel für die innerbetriebliche Hygiene.*



## ●●● MESSE, VERANSTALTUNGEN, EVENTS

### **SÜFFA – Die Fachmesse für die Fleischbranche**

Messe Stuttgart, Messepiazza 1

D - 70629 Stuttgart

Tel.: +49 (0) 711 18 560-0

E: info@messe-stuttgart.de

I: www.sueffa.de

*Kurzbeschreibung: Auf der SÜFFA in Stuttgart kommen Menschen und Märkte zusammen. Sie ist der Branchentreff für das Fleischerhandwerk und die mittelständische Industrie. In den Hallen präsentieren sich ausstellende Unternehmen aus den Bereichen Produktion, Verkauf und Ladenausstattung dem kompetenten Fachpublikum. Die SÜFFA-Specials lassen die Messe zusätzlich zu einem Ereignis werden, das kein Fachbetrieb verpassen darf. Die nächste SÜFFA findet vom 28. bis 30. September 2024 auf dem Stuttgarter Messegelände statt.*



## Messe Wieselburg GmbH

Volksfestplatz 3  
A – 3250 Wieselburg  
Tel.: +43 (0) 74 16/502 -0  
E: info@messewieselburg.at  
I: www.messewieselburg.at



WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

*Kurzbeschreibung: Das Messejahr beginnt in Wieselburg mit der AB HOF-Messe von 8.-11. März 2024, danach die Outdoor Sport & Bike sowie die Grill & BBQ Messe am 6. und 7. April 2024, die Wieselburger Messe Land & Forst sowie die Jagd & Wild von 6.-9. Juni 2024, das Wieselburger Volksfest von 26.-30. Juni 2024, der Schule & Beruf Messe von 3.-5. Oktober 2024 sowie der BAU ENERGIE WOHNEN Messe Wieselburg von 18.-20. Oktober 2024 und die BIO Österreich am 16. und 17. November 2024 beschließt das Messejahr in Wieselburg.*

## ● ● ● MESSER

### Fleischerverband eGen

Zentrale Salzburg  
Dr. Hans Lechner Straße 1  
A – 5071 Wals-Siezenheim  
Tel.: +43 (0) 50 1935-22  
Fax: +43 (0) 50 1935-24  
E: info@fleischerverband.at  
I: www.fleischerverband.at



*Kurzbeschreibung: Einkaufsgemeinschaft für gewerbliche Fleischer*

### Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.

Hauspergstraße 32  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at

**GRAMILLER**

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

### JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG

Holzstraße 4  
A – 4020 Linz  
Postfach 289  
Tel.: +43 (0) 732 77 32 11  
E: info@laska.co.at  
I: www.laska.co.at



*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Wurstherzeugung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*

## **SICK Hermann Werksvertretungen e.U.**

Bahnhofstraße 5+6a  
A – 9560 Feldkirchen in Kärnten  
Tel.: +43 (0) 4276 20 202  
Fax: +43 (0) 4276 20 2024  
E: office@sick-werksvertretung.com  
I: www.sick-werksvertretung.com



*Kurzbeschreibung: Die Firma Sick Hermann bieten Qualitätsprodukte von namhaften Herstellern wie Graef, Thermohausser, Giesser Messer und GS Schleiftechnik und versteht sich als Bindeglied zwischen namhaften Produzenten und Industrie-, sowie Handelsbetrieben. Unser wichtigstes Ziel ist die Zufriedenheit des Benutzers unserer Werkzeuge und Maschinen: Denn was nützen die besten Geräte ohne fachkundige Unterstützung und Sicherheit eines Stützpunktes in Ihrer Nähe. Der große Vorteil für Sie liegt darin, dass Sie von uns persönlich betreut werden. Profitieren Sie von unserem Wissen und unserer langjährigen Erfahrung.*

## **STUBAI ZMV GmbH**

Zentrale für Marketing und Vertrieb  
Dr.-Kofler-Straße 1, Postfach 50  
A – 6166 Fulpmes  
Tel.: +43 (0) 5225 6960 0  
Fax: +43 (0) 5225 6960 12  
E: office@stubai.com  
I: www.stubai.com



*Kurzbeschreibung: Das Stubaital – Heimat der Metallverarbeitung! Was verbinden Sie mit dem Begriff STUBAI? Traumhafte Gebirgslandschaften, gleißende Gletscher & Natur pur? Das Gebiet unweit von Innsbruck hat sich nicht nur als beliebte Tourismusregion einen Namen in der Welt geschaffen! Seit mehr als 100 Jahren bietet das Stubaital das ideale Umfeld für die Produktion der hochwertigen Qualitätserzeugnisse der Stubai Werkzeugindustrie. Stubai steht für Innovation, Qualität und Sicherheit.*

*Entscheidung für Qualität! Mit diesem Versprechen vertreiben wir unsere österreichischen Qualitätsprodukte beinahe in die gesamte Welt & überzeugen Kunden nah & fern. Denn eines ist klar: Wer Stubai kauft, entscheidet sich für Qualität! Bei unseren Qualitäts-Schneidwaren ist vom Lehrling bis zum Profi für jeden etwas dabei: Die hochwertigen Messer sind sowohl für den Fleischer- als auch für den Gastronomiebetrieb geeignet.*

## **TECHMAN GmbH & CoKG**

Europastraße 7  
A – 3454 Reidling  
Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640  
E: office@techman.at  
I: www.techman.at



*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

**STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET**

## ●●● MISCHMASCHINEN

### **Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspurgstraße 32  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at



*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

### **Inject Star Maschinenbau GmbH**

Industriestraße 18-20  
A – 2201 Hagenbrunn bei Wien  
Tel.: +43 (0) 2246 31 18  
Fax: +43 (0) 2246 31 19  
E: office@inject-star.com  
I: www.inject-star.com



*Kurzbeschreibung: Pökelinjektoren, Massieranlagen, Restfleischgewinnungsanlagen, Rauch-, Koch-Kühl- & Bratanlagen sowie Klima- und Reifeanlagen, Raucherzeuger, Zubehör*

### **JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG**

Holzstraße 4  
A – 4020 Linz  
Postfach 289  
Tel.: +43 (0) 732 77 32 11  
E: info@laska.co.at  
I: www.laska.co.at



*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Würsterzeugung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*

### **Maschinenfabrik Seydelmann KG**

Hölderlinstraße 9  
D – 70174 Stuttgart  
Tel.: +49 (0) 711 49 00 90-0  
Fax: +49 (0) 711 49 00 90-90  
E: sales@seydelmann.com  
I: www.seydelmann.com



*Kurzbeschreibung: Kutter, Wölfe, Mischer, Feinstzerkleinerer und ganze Produktionslinien für Handwerk und Industrie – 100% Made in Germany.*

## **TECH FORUM GmbH**

Wengstraße 58  
A - 4643 Pettenbach  
Tel.: +43 (0) 7586 60 445-54  
Fax: +43 (0) 7586 60 455-50  
E: contact@techforum.at  
I: www.techforum.at



Service . Beratung . Leidenschaft

*Kurzbeschreibung: TECH FORUM ist Ihr Anbieter für sichere Clipverschluss-Systeme, Injektoren, Massieranlagen, Koch- und Rauchkammern, Wölfe und Kompressoren. Polyclip System, Günther Maschinenbau, VEMAG Anlagenbau, Ekomex, Schneider Kompressoren.*

## **TECHMAN GmbH & CoKG**

Europastraße 7  
A - 3454 Reidling  
Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640  
E: office@techman.at  
I: www.techman.at



*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

*STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*

## ●●● **MOBILE (TIEF)KÜHLLAGER, MOBILE SCHOCKFROSTER, MOBILE AUFTAU-ANLAGEN**

### **Dawsongroup Thermobil Austria GmbH**

Steingasse 6a  
A - 4020 Linz  
Tel.: +43 (0) 664 14 62 5 67  
Fax: +49 (0) 2133 5064 163  
E: christian.frittajon@thermobil.at  
I: www.thermobil.at



*Kurzbeschreibung: Dawsongroup Thermobil Austrian GmbH ist die österreichische Niederlassung der Dawsongroup plc - Europas führendem Vermieter von Kühlcontainern, Kühlzellen, Auftauanlagen und Schnellgefrieranlagen von -45°C bis +80°C. Mehr als 2900 ständig vermietete Anlagen in nahezu allen Industrie- und Handelsbereichen garantieren unseren Kunden ein umfassendes Erfahrungspotential.*

## ●●● NACHREIFANLAGEN

### Reich Thermoprozesstechnik GmbH

Kappelweg 20  
D - 73579 Schechingen  
Tel.: +49 (0) 7175 99 790 - 0  
Fax.: +49 (0) 7175 99 790 - 11  
E: sales@reich-germany.de  
I: www.reich-germany.de



REICH

taste engineering

*Kurzbeschreibung: Maximale Vorteile erfordern die optimale Luftstromtechnologie für die thermische Lebensmittelverarbeitung. Die Lösung für diese Anforderungen ist der einzigartige, modulare Aufbau der REICH AIRMASTER® Systeme.*

*REICH zählt weltweit zu den führenden Herstellern von Anlagen zur thermischen Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Geflügel, Käse, Convenience Food, veganen und vegetarischen Produkten sowie Tiernahrung. In unserem Hauptsitz in der Nähe von Stuttgart arbeiten und entwickeln unsere Entwicklungsingenieure an neuesten Lösungen, um den wachsenden Ansprüchen unserer Kunden mit Weitblick zu begegnen.*

*Wir sind Ihr zuverlässiger, innovativer und dynamischer Partner für die thermische Veredelung Ihrer Produkte. Die Philosophie unserer Produkte ist klar: kompromisslose Qualität gepaart mit höchstmöglicher Leistung und Effizienz, „made in Germany“. Alle REICH-Anlagen werden in unserem Werk mit einer hohen Fertigungstiefe von der Konstruktion über eine hochmoderne Edelstahl-Blechfertigung bis hin zum fertigen Endprodukt in bester Qualität gefertigt.*

### Sorgo Anlagenbau GmbH

Hirschstraße 39  
A - 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 463 34 242  
Fax: +43 (0) 463 36 787  
E: office@sorgo.at  
I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt.*

*Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

## ●●● NATURDÄRME

### Fleischerverband eGen

Zentrale Salzburg  
Dr. Hans Lechner Straße 1  
A - 5071 Wals-Siezenheim  
Tel.: +43 (0) 50 1935-22  
Fax: +43 (0) 50 1935-24  
E: info@fleischerverband.at  
I: www.fleischerverband.at



*Kurzbeschreibung: Einkaufsgemeinschaft für gewerbliche Fleischer*

## **Kunstdarm Ges.m.b.H.**

Hans Thalhammerstraße 34

A - 8501 Lieboch

Tel.: +43 (0) 3136 61 184-0

Fax: +43 (0) 3136 61 171

E: office@kuda.at

I: www.kuda.at

*Kurzbeschreibung: Collagendärme, Collagenfolien, Eiweißsaitlinge, Faserdärme, Kunststoffdärme (ein- und mehrschichtig), Bedrucken, Konfektionieren*



## **Naturdarm Ges.m.b.H.**

Hans Thalhammerstraße 34

A - 8501 Lieboch

Tel.: +43 (0) 3136 61 184-0

Fax: +43 (0) 3136 61 171

E: office@nada-naturdarm.at

I: www.nada-naturdarm.at

*Kurzbeschreibung: Naturdärme*



## ●●● ORGANISATORISCHES & MITGLIEDERVERZEICHNIS

### **ÖFK Österreichische Fleischkontrolle GmbH**

Wiener Straße 64

A - 3100 St. Pölten

Tel.: +43 (0) 50 259 47 000

E: office@oefk.at

I: www.oefk.at

*Kurzbeschreibung: Als Dachorganisation der österreichischen Klassifizierungsdienste ist die ÖFK der zentrale Ansprechpartner für Schlachtkörperklassifizierung in Österreich, die zentrale Datenbank (Ergebnisse der Klassifizierung sowie Schlachttier- und Fleischuntersuchung), Projektunterstützung (z.B. Herkunft, Transparenz und Rückverfolgbarkeit von Frischfleisch) und Entwicklung zukünftiger Anforderungen (z.B. Einsatz von KI - künstlicher Intelligenz).*



## ●●● PALETTENWASCHANLAGEN

### **PEBÖCK GROUP**

Hochaustraße 39-41

A - 2103 Langenzersdorf

Tel.: +43 (0) 2244 26 28 921

E: office@peboeck.at

I: www.peboeck.at

*Kurzbeschreibung: Die PEBÖCK GROUP zählt seit mehr als 40 Jahren zu den führenden Anbietern von Reinigungsanlagen in der Fleischbranche. Von der Beratung, Planung, Verkauf und After-Sales, bieten wir unseren Kunden einen zuverlässigen und qualitativen Service in ganz Österreich. Wir bieten Ihnen ein breites Angebot an unterschiedlichen Waschanlagen: Kistenwaschanlage, Formenwaschanlage, Eimerwaschanlage, Kutterwagenwaschanlage, Paloxenwaschanlage, Rauchwagenwaschanlage, Rauchstockwaschanlage, Palettenwaschanlage uvm.*





## Reich GmbH

Marienberger Straße 47  
 D – 83109 Großkarolinenfeld  
 Tel.: +49 (0) 8031 80 95 69-0  
 Fax.: +49 (0) 8031 80 95 69-50  
 E: info@reich-gmbh.net  
 I: www.reich-gmbh.net



*Kurzbeschreibung: Die Reich GmbH ist seit 25 Jahren mit inzwischen ca. 50 Mitarbeitern einer der führenden Hersteller von Automatisierung innerbetrieblicher Abläufe in lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Sie deckt das komplette Spektrum für das Handling aller gängigen Ladungshilfsmittel ab, inkl. Waschen und Trocknen. Die kundenspezifischen Anlagen werden von der Reich GmbH projektiert, konstruiert, produziert, installiert, programmiert und serviciert.*

## ●●● PANEELE

### OK-Paneele

Hnilickastraße 34  
 A – 3100 St. Pölten  
 Tel.: +43 (0) 2742 882 900-0  
 Fax: +43 (0) 2742 882 900-14  
 E: office@ok-paneele.at  
 I: www.ok-paneele.at



*Kurzbeschreibung: Hygienische Decken- und Wandsysteme, Glasbord GFK-Paneele, Kühl- und Tiefkühlzellen, Rammschutz*

## ●●● PARTNERPROGRAMME

### gourmetfein

GF Fleischproduktion GmbH & Co KG  
 Waldstraße 3  
 A – 4712 Michaelnbach  
 Tel.: +43 (0) 7277 32 95-0  
 Fax: +43 (0) 7277 32 95-5  
 E: office@gourmetfein.com  
 I: www.gourmetfein.com



*Kurzbeschreibung: Seit der Gründung im Jahr 2004 hat sich das Familienunternehmen auf die Herstellung von hochwertigem Leberkäse und ausgezeichneten Wurst- und Fleischwaren spezialisiert. Das Schweine- und Rindfleisch für die Produkte stammt exklusiv von eigenen Partner-Bauern aus Österreich. Einzigartige Herkunftskennzeichnung – auf allen gourmetfein Produktetiketten kann völlig transparent und „hofgenau“ nachgelesen werden, von welchem Bauernhof das Fleisch kommt. Gourmetfein ist der einzige Fleisch-, Wurst- und Leberkäse-Hersteller, der die Rohstoffherkunft aller Produkte nicht nur hofgenau anführt, sondern auch eidesstattlich garantiert.*

## Hütthaler KG

Linzerstraße 1  
A – 4690 Schwanenstadt  
Tel.: +43 (0) 7673 22 30 0  
E: office@huetthaler.at  
I: www.huetthaler.at und www.hofkultur.at



*Kurzbeschreibung: Seit bereits vier Generationen veredelt der Familienbetrieb Hütthaler beste Fleisch-, Wurst- & Schinkenprodukte in Schwanenstadt, an der Grenze zum Salzkammergut. Die Kompetenz des Unternehmens liegt in der Erfahrung, der Kreativität, sowie dem Fachwissen seiner Fleischermeister. Durch Tradition, gepaart mit modernster Technik und einer gewissen Portion Liebe zum Detail schafft Hütthaler seit Generationen Qualität, die begeistert! Tradition und Qualität wird bei der Herstellung der Fleisch-, Wurst- und Schinkenprodukte großgeschrieben. Somit bezieht Hütthaler sein Fleisch hauptsächlich von Bauern der Region. Hütthaler ist unter anderem auch bekannt für seine Vorreiterrolle in Sachen Tierwohl, dem sich der Betrieb seit 2014 umfangreich widmet. Weiterführend wurde der 2019 eröffnete gläserne Schlachthof nach Tierwohlkriterien gebaut, um so Tierwohl über die gesamte Wertschöpfungskette garantieren zu können. Im Jahr 2021 wurde der Standort Redham noch um eine hochmoderne Zerlegung erweitert, die keine Wünsche offen lässt.*

---

## myMetzger – GF Service GmbH

Waldstraße 3  
A – 4712 Michaelnbach  
Tel.: +43 (0) 7277 32 95-0  
E: office@mymetzger.at  
I: www.mymetzger.at



*Kurzbeschreibung: Die Nachfrage nach regionalen Metzgereien steigt, aber viele Handwerker stemmen die Herausforderungen des digitalen Zeitalters oder die hohen Nebenkosten nicht. myMetzger bewahrt das Metzger-Handwerk in Österreich. Mit zielgerichtetem Marketing, digitaler Kommunikation und dem gewissen Alleinstellungsmerkmal bietet myMetzger kleinen Metzgereien eine Serviceplattform, um ihnen wieder die Kraft und Stabilität zu geben, die sie brauchen, um erfolgreich am Markt zu bestehen. Jeder Metzger behält seine eigene Identität und sein eigenes Gesicht, seine besondere Individualität, für die er auch von den Kunden geschätzt wird. Die Produktqualität mit der ÖBERIO Hofgenau Fleischlinie bildet die Basis des Erfolgs. Mit professionellem Marketing, perfekten Produktfotos, ansprechend gestalteten Flugblättern, modernen Homepages, Social Media, Digital Signage uvm. verhilft Ihnen myMetzger dazu Ihre Kunden zu begeistern.*

---

## **ÖBERIO Hofgenau – Die Fleischmarke aus dem Hause gourmetfein**

Waldstraße 3,  
A – 4712 Michaelnbach  
Tel.: +43 (0) 7277 / 3295-0  
E: office@oberio.at  
I: www.oberio.at



*Kurzbeschreibung: Sie fragen sich, wo Ihr Fleisch herkommt? Wo und wie die Tiere gehalten und mit was sie gefüttert wurden, wie lange der Lebendtiertransport war und ob Sie der Werbung überhaupt noch Glauben schenken können? Am besten direkt beim Bauern einkaufen, aber geht das überhaupt? Wir sagen, JA! Streng nach dem Motto „Wissen, wo das Fleisch herkommt“ wurde die neue Fleischmarke „ÖBERIO Hofgenau“ entwickelt!*

*Im Vergleich zu industriellen Produkten enthält das ÖBERIO Hofgenau Schweinefleisch einen höheren intramuskulären Fettgehalt, welcher sich direkt auf das Saffthaltevermögen und den Geschmack des Fleisches auswirkt. Der Unterschied entsteht durch den Einsatz von hochwertigen Futtermitteln sowie die längere Mastdauer am Bauernhof. Mit dem ÖBERIO Hofgenau Schweinefleisch entsteht nachweislich weniger Bratverlust.*

*Für das ÖBERIO Hofgenau Rindfleisch werden nur ausgewählte Jungstiere der ÖBERIO Hofgenau Partner-Bauern verwendet. Die schonende Aufzucht und gentechnikfreie Fütterung der Tiere haben besonderen Einfluss auf die Zartheit der Stücke. Besonders ausschlaggebend für den Geschmack ist die optimale Reifedauer.*

*Bei ÖBERIO Hofgenau weiß man nicht nur, dass das hochwertige Fleisch aus Oberösterreich kommt, sondern auch, bei welchem Landwirt die Tiere mit viel Liebe aufgewachsen sind. Sie können auf allen Produktetiketten genau nachlesen, von welchem der Partner-Bauern das Fleisch für Ihr Produkt stammt.*

*Die ÖBERIO Hofgenau Herkunftsgarantie gibt Ihnen 100 % ige Sicherheit, denn Fleischlinie aus dem Hause gourmetfein steht für 100 % regionale, hochwertige und gentechnikfreie Qualität.*

### ●●● PASTEURISIERUNGSKAMMERN

## **Sorgo Anlagenbau GmbH**

Hirschstraße 39  
A – 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 463 34 242  
Fax: +43 (0) 463 36 787  
E: office@sorgo.at  
I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt.*

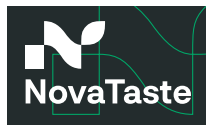
*Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

## ●●● PÖKELHILFSMITTEL

### **NovaTaste Austria GmbH**

A.-Schemel-Straße 9  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 63 82 0  
Fax: +43 (0) 662 63 82 810  
E: office@novataste.com  
I: www.novataste.com

*Kurzbeschreibung: NovaTaste bietet mit seinen Marken – u.a. WIBERG, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse – umfassende Lösungen in Sachen Geschmack. Das Unternehmen entwickelt und produziert Gewürze, Gewürzmischungen, Lebensmittelkulturen, Wirkstoffe und Wursthüllen.*



*Gewürzmüller*  
GEWÜRZMÜHLE NESSE  
**WIBERG**

### **SALINEN AUSTRIA AG**

Steinkogelstraße 30  
A – 4802 Ebensee am Traunsee  
Tel.: +43 (0) 6132 200 0  
Fax: +43 (0) 6132 200 4100  
E: info@salinen.com  
I: www.salinen.com

*Kurzbeschreibung: Die Herstellung unserer hochwertigen Produkte erfolgt vollautomatisiert in einer der modernsten Salzgewinnungsanlagen Europas.*

*Das reine Siedesalz der Salinen Austria AG ist vielseitig einsetzbar und differenziert sich in diverse Produktserien. Die Produktpalette reicht von Speise- und Pökelsalz für Gewerbe und Lebensmittelindustrie, hochreines Phosphorsalz für medizinische Anwendungen, Tablettensalz zur Wasseraufbereitung, Viehsalz bis hin zu Industriesalz für die Chlorelektrolyse und Auftausalz für die Straßenerhaltung im Winterdienst. Kaliumsulfat, ein Nebenprodukt der Salzherstellung, wird als Dünger in der ökologischen Landwirtschaft eingesetzt.*



### **Van Hees GmbH**

Sankt Peter am Kammersberg 113  
A – 8843 Sankt Peter am Kammersberg  
Tel.: +49 (0) 664 18 83 724  
E: mueck@van-hees.com  
I: www.van-hees.com

*Kurzbeschreibung: VAN HEES ist in über 80 Ländern der Welt tätig und national sowie international einer der führenden Hersteller von Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen und Marinaden für vielfältige Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie verlässlicher Servicepartner.*



## ●●● PÖKELSPRITZMASCHINEN – INJEKTOREN

### **Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspurgstraße 32  
 A – 5020 Salzburg  
 Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
 Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
 E: office@gramiller.at  
 I: www.gramiller.at



*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

### **Inject Star Maschinenbau GmbH**

Industriestraße 18-20  
 A – 2201 Hagenbrunn bei Wien  
 Tel.: +43 (0) 2246 31 18  
 Fax: +43 (0) 2246 31 19  
 E: office@inject-star.com  
 I: www.inject-star.com



*Kurzbeschreibung: Pökelinjektoren, Massieranlagen, Restfleischgewinnungsanlagen, Rauch-, Koch-Kühl- & Bratanlagen sowie Klima- und Reifeanlagen, Raucherzeuger, Zubehör*

### **JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG**

Holzstraße 4  
 A – 4020 Linz  
 Postfach 289  
 Tel.: +43 (0) 732 77 32 11  
 E: info@laska.co.at  
 I: www.laska.co.at



*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Wursterzeugung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*

### **TECH FORUM GmbH**

Wengstraße 58  
 A – 4643 Pettenbach  
 Tel.: +43 (0) 7586 60 445-54  
 Fax: +43 (0) 7586 60 455-50  
 E: contact@techforum.at  
 I: www.techforum.at



**Service . Beratung . Leidenschaft**

*Kurzbeschreibung: TECH FORUM ist Ihr Anbieter für sichere Clipverschluss-Systeme, Injektoren, Massieranlagen, Koch- und Rauchkammern, Wölfe und Kompressoren. Polyclip System, Günther Maschinenbau, VEMAG Anlagenbau, Ekomex, Schneider Kompressoren.*

## ●●● PORTIONIERMASCHINEN

### **REX Technologie GmbH & Co KG**

Irlachstraße 31  
A – 5303 Thalgau  
Tel.: +43 (0) 6235 6116 0  
Fax: +43 (0) 6235 6529  
E: sales@rex-technologie.com  
I: www.rex-austria.com



*Kurzbeschreibung: Maschinen und Anlagen für die fleischverarbeitende Industrie. Vakuumfüller, Füllwölfe, Hackfleischportionierlinie, Kalibrier- und Aufhängesysteme, Schneidesysteme, Wursttrennlinien, Universelle Formmaschinen, Burger Former, usw. Höchste Qualität garantiert. Professionell montiert und in Betrieb genommen.*

---

## ●●● PREISAUSZEICHNUNG

### **Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspergstraße 32  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

---

## ●●● RAUCHERZEUGER

### **Mauting, s.r.o.**

Mikulovská 362  
CZE – 691 42 Valtice  
Tel.: +420 519 352 761  
Fax: +420 603 878 346  
E: info@mauting.com  
I: www.mauting.com



*Kurzbeschreibung: Seit ihrer Gründung beschäftigt sich unsere Firma mit der Herstellung von Maschinen und Anlagen für die Fleischindustrie. Besonders spezialisieren wir uns auf die Anlagen für die thermische Bearbeitung des Fleisches wie Räucherkammern, Kochkammern, Kammern für intensive Abkühlung der Räucherware, Klimakammern für Produktion der fermentierten thermisch nicht bearbeiteten Fleischprodukte, Klimakammern für Reifen und Trocken der sowohl thermisch nicht bearbeiteten als auch thermisch bearbeiteten Fleischprodukte und Kochkessel. Dieses Hauptproduktionsprogramm ergänzen wir mit der Herstellung von Schwein- und Rindschlachthäusern, Zerlegeanlagen, der Ausrüstung der Abkühlkammern und Gesamtbetriebe der Fleischproduktion mit Linien, Installation der ganzen Transportsysteme in Fleischproduktionsbetrieben.*

---

## Reich Thermoprozesstechnik GmbH

Kappelweg 20  
D - 73579 Schechingen  
Tel.: +49 (0) 7175 99 790 - 0  
Fax.: +49 (0) 7175 99 790 - 11  
E: sales@reich-germany.de  
I: www.reich-germany.de



*Kurzbeschreibung: Maximale Vorteile erfordern die optimale Luftstromtechnologie für die thermische Lebensmittelverarbeitung. Die Lösung für diese Anforderungen ist der einzigartige, modulare Aufbau der REICH AIRMASTER® Systeme.*

*REICH zählt weltweit zu den führenden Herstellern von Anlagen zur thermischen Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Geflügel, Käse, Convenience Food, veganen und vegetarischen Produkten sowie Tiernahrung. In unserem Hauptsitz in der Nähe von Stuttgart arbeiten und entwickeln unsere Entwicklungsingenieure an neuesten Lösungen, um den wachsenden Ansprüchen unserer Kunden mit Weitblick zu begegnen.*

*Wir sind Ihr zuverlässiger, innovativer und dynamischer Partner für die thermische Veredelung Ihrer Produkte. Die Philosophie unserer Produkte ist klar: kompromisslose Qualität gepaart mit höchstmöglicher Leistung und Effizienz, „made in Germany“. Alle REICH-Anlagen werden in unserem Werk mit einer hohen Fertigungstiefe von der Konstruktion über eine hochmoderne Edelstahl-Blechfertigung bis hin zum fertigen Endprodukt in bester Qualität gefertigt.*

## Sorgo Anlagenbau GmbH

Hirschstraße 39  
A - 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 463 34 242  
Fax: +43 (0) 463 36 787  
E: office@sorgo.at  
I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt.*

*Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

## VOSS Pro GmbH

Am Seefeld 3  
D - 35510 Butzbach  
Tel.: +49 6033 91 90-0  
Fax: +49 6033 9190-20  
E: info@vosspro.de  
I: www.vosspro.de



*Kurzbeschreibung: Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung: Kochen, Räuchern und Backen waren der Anfang. Heute liegt der Fokus bei VOSS auf der Lieferung maßgeschneiderter Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung von Nahrungsmitteln, Tiernahrung und Pharmazeutika. Von der Konzeption, über die Beratung, Verkauf, Installation und Wartung, bis hin zum Service haben Sie hier einen Partner, der Sie von Anfang an begleitet.*

## ●●● RÄUCHERZUBEHÖR

### Rettenmaier Austria GmbH & Co. KG

Rudolf-Waisenhorn-Gasse 18  
A - 1230 Wien  
Tel.: +43 (0) 1 88 60 688-0  
Fax.: +43 (0) 1 88 60 688-10  
E: info@jrs.co.at  
I: www.raeuchergold.com



*Kurzbeschreibung: Die RÄUCHERGOLD® Natur-Räucher-Technologie: 100% natürlich, 100% lebensmittelsicher Premium Räucherspäne vom Master of Smoke. Hergestellt aus ausgewählten Hölzern aus nachhaltig bewirtschafteten, regionalen Wäldern. Perfekte Partikelgrößen für die Verwendung in Rauchanlagen, Räucheröfen und BBQ garantieren optimale Rauchentwicklung, appetitliche Farbe und feinsten Räuchergeschmack.*

---

## ●●● REINIGUNGS- UND DESINFIZIATIONSMITTEL

### Calvatis GmbH – Calgonit

Kaiser-Josef-Platz 41  
A - 4600 Wels  
Tel.: +43 (0) 7242 428 99-0  
Fax: +43 (0) 7242 428 99-22  
E: info.at@calvatis.com  
I: www.calvatis.com



*Kurzbeschreibung: Hygienemanagement und Beratung; Moderne Schaumreinigungstechnologien; Geräte- und Anlagentechnik für Reinigungssysteme*

---

### Ernst GmbH & Co. KG

Hemsack 37 B  
D - 59174 Kamen  
Tel.: +49 (0) 2307 9 24 99-0  
Fax: +49 (0) 2307 9 24 99-24  
E: info@ernst-kamen.de  
I: www.ernst-kamen.de



**Ernst GmbH & Co. KG**  
Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Lebensmittelindustrie

*Kurzbeschreibung: Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Lebensmittelindustrie.*

---

### Fleischerverband eGen

Zentrale Salzburg  
Dr. Hans Lechner Straße 1  
A - 5071 Wals-Siezenheim  
Tel.: +43 (0) 50 1935-22  
Fax: +43 (0) 50 1935-24  
E: info@fleischerverband.at  
I: www.fleischerverband.at



*Kurzbeschreibung: Einkaufsgemeinschaft für gewerbliche Fleischer*

---



## Seeger Wasch- und Reinigungsmittel GmbH

Schickhardtstraße 7

D - 72336 Balingen

Tel.: +49 (0) 7433 960-0

Fax: +49 (0) 7433 960-152

E: info@seeger-balingen.com

I: www.seeger-balingen.com

*Kurzbeschreibung: Alles aus einer Hand: Wasch-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Fleischerei, Gastronomie, Lebensmittel-, Produktions- und Personalhygiene.*



## ●●● ROHGEWÜRZE

### NovaTaste Austria GmbH

A.-Schemel-Straße 9

A - 5020 Salzburg

Tel.: +43 (0) 662 63 82 0

Fax: +43 (0) 662 63 82 810

E: office@novataste.com

I: www.novataste.com

*Kurzbeschreibung: NovaTaste bietet mit seinen Marken – u.a. WIBERG, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse – umfassende Lösungen in Sachen Geschmack. Das Unternehmen entwickelt und produziert Gewürze, Gewürzmischungen, Lebensmittelkulturen, Wirkstoffe und Wursthüllen.*



*Gewürzmüller*

GEWÜRZMÜHLE NESSE

**WIBERG**

### Van Hees GmbH

Sankt Peter am Kammersberg 113

A - 8843 Sankt Peter am Kammersberg

Tel.: +49 (0) 664 18 83 724

E: mueck@van-hees.com

I: www.van-hees.com

*Kurzbeschreibung: VAN HEES ist in über 80 Ländern der Welt tätig und national sowie international einer der führenden Hersteller von Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen und Marinaden für vielfältige Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie verlässlicher Servicepartner.*



## ●●● ROHWURSTZUSÄTZE

### NovaTaste Austria GmbH

A.-Schemel-Straße 9

A - 5020 Salzburg

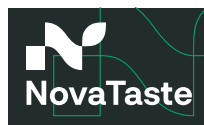
Tel.: +43 (0) 662 63 82 0

Fax: +43 (0) 662 63 82 810

E: office@novataste.com

I: www.novataste.com

*Kurzbeschreibung: NovaTaste bietet mit seinen Marken – u.a. WIBERG, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse – umfassende Lösungen in Sachen Geschmack. Das Unternehmen entwickelt und produziert Gewürze, Gewürzmischungen, Lebensmittelkulturen, Wirkstoffe und Wursthüllen.*



*Gewürzmüller*

GEWÜRZMÜHLE NESSE

**WIBERG**

## Van Hees GmbH

Sankt Peter am Kammerberg 113  
A – 8843 Sankt Peter am Kammerberg  
Tel.: +49 (0) 664 18 83 724  
E: mueck@van-hees.com  
I: www.van-hees.com

*Kurzbeschreibung: VAN HEES ist in über 80 Ländern der Welt tätig und national sowie international einer der führenden Hersteller von Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen und Marinaden für vielfältige Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie verlässlicher Servicepartner.*



## ●●● RÜCKVERFOLGBARKEITSLÖSUNG

### **gourmetfein**

GF Fleischproduktion GmbH & Co KG  
Waldstraße 3  
A – 4712 Michaelnbach  
Tel.: +43 (0) 7277 32 95-0  
Fax: +43 (0) 7277 32 95-5  
E: office@gourmetfein.com  
I: www.gourmetfein.com

*Kurzbeschreibung: Seit der Gründung im Jahr 2004 hat sich das Familienunternehmen auf die Herstellung von hochwertigem Leberkäse und ausgezeichneten Wurst- und Fleischwaren spezialisiert. Das Schweine- und Rindfleisch für die Produkte stammt exklusiv von eigenen Partner-Bauern aus Österreich. Einzigartige Herkunftskennzeichnung – auf allen gourmetfein Produktetiketten kann völlig transparent und „hofgenau“ nachgelesen werden, von welchem Bauernhof das Fleisch kommt. Gourmetfein ist der einzige Fleisch-, Wurst- und Leberkäse-Hersteller, der die Rohstoffherkunft aller Produkte nicht nur hofgenau anführt, sondern auch ideesstattlich garantiert.*



## **GS1 Austria GmbH**

Brahmsplatz 3  
A – 1040 Wien  
Tel.: +43 (0) 1 505 86 01-0  
Fax: +43 (0) 1 505 86 01-822  
E: office@gs1.at  
I: www.gs1.at

*Kurzbeschreibung: GS1 Austria stellt ein weltweit eindeutiges Identifikationssystem für Standorte, Artikel, Versandeinheiten usw. zur Verfügung. Das Rückverfolgbarkeitsservice GS1 Trace ermöglicht die chargengenaue Rückverfolgbarkeit eines Produktes und somit volle Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette.*



### **ÖBERIO Hofgenau – Die Fleischmarke aus dem Hause gourmetfein**

Waldstraße 3,  
A - 4712 Michaelnbach  
Tel.: +43 (0) 7277 / 3295-0  
E: office@oberio.at  
I: www.oberio.at



*Kurzbeschreibung: Sie fragen sich, wo Ihr Fleisch herkommt? Wo und wie die Tiere gehalten und mit was sie gefüttert wurden, wie lange der Lebendtiertransport war und ob Sie der Werbung überhaupt noch Glauben schenken können? Am besten direkt beim Bauern einkaufen, aber geht das überhaupt? Wir sagen, JA! Streng nach dem Motto „Wissen, wo das Fleisch herkommt“ wurde die neue Fleischmarke „ÖBERIO Hofgenau“ entwickelt!*

*Im Vergleich zu industriellen Produkten enthält das ÖBERIO Hofgenau Schweinefleisch einen höheren intramuskulären Fettgehalt, welcher sich direkt auf das Saffthaltevermögen und den Geschmack des Fleisches auswirkt. Der Unterschied entsteht durch den Einsatz von hochwertigen Futtermitteln sowie die längere Mastdauer am Bauernhof. Mit dem ÖBERIO Hofgenau Schweinefleisch entsteht nachweislich weniger Bratverlust.*

*Für das ÖBERIO Hofgenau Rindfleisch werden nur ausgewählte Jungstiere der ÖBERIO Hofgenau Partner-Bauern verwendet. Die schonende Aufzucht und gentechnikfreie Fütterung der Tiere haben besonderen Einfluss auf die Zartheit der Stücke. Besonders ausschlaggebend für den Geschmack ist die optimale Reifedauer.*

*Bei ÖBERIO Hofgenau weiß man nicht nur, dass das hochwertige Fleisch aus Oberösterreich kommt, sondern auch, bei welchem Landwirt die Tiere mit viel Liebe aufgewachsen sind. Sie können auf allen Produktetiketten genau nachlesen, von welchem der Partner-Bauern das Fleisch für Ihr Produkt stammt.*

*Die ÖBERIO Hofgenau Herkunftsgarantie gibt Ihnen 100 % ige Sicherheit, denn Fleischlinie aus dem Hause gourmetfein steht für 100 % regionale, hochwertige und gentechnikfreie Qualität.*

### ●●● SCHALENVERSIEGELUNGSMASCHINEN

#### **Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspurgstraße 32  
A - 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse - von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

## **MULTIVAC Vertriebsgesellschaft mbH**

Altmanndorfer Straße 154-156/A2

A-1230 Wien

Tel.: +43 (0) 1 698 1300 0

E: info@multivac.at

I: www.multivac.at

*Kurzbeschreibung: Gebündelte Expertise, innovative Spitzentechnologie und starke Marken unter einem Dach: Die MULTIVAC Gruppe bietet Komplettlösungen für das Verpacken und Verarbeiten von Lebensmitteln, Medizin- und Pharmaprodukten sowie Industriegütern und setzt als Technologieführer immer wieder neue Maßstäbe im Markt.*



## ●●● SCHINKENPRESSEN

### **Inject Star Maschinenbau GmbH**

Industriestraße 18-20

A - 2201 Hagenbrunn bei Wien

Tel.: +43 (0) 2246 31 18

Fax: +43 (0) 2246 31 19

E: office@inject-star.com

I: www.inject-star.com

*Kurzbeschreibung: Pökelinjektoren, Massieranlagen, Restfleischgewinnungsanlagen, Rauch-, Koch-Kühl- & Bratanlagen sowie Klima- und Reifeanlagen, Raucherzeuger, Zubehör*



### **Mooshammer hygiene & technik gmbh**

Gewerbepark 4

A - 4707 Schlüßlberg

Tel.: +43 (0) 72 48 644 34-0

Fax: +43 (0) 72 48 644 34-33

E: info@mooshammer.at

I: www.mooshammer.at

*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Hygiene & Technik im gesamten Lebensmittelbereich: Beratung • Planung • Produktion • Montage*



### **TECHMAN GmbH & CoKG**

Europastraße 7

A - 3454 Reidling

Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640

E: office@techman.at

I: www.techman.at

*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

*STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*



## ●●● SCHLACHTHAUSEINRICHTUNGEN

### Mooshammer hygiene & technik gmbh

Gewerbepark 4  
A – 4707 Schlüßlberg  
Tel.: +43 (0) 72 48 644 34-0  
Fax: +43 (0) 72 48 644 34-33  
E: info@mooshammer.at  
I: www.mooshammer.at

**'MOOSHAMMER'**  
HYGIENE & TECHNIK

**'TECHNIQA'**  
INNOVATION & QUALITÄT

*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Hygiene & Technik im gesamten Lebensmittelbereich: Beratung • Planung • Produktion • Montage*

## ●●● SCHLACHT- UND ZERLEGESÄGEN

### ALCE Anlagentechnik Ges.m.b.H

Jägermühlestraße 2  
A – 4600 Thalheim/Wels  
Tel.: +43 (0) 7242 53 903-0  
Fax: +43 (0) 7242 53 903-15  
E: office@alce.at  
I: www.alce.at

**=ALCE=**  
*Anlagentechnik Ges.m.b.H*

*Kurzbeschreibung: Anbieter von Komplett- und Teillösungen im Bereich Schlachttechnik, Zerlegetechnik, Hygienetechnik und Automatisierung.*

## ●●● SCHLEIFMASCHINEN

### SICK Hermann Werksvertretungen e.U.

Bahnhofstraße 5+6a  
A – 9560 Feldkirchen in Kärnten  
Tel.: +43 (0) 4276 20 202  
Fax: +43 (0) 4276 20 2024  
E: office@sick-werksvertretung.com  
I: www.sick-werksvertretung.com

**GRAEF**  **GIESSER**  
MADE IN GERMANY  
**thermo hauser** 

*Kurzbeschreibung: Die Firma Sick Hermann bieten Qualitätsprodukte von namhaften Herstellern wie Graef, Thermohäuser, Giesser Messer und GS Schleiftechnik und versteht sich als Bindeglied zwischen namhaften Produzenten und Industrie-, sowie Handelsbetrieben. Unser wichtigstes Ziel ist die Zufriedenheit des Benutzers unserer Werkzeuge und Maschinen: Denn was nützen die besten Geräte ohne fachkundige Unterstützung und Sicherheit eines Stützpunktes in Ihrer Nähe. Der große Vorteil für Sie liegt darin, dass Sie von uns persönlich betreut werden. Profitieren Sie von unserem Wissen und unserer langjährigen Erfahrung.*

## ●●● SCHLEUDERTROCKNER

### Reich GmbH

Marienberg Straße 47  
D – 83109 Großkarolinenfeld  
Tel.: +49 (0) 8031 80 95 69-0  
Fax.: +49 (0) 8031 80 95 69-50  
E: info@reich-gmbh.net  
I: www.reich-gmbh.net



*Kurzbeschreibung: Die Reich GmbH ist seit 25 Jahren mit inzwischen ca. 50 Mitarbeitern einer der führenden Hersteller von Automatisierung innerbetrieblicher Abläufe in lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Sie deckt das komplette Spektrum für das Handling aller gängigen Ladungshilfsmittel ab, inkl. Waschen und Trocknen. Die kundenspezifischen Anlagen werden von der Reich GmbH projektiert, konstruiert, produziert, installiert, programmiert und serviert.*

---

## ●●● SCHNEIDEMASCHINEN

### SICK Hermann Werksvertretungen e.U.

Bahnhofstraße 5+6a  
A – 9560 Feldkirchen in Kärnten  
Tel.: +43 (0) 4276 20 202  
Fax: +43 (0) 4276 20 2024  
E: office@sick-werksvertretung.com  
I: www.sick-werksvertretung.com



*Kurzbeschreibung: Die Firma Sick Hermann bieten Qualitätsprodukte von namhaften Herstellern wie Graef, Thermohauser, Giesser Messer und GS Schleiftechnik und versteht sich als Bindeglied zwischen namhaften Produzenten und Industrie-, sowie Handelsbetrieben. Unser wichtigstes Ziel ist die Zufriedenheit des Benutzers unserer Werkzeuge und Maschinen: Denn was nützen die besten Geräte ohne fachkundige Unterstützung und Sicherheit eines Stützpunktes in Ihrer Nähe. Der große Vorteil für Sie liegt darin, dass Sie von uns persönlich betreut werden. Profitieren Sie von unserem Wissen und unserer langjährigen Erfahrung.*

---

### TECHMAN GmbH & CoKG

Europastraße 7  
A – 3454 Reidling  
Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640  
E: office@techman.at  
I: www.techman.at



*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.  
STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*

---

## ●●● SCHRUMPFBEUTEL

**adapa Group**

IZ NÖ-Süd Straße 1, Obj. 50C

A – 2351 Wiener Neudorf

Tel.: +43 (0) 2252 26 60 14

E: info@adapa-group.com

I: www.adapa-group.com

LinkedIn: adapa Group

adapa

*Kurzbeschreibung: Die adapa Group mit Hauptsitz in Wiener Neudorf, Österreich, hat sich auf innovative, hochwertige und maßgeschneiderte Hochbarriere-Verpackungslösungen für die Lebensmittel-, Tabak-, Hygiene- und Pharmabranche spezialisiert. Mit ihrer integrierten Wertschöpfungskette von der Rohstoffbeschaffung über Extrusion bis hin zu Druck und Konfektionierung erwirtschaftet das 2012 als Schur Flexibles gegründete und 2022 umbenannte Unternehmen einen Jahresumsatz von über 700 Mio. Euro und gehört damit zu den führenden Unternehmen der Branche in Europa. adapa beschäftigt rund 2.200 Mitarbeiter an 21 Standorten in ganz Europa, die hochspezialisierte Kompetenzzentren sind und auf ihrem Gebiet Technologieführerstatus genießen. Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt der Geschäftsaktivitäten des Unternehmens.*

**Meier Verpackungen GmbH**

Diepoldsauer Straße 37

A – 6845 Hohenems

Tel.: +43 (0) 5576 71 77-0

Fax: +43 (0) 5576 71 77-30

E: office@meierverpackungen.at

I: www.meierverpackungen.at



*Kurzbeschreibung: Spezialist für Lebensmittelverpackungen, To-go-Verpackungen, Versandverpackungen und Artikel für die innerbetriebliche Hygiene.*

**VAC PAC GmbH**

Industriestraße 3

A – 7051 Großhöflein

Tel.: +43 (0) 2682 63 170 0

Fax: +43 (0) 2682 63 170 60

E: office@vacpac.at

I: www.vacpac.at



*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Verpackungen – Schrumpfbeutel, Vakuumbbeutel, Folien, Därme, Saugeinlagen*

**VC999 Verpackungssysteme GmbH**

Gewerbestraße 1/2

A – 5164 Seeham

Tel.: +43 (0) 6217 20 812

Fax: +43 (0) 6217 20 812-11

E: info@vc999.at

I: www.vc999.at



*Kurzbeschreibung: Wir bieten umfassende Verpackungslösungen aus einer Hand. Von kleinen bis großen Kammer- zu Kammbandmaschinen, vollautomatischen Verpackungslinien mit Schrumpftunnel und Trockner sowie erweiterten Peripheriegeräten. Zudem produzieren wir Schalensiegel- und Tiefziehmaschinen in diversen Größen. Das passende Verpackungsmaterial für sämtliche Verpackungsmaschinen haben wir auch im Angebot. Flächendeckender After-Sales Service ist für uns eine Selbstverständlichkeit.*

## ●●● SEPARATOREN

### **Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspergstraße 32  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at



**GRAMILLER**

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

---

### **TECH FORUM GmbH**

Wengstraße 58  
A – 4643 Pettenbach  
Tel.: +43 (0) 7586 60 445-54  
Fax: +43 (0) 7586 60 455-50  
E: contact@techforum.at  
I: www.techforum.at



**TECH FORUM®**  
Service . Beratung . Leidenschaft

*Kurzbeschreibung: TECH FORUM ist Ihr Anbieter für sichere Clipverschluss-Systeme, Injektoren, Massieranlagen, Koch- und Rauchkammern, Wölfe und Kompressoren. Polycip System, Günther Maschinenbau, VEMAG Anlagenbau, Ekomex, Schneider Kompressoren.*

---

## ●●● SERVICEVERPACKUNGEN UND TAKE-AWAY

### **Meier Verpackungen GmbH**

Diepoldsauer Straße 37  
A – 6845 Hohenems  
Tel.: +43 (0) 5576 71 77-0  
Fax: +43 (0) 5576 71 77-30  
E: office@meierverpackungen.at  
I: www.meierverpackungen.at



**MEIER VERPACKUNGEN**

*Kurzbeschreibung: Spezialist für Lebensmittelverpackungen, To-go-Verpackungen, Versandverpackungen und Artikel für die innerbetriebliche Hygiene.*

---

### **VAC PAC GmbH**

Industriestraße 3  
A – 7051 Großhöflein  
Tel.: +43 (0) 2682 63 170 0  
Fax: +43 (0) 2682 63 170 60  
E: office@vacpac.at  
I: www.vacpac.at



**KREHALON VP VAC-PAC**  
Ihr Partner für Verpackungen

*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Verpackungen – Schrumpfbeutel, Vakuumbbeutel, Folien, Därme, Saugeinlagen*

---



## ●●● SKINVERPACKUNGEN

### **MULTIVAC Vertriebsgesellschaft mbH**

Altmannsdorfer Straße 154-156/A2

A-1230 Wien

Tel.: +43 (0) 1 698 1300 0

E: info@multivac.at

I: www.multivac.at

*Kurzbeschreibung: Gebündelte Expertise, innovative Spitzentechnologie und starke Marken unter einem Dach: Die MULTIVAC Gruppe bietet Komplettlösungen für das Verpacken und Verarbeiten von Lebensmitteln, Medizin- und Pharmaprodukten sowie Industriegütern und setzt als Technologieführer immer wieder neue Maßstäbe im Markt.*



## ●●● SLICER

### **Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspurgstraße 32

A – 5020 Salzburg

Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0

Fax: +43 (0) 662 87 08 71

E: office@gramiller.at

I: www.gramiller.at

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

### **MULTIVAC Vertriebsgesellschaft mbH**

Altmannsdorfer Straße 154-156/A2

A-1230 Wien

Tel.: +43 (0) 1 698 1300 0

E: info@multivac.at

I: www.multivac.at

*Kurzbeschreibung: Gebündelte Expertise, innovative Spitzentechnologie und starke Marken unter einem Dach: Die MULTIVAC Gruppe bietet Komplettlösungen für das Verpacken und Verarbeiten von Lebensmitteln, Medizin- und Pharmaprodukten sowie Industriegütern und setzt als Technologieführer immer wieder neue Maßstäbe im Markt.*



## ●●● SOFTWARE

### **ROSY'S GmbH**

Bossigasse 66  
A - 1130 Wien  
Tel.: +43 (0) 664 91 83 637  
E: office@rosys.at  
I: www.rosys.at



*Kurzbeschreibung: Mit unseren temperierten Click & Collect-Abholstationen bieten wir Direktvermarkter:innen den effizientesten Distributionskanal – für Konsument:innen wie Einliefer-Partner:innen einfach und bereits drei Mal in Wien zu nutzen. Konsument:innen kaufen regionale Produkte online beim gewünschten Produzenten und holen diese anschließend zeitlich flexibel 24/7 ab: ROSY'S hält die gekauften Köstlichkeiten je nach Bedarf frisch gekühlt oder tiefgekühlt abholbereit. Mit diesem Konzept ermöglicht ROSY'S Ihnen eine deutliche Kostenreduktion im zweistelligen Bereich und garantiert dabei maximale Flexibilität. Alternativ bietet ROSY'S auch die Möglichkeit des innovativen Sofortverkaufs an. Durch diesen können Konsument:innen die frischen Spezialitäten unserer Partner:innen spontan und direkt im Vorbeigehen mitnehmen.*

### **SLA Software Logistik Artland GmbH**

Friedrichstraße 30  
D - 49610 Quakenbrück  
Tel.: +49 (0) 5431 94 80-0  
Fax: +49 (0) 5431 94 80-11  
E: info@sla.de  
I: www.sla.de



*Kurzbeschreibung: Wir sind Experte für Digitalisierung und begleiten die Fleischindustrie in eine digitale Zukunft. Mit innovativen IT-Lösungen, genau zugeschnitten auf die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden, optimieren wir sämtliche Prozesse in Produktion und Logistik und gestalten sie effizienter. Wo andere Systeme Grenzen haben, setzen wir an und ermöglichen eine qualitativ hochwertige Vernetzung und Automatisierung. Mit Fokus auf neueste Entwicklungen, Trends und Technologien arbeiten wir aktuell intensiv an Lösungen, basierend auf Künstlicher Intelligenz. Mit der CLASSIFAI®BOX bringen wir das erste KI-Produkt auf den Markt, das Einsatz in verschiedenen Schritten der Wertschöpfungskette findet und dabei unterstützt, globale Werte wie Transparenz, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit zu verbessern.*

### **Vorbestell-App / Metzger-App**

Bahnhofstr. 47  
D - 94469 Deggendorf, Bayern  
Tel.: +49 (0) 991 29 10 14 32  
E: info@vorbestell-app.de  
I: www.vorbestell-app.de

*Kurzbeschreibung: Entlasten Sie ihre Verkäuferinnen und sparen Zeit mit unserer Vorbestell-App. Individuelle Bestell-App für Ihre Metzgerei und Fleischerei. Mit Ihrem Logo und Ihren Bildern. Keine Entwicklungskosten, Fremdwerbung oder Umsatzbeteiligung. Zeitersparnis, Kundenbindung und Imagegewinn garantiert.*

### **Vorbestell-App.de**

Die Metzger-App

## ●●● SPEZIALITÄTEN: SCHINKEN-, WURST- UND WÜRSTELPRODUKTION ...

### **Franz Ablinger & Co Fleischhauereibetrieb GmbH**

Franz-Xaver-Grimm-Straße 3  
 A – 5110 Oberndorf bei Salzburg  
 Tel.: +43 (0) 6272 7530  
 Fax: +43 (0) 6272 6212  
 E: office@ablinger.co.at  
 I: www.ablinger.co.at



*Kurzbeschreibung: Ablinger als Salzburger Traditionsmetzgerei bietet seit 90 Jahren ein Vollsortiment an Fleisch und Wurstwaren von höchster Qualität an. Frischwurst, Schinken- und Selchfleisch, Speck, Spezialitäten wie Streichwurst, Sulzen, Leberknödel, Roh- und Dauerwurst u.v.m. sind in der Gastronomie, im Handel und in den Ablinger Feinkostgeschäften in Oberndorf bei Salzburg erhältlich. Als einer der letzten großen Salzburger Familienbetriebe mit hauseigener Schlachtung von österreichischem Rind, Kalb und Schwein haben wir die Qualität und Frische fest in eigener Hand.*

### **Fleischerei Butz – myMetzger Partner**

Leitenstraße 17  
 A – 4650 Lambach  
 Tel.: +43 (0) 7245 28 861-0  
 E: office@butz.at  
 I: www.butz.at



*Kurzbeschreibung: Die Fleischerei Butz aus Lambach ist der Inbegriff der österreichischen Traditionsmetzgerei. Das seit 1876 bestehende Unternehmen blickt auf eine 145-jährige Geschichte zurück und wurde für das hochqualitative Handwerk bereits vielfach ausgezeichnet. Qualitätsprodukte nach altem Familienrezept, hergestellt und verarbeitet aus bestem ÖBERIO Hofgenau Rind- und Schweinefleisch von Bauernhöfen aus der Region.*

### **gourmetfein**

GF Fleischproduktion GmbH & Co KG  
 Waldstraße 3  
 A – 4712 Michaelnbach  
 Tel.: +43 (0) 7277 32 95-0  
 Fax: +43 (0) 7277 32 95-5  
 E: office@gourmetfein.com  
 I: www.gourmetfein.com



*Kurzbeschreibung: Seit der Gründung im Jahr 2004 hat sich das Familienunternehmen auf die Herstellung von hochwertigem Leberkäse und ausgezeichneten Wurst- und Fleischwaren spezialisiert. Das Schweine- und Rindfleisch für die Produkte stammt exklusiv von eigenen Partner-Bauern aus Österreich. Einzigartige Herkunftskennzeichnung – auf allen gourmetfein Produktetiketten kann völlig transparent und „hofgenau“ nachgelesen werden, von welchem Bauernhof das Fleisch kommt. Gourmetfein ist der einzige Fleisch-, Wurst- und Leberkäse-Hersteller, der die Rohstoffherkunft aller Produkte nicht nur hofgenau anführt, sondern auch eidesstattlich garantiert.*

## **Moser Wurst GmbH**

Mankerstraße 4  
A - 3250 Wieselburg  
Tel.: +43 (0) 74 16 52 3 18-0  
Fax: +43 (0) 74 16 52 3 18-400  
E: office@moserwurst.at  
I: www.moserwurst.at



*Kurzbeschreibung: FRÜHER WAR ALLES GENAUSO – Als sich Hans Moser I. im Jahr 1903 mit dem Fleischerhandwerk selbstständig machte, ahnte er wohl noch nicht, wohin ihn sein Tatendrang führen würde.*

*Heute könnte er voll Stolz jedem und jeder einzelnen Mitarbeitenden auf die Schulter klopfen. Und über dieselbe staunend blicken. Denn in der über 100-jährigen Geschichte von Moser Wurst hat sich so einiges getan. Jede Generation hat den von ihren Eltern übernommenen Betrieb ein Stück weiter gebracht, Produkte verfeinert und innovative Ideen umgesetzt. Und doch ist seitdem vor allem eines geblieben: das Handwerk. Natürlich unterstützen modernste Maschinen unsere Mitarbeiter:innen in allen Bereichen, aber das meiste wird heute wie damals von Hand gemacht. Genauso ursprünglich und ehrlich wie zu Zeiten von Hans Moser I.*

---

## **Fleischhof Oberland GmbH & CoKG**

Langgasse 12 1  
A - 6460 Imst  
Tel.: +43 (0) 54 12 69 66-0  
Fax: +43 (0) 54 12 69 66-32  
E: office@fleischhof-oberland.at  
I: www.fleischhof-oberland.at



*Kurzbeschreibung: Im Tiroler Oberland und weit darüber hinaus kennt man den Fleischhof als kompetenten regionalen Dienstleister im Fleisch- und Wurstbereich. Als Großhändler liefert der Fleischhof Oberland täglich durchschnittlich 8.000 kg erstklassige Ware an die Gastronomie und den Handel in fast ganz Tirol und darüber hinaus. Von heimischen Klassikern bis zu exklusiven Spezialitäten aus aller Welt. Mit über 30 hauseigenen, mehrfach ausgezeichneten Produkten hat sich der Fleischhof Oberland auch als Feinkostanbieter etabliert. Falkner Feine Wurstwaren zählen zu den begehrtesten Köstlichkeiten aus eigener Produktion.*

---

## **Radatz Feine Wiener Fleischwaren GmbH**

Erlaaer Straße 187  
A - 1230 Wien  
Tel.: +43 (0) 66 1 10-0  
E: office@radatz.com  
I: www.radatz.at



*Kurzbeschreibung: Das Wiener Familienunternehmen produziert seit mehr als 60 Jahren feinste Würste, Wurst- und Schinkenspezialitäten. Traditionsbewusstsein und Qualitätsanspruch prägen den Stil des Wiener Fleischermeisters. Beliefert werden neben den eigenen 36 Radatz Fleischereien und Radatz Wurstgroßmärkten auch österreichweit die wichtigsten Handelsketten und zahlreiche Würstelstände.*

---

## **G. Zellinger GmbH**

myMetzger Partner  
Franz-Schuhmeier-Straße 27  
A - 4400 Steyr  
Tel.: +43 (0) 7252 72 263  
E: office@zellinger.at  
I: www.zellinger.at



*Kurzbeschreibung: Die Feinkostmanufaktur Zellinger steht seit der Gründung im Jahr 1940 für ausgezeichnete Qualität und hochwertige Handwerksprodukte, hergestellt nach hauseigener Rezeptur und verarbeitet nach alter Metzgers-Tradition. Das Schweine- und Rindfleisch für die Produkte kommt exklusiv von den ÖBERIO Hofgenau Partnerbauern aus Österreich.*

### **Filialen:**

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Wegscheiderstraße 3  
4020 Linz  
Tel.: +43 732 38 14 60

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Hauptplatz 18  
4540 Bad Hall  
Tel.: +43 7258 3519

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Ringstraße 14  
4600 Wels  
Tel.: +43 7242 62 251

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Enge Gasse 13  
4400 Steyr  
Tel.: +43 7252 52 471

#### **Zellinger – Feinkost by gourmetfein**

myMetzger Partner  
Römerfeld 5, 4470 Enns  
Tel.: +43 7223 89 023

## ●●● SPÜLMASCHINEN

### **PHT – A Partner für Hygiene und Technologie GmbH**

Grabenweg 68/Top 7  
A – 6020 Innsbruck  
Tel.: +43 (0) 512 31 95 02  
E: info.at@pht.group  
I: www.pht.group



*Kurzbeschreibung: Ganzheitliche Hygienekonzepte für die Personal- und präventive Betriebshygiene.*

## ●●● STARTERKULTUREN

### **BECK Gewürze und Additive GmbH**

Kirschenleite 11-13  
D – 91220 Schnaittach  
Tel.: +49 (0) 9153 92 29-0  
Fax: +49 (0) 9153 92 29-20  
E: info@beck-gewuerze.de  
I: www.beck-gewuerze.de

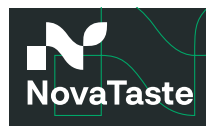
*Kurzbeschreibung: International tätiges Unternehmen der Lebensmittelbranche mit den Schwerpunkten, Entwicklung, Produktion und Vertrieb von hochwertigen Gewürzen und Gewürzmischungen, Gewürzaromen und Zusatzstoffen.*



### **NovaTaste Austria GmbH**

A.-Schemel-Straße 9  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 63 82 0  
Fax: +43 (0) 662 63 82 810  
E: office@novataste.com  
I: www.novataste.com

*Kurzbeschreibung: NovaTaste bietet mit seinen Marken – u.a. WIBERG, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse – umfassende Lösungen in Sachen Geschmack. Das Unternehmen entwickelt und produziert Gewürze, Gewürzmischungen, Lebensmittelkulturen, Wirkstoffe und Wursthüllen.*



*Gewürzmüller*  
GEWÜRZMÜHLE NESSE  
**WIBERG**

### **Van Hees GmbH**

Sankt Peter am Kammersberg 113  
A – 8843 Sankt Peter am Kammersberg  
Tel.: +49 (0) 664 18 83 724  
E: mueck@van-hees.com  
I: www.van-hees.com

*Kurzbeschreibung: VAN HEES ist in über 80 Ländern der Welt tätig und national sowie international einer der führenden Hersteller von Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen und Marinaden für vielfältige Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie verlässlicher Servicepartner.*



## ●●● STEUERUNGSTECHNIK

### **Electriphant Ltd. & Co. KG**

Estermannstraße 6  
A – 4020 Linz  
Tel.: +43 (0) 660 91 79 888  
E: hallo@electriphant.io  
I: www.electriphant.io

*Kurzbeschreibung: Electriphant bietet robuste und ausgefeilte Automatisierungs- und Steuerungslösungen für Ihre Maschine oder Anlage. Unsere Systeme steuern Förder-, Kälte-, Abwasseranlagen u.v.a. mit herausragender Zuverlässigkeit.*



## ●●● THERMOTRANSFERDRUCKER UND ZUBEHÖR

**Marzek Etiketten+Packaging GmbH**

Marzek-Strasse 2  
 A – 2514 Traiskirchen  
 Tel.: +43 (0) 2252 90 500-0  
 E: etiketten@marzek.at  
 I: www.marzek.at



*Kurzbeschreibung: Familienunternehmen seit 1879. Bogen- und Rollen-Etiketten, flexible Verpackung, Faltschachteln, hochwertige Feinkartonagen. Konventionelle-, Hybrid- und Offset-Digital-Druckverfahren, hochwertige Veredelungen, nachhaltige Lösungen für Lebensmittel, Fleisch, Tiernahrung, Getränke, Spirituosen, Kosmetik, Pharma ... Tausende kleingewerbliche und große internationale industrielle Kunden in ganz Europa. Maßgeschneiderte Etikettier- und Kennzeichnungstechnik, Thermotransferdrucker, kompetente Beratung und umfassendes Service.*

## ●●● TIEFKÜHLANLAGEN

**AAT-FREEZING a division of BT-Anlagenbau GmbH**

Scheiterle 23  
 A – 2493 Lichtenwörth  
 Tel.: +43 (0) 2622 75 224-0  
 E: aat-freezing@aat.at  
 I: www.aat-freezing.at



*Kurzbeschreibung: Nr. 1 in Funktionalität und Qualität – AAT-FREEZING bietet vollautomatische Schockgefriersysteme, Kühlsysteme, Systeme zur Kurzzeitlagerung und Temperierungssysteme für Lebensmittel in Kisten und Kartons. Die Systeme von AAT-FREEZING gehören zu den fortschrittlichsten Gefrieranlagen auf dem Markt und werden durch eine Schleuse automatisch mit den Produkten be- und entladen. Mit einem quer gerichteten Luftstrom werden alle Produkte mit einem konstanten Luftstrom gekühlt. Dank spezifischer Anpassungen sind die AAT-FREEZING-Systeme auch für den Industriestandard 4.0 geeignet.*

**Dawsongroup Thermobil Austria GmbH**

Steingasse 6a  
 A – 4020 Linz  
 Tel.: +43 (0) 664 14 62 5 67  
 Fax: +49 (0) 2133 5064 163  
 E: christian.frittajon@thermobil.at  
 I: www.thermobil.at



*Kurzbeschreibung: Dawsongroup Thermobil Austrian GmbH ist die österreichische Niederlassung der Dawsongroup plc – Europas führendem Vermieter von Kühlcontainern, Kühlzellen, Auftauanlagen und Schnellgefrieranlagen von -45°C bis +80°C. Mehr als 2900 ständig vermietete Anlagen in nahezu allen Industrie- und Handelsbereichen garantieren unseren Kunden ein umfassendes Erfahrungspotential.*

## **ROSY'S GmbH**

Bossigasse 66  
A - 1130 Wien  
Tel.: +43 (0) 664 91 83 637  
E: office@rosys.at  
I: www.rosys.at



*Kurzbeschreibung: Mit unseren temperierten Click & Collect-Abholstationen bieten wir Direktvermarkter:innen den effizientesten Distributionskanal - für Konsument:innen wie Einliefer-Partner:innen einfach und bereits drei Mal in Wien zu nutzen. Konsument:innen kaufen regionale Produkte online beim gewünschten Produzenten und holen diese anschließend zeitlich flexibel 24/7 ab: ROSY'S hält die gekauften Köstlichkeiten je nach Bedarf frisch gekühlt oder tiefgekühlt abholbereit. Mit diesem Konzept ermöglicht ROSY'S Ihnen eine deutliche Kostenreduktion im zweistelligen Bereich und garantiert dabei maximale Flexibilität. Alternativ bietet ROSY'S auch die Möglichkeit des innovativen Sofortverkaufs an. Durch diesen können Konsument:innen die frischen Spezialitäten unserer Partner:innen spontan und direkt im Vorbeigehen mitnehmen.*

## **TECHMAN GmbH & CoKG**

Europastraße 7  
A - 3454 Reidling  
Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640  
E: office@techman.at  
I: www.techman.at



*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

*STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*

## **●●● TIEFZIEHFOLIEN**

### **adapa Group**

IZ NÖ-Süd Straße 1, Obj. 50C  
A - 2351 Wiener Neudorf  
Tel.: +43 (0) 2252 26 60 14  
E: info@adapa-group.com  
I: www.adapa-group.com  
LinkedIn: adapa Group



*Kurzbeschreibung: Die adapa Group mit Hauptsitz in Wiener Neudorf, Österreich, hat sich auf innovative, hochwertige und maßgeschneiderte Hochbarriere-Verpackungslösungen für die Lebensmittel-, Tabak-, Hygiene- und Pharmabranche spezialisiert. Mit ihrer integrierten Wertschöpfungskette von der Rohstoffbeschaffung über Extrusion bis hin zu Druck und Konfektionierung erwirtschaftet das 2012 als Schur Flexibles gegründete und 2022 umbenannte Unternehmen einen Jahresumsatz von über 700 Mio. Euro und gehört damit zu den führenden Unternehmen der Branche in Europa. adapa beschäftigt rund 2.200 Mitarbeiter an 21 Standorten in ganz Europa, die hochspezialisierte Kompetenzzentren sind und auf ihrem Gebiet Technologieführerstatus genießen. Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt der Geschäftsaktivitäten des Unternehmens.*



## Meier Verpackungen GmbH

Diepoldsauer Straße 37

A – 6845 Hohenems

Tel.: +43 (0) 5576 71 77-0

Fax: +43 (0) 5576 71 77-30

E: office@meierverpackungen.at

I: www.meierverpackungen.at

*Kurzbeschreibung: Spezialist für Lebensmittelverpackungen, To-go-Verpackungen, Versandverpackungen und Artikel für die innerbetriebliche Hygiene.*



## VAC PAC GmbH

Industriestraße 3

A – 7051 Großhöflein

Tel.: +43 (0) 2682 63 170 0

Fax: +43 (0) 2682 63 170 60

E: office@vacpac.at

I: www.vacpac.at

*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Verpackungen – Schrumpfbeutel, Vakuumbbeutel, Folien, Därme, Saugeinlagen*



## VC999 Verpackungssysteme GmbH

Gewerbestraße 1/2

A – 5164 Seeham

Tel.: +43 (0) 6217 20 812

Fax: +43 (0) 6217 20 812-11

E: info@vc999.at

I: www.vc999.at

*Kurzbeschreibung: Wir bieten umfassende Verpackungslösungen aus einer Hand. Von kleinen bis großen Kammer- zu Kammbandmaschinen, vollautomatischen Verpackungslinien mit Schrumpftunnel und Trockner sowie erweiterten Peripheriegeräten. Zudem produzieren wir Schalen Siegel- und Tiefziehmaschinen in diversen Größen. Das passende Verpackungsmaterial für sämtliche Verpackungsmaschinen haben wir auch im Angebot. Flächendeckender After-Sales Service ist für uns eine Selbstverständlichkeit.*



## ●●● TIEFZIEHMASCHINEN

### Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.

Hauspergstraße 32

A – 5020 Salzburg

Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0

Fax: +43 (0) 662 87 08 71

E: office@gramiller.at

I: www.gramiller.at

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

## **MULTIVAC Vertriebsgesellschaft mbH**

Altmanndorfer Straße 154-156/A2

A-1230 Wien

Tel.: +43 (0) 1 698 1300 0

E: info@multivac.at

I: www.multivac.at

*Kurzbeschreibung: Gebündelte Expertise, innovative Spitzentechnologie und starke Marken unter einem Dach: Die MULTIVAC Gruppe bietet Komplettlösungen für das Verpacken und Verarbeiten von Lebensmitteln, Medizin- und Pharmaprodukten sowie Industriegütern und setzt als Technologieführer immer wieder neue Maßstäbe im Markt.*

---



## **VC999 Verpackungssysteme GmbH**

Gewerbestraße 1/2

A - 5164 Seeham

Tel.: +43 (0) 6217 20 812

Fax: +43 (0) 6217 20 812-11

E: info@vc999.at

I: www.vc999.at

*Kurzbeschreibung: Wir bieten umfassende Verpackungslösungen aus einer Hand. Von kleinen bis großen Kammer- zu Kammbandmaschinen, vollautomatischen Verpackungslinien mit Schrumpftunnel und Trockner sowie erweiterten Peripheriegeräten. Zudem produzieren wir Schalensiegel- und Tiefziehmaschinen in diversen Größen. Das passende Verpackungsmaterial für sämtliche Verpackungsmaschinen haben wir auch im Angebot. Flächendeckender After-Sales Service ist für uns eine Selbstverständlichkeit.*

---



## **●●● TIERISCHE NEBENPRODUKTE**

### **ABP trade GmbH**

Haberedt 13

A - 4775 Taufkirchen an der Pram

Tel.: +43 (0) 7719 20 150-0

Fax: +43 (0) 7719 20 150-22

E: office@abp-trade.at

I: www.abp-trade.at

*Kurzbeschreibung: Abnehmer für Schlachtfette, Häute, Knochen der Kategorie 3, Schweineschwarten mit Lebensmitteldokument*

---



## ● ● ● TIERWOHL- UND NACHHALTIGKEITSPROGRAMME

**gourmetfein**

GF Fleischproduktion GmbH &amp; Co KG

Waldstraße 3

A – 4712 Michaelnbach

Tel.: +43 (0) 7277 32 95-0

Fax: +43 (0) 7277 32 95-5

E: office@gourmetfein.com

I: www.gourmetfein.com

*Kurzbeschreibung: Seit der Gründung im Jahr 2004 hat sich das Familienunternehmen für die Herstellung von hochwertigem Leberkäse und ausgezeichneten Wurst- und Fleischwaren spezialisiert. Das Schweine- und Rindfleisch für die Produkte stammt exklusiv von eigenen Partner-Bauern aus Österreich. Einzigartige Herkunftskennzeichnung – auf allen gourmetfein Produktetiketten kann völlig transparent und „hofgenau“ nachgelesen werden, von welchem Bauernhof das Fleisch kommt. Gourmetfein ist der einzige Fleisch-, Wurst- und Leberkäse-Hersteller, der die Rohstoffherkunft aller Produkte nicht nur hofgenau anführt, sondern auch eidesstattlich garantiert.*


 The logo for gourmetfein features the brand name in a white, lowercase, sans-serif font on a green rectangular background. Below the name, the tagline "So muss das schmecken." is written in a smaller, white, lowercase font.
**Hütthaler KG**

Linzerstraße 1

A – 4690 Schwanenstadt

Tel.: +43 (0) 7673 22 30 0

E: office@huetthaler.at

I: www.huetthaler.at und www.hofkultur.at

*Kurzbeschreibung: Seit bereits vier Generationen veredelt der Familienbetrieb Hütthaler beste Fleisch-, Wurst- & Schinkenprodukte in Schwanenstadt, an der Grenze zum Salzkammergut. Die Kompetenz des Unternehmens liegt in der Erfahrung, der Kreativität, sowie dem Fachwissen seiner Fleischermeister. Durch Tradition, gepaart mit modernster Technik und einer gewissen Portion Liebe zum Detail schafft Hütthaler seit Generationen Qualität, die begeistert! Tradition und Qualität wird bei der Herstellung der Fleisch-, Wurst- und Schinkenprodukte großgeschrieben. Somit bezieht Hütthaler sein Fleisch hauptsächlich von Bauern der Region. Hütthaler ist unter anderem auch bekannt für seine Vorreiterrolle in Sachen Tierwohl, dem sich der Betreiber seit 2014 umfangreich widmet. Weiterführend wurde der 2019 eröffnete gläserne Schlachthof nach Tierwohlkriterien gebaut, um so Tierwohl über die gesamte Wertschöpfungskette garantieren zu können. Im Jahr 2021 wurde der Standort Redlham noch um eine hochmoderne Zerlegung erweitert, die keine Wünsche offen lässt.*


 The logo for Hütthaler features a stylized golden crown or crest above the brand name "hütthaler" in a bold, lowercase, sans-serif font. Below the name, the tagline "QUALITÄT DIE BEGEISTERT" is written in a smaller, uppercase, sans-serif font.

## **ÖBERIO Hofgenau – Die Fleischmarke aus dem Hause gourmetfein**

Waldstraße 3,  
A – 4712 Michaelnbach  
Tel.: +43 (0) 7277 / 3295-0  
E: office@oberio.at  
I: www.oberio.at



*Kurzbeschreibung: Sie fragen sich, wo Ihr Fleisch herkommt? Wo und wie die Tiere gehalten und mit was sie gefüttert wurden, wie lange der Lebetiertransport war und ob Sie der Werbung überhaupt noch Glauben schenken können? Am besten direkt beim Bauern einkaufen, aber geht das überhaupt? Wir sagen, JA! Streng nach dem Motto „Wissen, wo das Fleisch herkommt“ wurde die neue Fleischmarke „ÖBERIO Hofgenau“ entwickelt!*

*Im Vergleich zu industriellen Produkten enthält das ÖBERIO Hofgenau Schweinefleisch einen höheren intramuskulären Fettgehalt, welcher sich direkt auf das Safthaltevermögen und den Geschmack des Fleisches auswirkt. Der Unterschied entsteht durch den Einsatz von hochwertigen Futtermitteln sowie die längere Mastdauer am Bauernhof. Mit dem ÖBERIO Hofgenau Schweinefleisch entsteht nachweislich weniger Bratverlust.*

*Für das ÖBERIO Hofgenau Rindfleisch werden nur ausgewählte Jungtiere der ÖBERIO Hofgenau Partner-Bauern verwendet. Die schonende Aufzucht und gentechnikfreie Fütterung der Tiere haben besonderen Einfluss auf die Zartheit der Stücke. Besonders ausschlaggebend für den Geschmack ist die optimale Reifedauer.*

*Bei ÖBERIO Hofgenau weiß man nicht nur, dass das hochwertige Fleisch aus Oberösterreich kommt, sondern auch, bei welchem Landwirt die Tiere mit viel Liebe aufgewachsen sind. Sie können auf allen Produktetiketten genau nachlesen, von welchem der Partner-Bauern das Fleisch für Ihr Produkt stammt.*

*Die ÖBERIO Hofgenau Herkunftsgarantie gibt Ihnen 100 % ige Sicherheit, denn Fleischlinie aus dem Hause gourmetfein steht für 100 % regionale, hochwertige und gentechnikfreie Qualität.*

## ●●● TRANSPORT- UND ISOLIERBOXEN

### **SICK Hermann Werksvertretungen e.U.**

Bahnhofstraße 5+6a  
A – 9560 Feldkirchen in Kärnten  
Tel.: +43 (0) 4276 20 202  
Fax: +43 (0) 4276 20 2024  
E: office@sick-werksvertretung.com  
I: www.sick-werksvertretung.com

*Kurzbeschreibung: Die Firma Sick Hermann bieten Qualitätsprodukte von namhaften Herstellern wie Graef, Thermohauser, Giesser Messer und GS Schleiftechnik und versteht sich als Bindeglied zwischen namhaften Produzenten und Industrie-, sowie Handelsbetrieben. Unser wichtigstes Ziel ist die Zufriedenheit des Benutzers unserer Werkzeuge und Maschinen: Denn was nützen die besten Geräte ohne fachkundige Unterstützung und Sicherheit eines Stützpunktes in Ihrer Nähe. Der große Vorteil für Sie liegt darin, dass Sie von uns persönlich betreut werden. Profitieren Sie von unserem Wissen und unserer langjährigen Erfahrung.*



## VAC PAC GmbH

Industriestraße 3  
A – 7051 Grobhöflein  
Tel.: +43 (0) 2682 63 170 0  
Fax: +43 (0) 2682 63 170 60  
E: office@vacpac.at  
I: www.vacpac.at



*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Verpackungen – Schrumpfbeutel, Vakuumbbeutel, Folien, Därme, Sauganlagen*

---

## ●●● TROCKNUNGSANLAGEN

### Reich Thermoprozesstechnik GmbH

Kappelweg 20  
D – 73579 Schechingen  
Tel.: +49 (0) 7175 99 790 - 0  
Fax.: +49 (0) 7175 99 790 - 11  
E: sales@reich-germany.de  
I: www.reich-germany.de



REICH

taste engineering

*Kurzbeschreibung: Maximale Vorteile erfordern die optimale Luftstromtechnologie für die thermische Lebensmittelverarbeitung. Die Lösung für diese Anforderungen ist der einzigartige, modulare Aufbau der REICH AIRMASTER® Systeme.*

*REICH zählt weltweit zu den führenden Herstellern von Anlagen zur thermischen Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Geflügel, Käse, Convenience Food, veganen und vegetarischen Produkten sowie Tiernahrung. In unserem Hauptsitz in der Nähe von Stuttgart arbeiten und entwickeln unsere Entwicklungsingenieure an neuesten Lösungen, um den wachsenden Ansprüchen unserer Kunden mit Weitblick zu begegnen.*

*Wir sind Ihr zuverlässiger, innovativer und dynamischer Partner für die thermische Veredelung Ihrer Produkte. Die Philosophie unserer Produkte ist klar: kompromisslose Qualität gepaart mit höchstmöglicher Leistung und Effizienz, „made in Germany“. Alle REICH-Anlagen werden in unserem Werk mit einer hohen Fertigungstiefe von der Konstruktion über eine hochmoderne Edelstahl-Blechfertigung bis hin zum fertigen Endprodukt in bester Qualität gefertigt.*

---

### Sorgo Anlagenbau GmbH

Hirschstraße 39  
A – 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 463 34 242  
Fax: +43 (0) 463 36 787  
E: office@sorgo.at  
I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt.*

*Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

---

## ●●● TÜREN UND BAUELEMENTE

### **Mooshammer hygiene & technik gmbh**

Gewerbepark 4

A – 4707 Schlüßberg

Tel.: +43 (0) 72 48 644 34-0

Fax: +43 (0) 72 48 644 34-33

E: info@mooshammer.at

I: www.mooshammer.at

*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Hygiene & Technik im gesamten Lebensmittelbereich: Beratung • Planung • Produktion • Montage*

**MOOSHAMMER**  
HYGIENE & TECHNIK

**TECHNIQA**  
INNOVATION & QUALITÄT

## ●●● UMRÖTEHILFSMITTEL

### **NovaTaste Austria GmbH**

A.-Schemel-Straße 9

A – 5020 Salzburg

Tel.: +43 (0) 662 63 82 0

Fax: +43 (0) 662 63 82 810

E: office@novataste.com

I: www.novataste.com

*Kurzbeschreibung: NovaTaste bietet mit seinen Marken – u.a. WIBERG, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse – umfassende Lösungen in Sachen Geschmack. Das Unternehmen entwickelt und produziert Gewürze, Gewürzmischungen, Lebensmittelkulturen, Wirkstoffe und Wursthüllen.*



*Gewürzmüller*  
GEWÜRZMÜHLE NESSE

**WIBERG**

### **Van Hees GmbH**

Sankt Peter am Kammersberg 113

A – 8843 Sankt Peter am Kammersberg

Tel.: +49 (0) 664 18 83 724

E: mueck@van-hees.com

I: www.van-hees.com

*Kurzbeschreibung: VAN HEES ist in über 80 Ländern der Welt tätig und national sowie international einer der führenden Hersteller von Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen und Marinaden für vielfältige Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie verlässlicher Servicepartner.*

**VAN HEES**  
we know how

## ●●● VAKUUM-FÜLLMASCHINEN

**Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspurgstraße 32  
 A – 5020 Salzburg  
 Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
 Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
 E: office@gramiller.at  
 I: www.gramiller.at

**GRAMILLER**

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

**JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG**

Holzstraße 4  
 A – 4020 Linz  
 Postfach 289  
 Tel.: +43 (0) 732 77 32 11  
 E: info@laska.co.at  
 I: www.laska.co.at

**LASKA**

*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Wursterzeugung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*

**REX Technologie GmbH & Co KG**

Irlachstraße 31  
 A – 5303 Thalgau  
 Tel.: +43 (0) 6235 6116 0  
 Fax: +43 (0) 6235 6529  
 E: sales@rex-technologie.com  
 I: www.rex-austria.com

**REX**  
 TECHNOLOGIE  
 DER VAKUUMFÜLLER & PORTIONIERSYSTEME

*Kurzbeschreibung: Maschinen und Anlagen für die fleischverarbeitende Industrie. Vakuumpfüller, Füllwölfe, Hackfleischportionierlinie, Kalibrier- und Aufhängesysteme, Schneidesysteme, Wursttrennlinien, Universelle Formmaschinen, Burger Former, usw. Höchste Qualität garantiert. Professionell montiert und in Betrieb genommen.*

## **Strasser Ges.m.b.H & Co.KG**

Gewerbestraße 1 / Gewerbegebiet Weitwörth  
A – 5151 Nussdorf am Haunsberg  
Tel.: +43 (0) 6272 6184 0  
Fax: +43 (0) 6272 6184 20  
E: office@strasser.co.at  
I: www.strasser.co.at



*Kurzbeschreibung: Wir sind Ihr verlässlicher Partner für hochwertige und leistungsstarke Maschinen zur Lebensmittelverarbeitung. Als Generalvertretung der namhaftesten Maschinenhersteller, bieten wir Ihnen von der Beratung bis hin zur Montage und Inbetriebnahme der Anlagen ein Komplettangebot. In unserem Portfolio haben wir ausschließlich Maschinen die den höchsten Hygienestandards der Lebensmittelindustrie entsprechen. Unsere Lösungen umfassen Anlagen von der Zerkleinerung und Standardisierung über die Verarbeitung und Veredelung bis hin zur thermischen Behandlung und Verpackung. Zu unserem Portfolio zählen unter anderem: Seydelmann, Vakona, Schröter, Magurit, Alco, Frey, Henkovic, Foodlogistik, Jeros und einige mehr.*

---

## ●●● VAKUUMBEUTEL

### **adapa Group**

IZ NÖ-Süd Straße 1, Obj. 50C  
A – 2351 Wiener Neudorf  
Tel.: +43 (0) 2252 26 60 14  
E: info@adapa-group.com  
I: www.adapa-group.com  
LinkedIn: adapa Group



*Kurzbeschreibung: Die adapa Group mit Hauptsitz in Wiener Neudorf, Österreich, hat sich auf innovative, hochwertige und maßgeschneiderte Hochbarriere-Verpackungslösungen für die Lebensmittel-, Tabak-, Hygiene- und Pharmabranche spezialisiert. Mit ihrer integrierten Wertschöpfungskette von der Rohstoffbeschaffung über Extrusion bis hin zu Druck und Konfektionierung erwirtschaftet das 2012 als Schur Flexibles gegründete und 2022 umbenannte Unternehmen einen Jahresumsatz von über 700 Mio. Euro und gehört damit zu den führenden Unternehmen der Branche in Europa. adapa beschäftigt rund 2.200 Mitarbeiter an 21 Standorten in ganz Europa, die hochspezialisierte Kompetenzzentren sind und auf ihrem Gebiet Technologieführerstatus genießen. Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt der Geschäftsaktivitäten des Unternehmens.*

---

### **Meier Verpackungen GmbH**

Diepoldsauer Straße 37  
A – 6845 Hohenems  
Tel.: +43 (0) 5576 71 77-0  
Fax: +43 (0) 5576 71 77-30  
E: office@meierverpackungen.at  
I: www.meierverpackungen.at



*Kurzbeschreibung: Spezialist für Lebensmittelverpackungen, To-go-Verpackungen, Versandverpackungen und Artikel für die innerbetriebliche Hygiene.*

---



## VC999 Verpackungssysteme GmbH

Gewerbestraße 1/2  
A – 5164 Seeham  
Tel.: +43 (0) 6217 20 812  
Fax: +43 (0) 6217 20 812-11  
E: info@vc999.at  
I: www.vc999.at



*Kurzbeschreibung: Wir bieten umfassende Verpackungslösungen aus einer Hand. Von kleinen bis großen Kammer- zu Kammbandmaschinen, vollautomatischen Verpackungslinien mit Schrumpftunnel und Trockner sowie erweiterten Peripheriegeräten. Zudem produzieren wir Schalensiegel- und Tiefziehmaschinen in diversen Größen. Das passende Verpackungsmaterial für sämtliche Verpackungsmaschinen haben wir auch im Angebot.*

*Flächendeckender After-Sales Service ist für uns eine Selbstverständlichkeit.*

## ●●● VAKUUMVERPACKUNG

### adapa Group

IZ NÖ-Süd Straße 1, Obj. 50C  
A – 2351 Wiener Neudorf  
Tel.: +43 (0) 2252 26 60 14  
E: info@adapa-group.com  
I: www.adapa-group.com  
LinkedIn: adapa Group



*Kurzbeschreibung: Die adapa Group mit Hauptsitz in Wiener Neudorf, Österreich, hat sich auf innovative, hochwertige und maßgeschneiderte Hochbarriere-Verpackungslösungen für die Lebensmittel-, Tabak-, Hygiene- und Pharmabranche spezialisiert. Mit ihrer integrierten Wertschöpfungskette von der Rohstoffbeschaffung über Extrusion bis hin zu Druck und Konfektionierung erwirtschaftet das 2012 als Schur Flexibles gegründete und 2022 umbenannte Unternehmen einen Jahresumsatz von über 700 Mio. Euro und gehört damit zu den führenden Unternehmen der Branche in Europa. adapa beschäftigt rund 2.200 Mitarbeiter an 21 Standorten in ganz Europa, die hochspezialisierte Kompetenzzentren sind und auf ihrem Gebiet Technologieführerstatus genießen. Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt der Geschäftsaktivitäten des Unternehmens.*

### Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.

Haunspergstraße 32  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettanbieter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

## Meier Verpackungen GmbH

Diepoldsauer Straße 37  
A – 6845 Hohenems  
Tel.: +43 (0) 5576 71 77-0  
Fax: +43 (0) 5576 71 77-30  
E: office@meierverpackungen.at  
I: www.meierverpackungen.at

*Kurzbeschreibung: Spezialist für Lebensmittelverpackungen, To-go-Verpackungen, Versandverpackungen und Artikel für die innerbetriebliche Hygiene.*



## VAC PAC GmbH

Industriestraße 3  
A – 7051 Großhöflein  
Tel.: +43 (0) 2682 63 170 0  
Fax: +43 (0) 2682 63 170 60  
E: office@vacpac.at  
I: www.vacpac.at

*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Verpackungen – Schrumpfbeutel, Vakuumbbeutel, Folien, Därme, Saugeinlagen*



## VC999 Verpackungssysteme GmbH

Gewerbestraße 1/2  
A – 5164 Seeham  
Tel.: +43 (0) 6217 20 812  
Fax: +43 (0) 6217 20 812-11  
E: info@vc999.at  
I: www.vc999.at

*Kurzbeschreibung: Wir bieten umfassende Verpackungslösungen aus einer Hand. Von kleinen bis großen Kammer- zu Kammbandmaschinen, vollautomatischen Verpackungslinien mit Schrumpftunnel und Trockner sowie erweiterten Peripheriegeräten. Zudem produzieren wir Schalensiegel- und Tiefziehmaschinen in diversen Größen. Das passende Verpackungsmaterial für sämtliche Verpackungsmaschinen haben wir auch im Angebot. Flächendeckender After-Sales Service ist für uns eine Selbstverständlichkeit.*



## ●●● VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN

### Fleischerverband eGen

Zentrale Salzburg  
Dr. Hans Lechner Straße 1  
A – 5071 Wals-Siezenheim  
Tel.: +43 (0) 50 1935-22  
Fax: +43 (0) 50 1935-24  
E: info@fleischerverband.at  
I: www.fleischerverband.at

*Kurzbeschreibung: Einkaufsgemeinschaft für gewerbliche Fleischer*



## Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.

Haunspergstraße 32  
 A – 5020 Salzburg  
 Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
 Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
 E: office@gramiller.at  
 I: www.gramiller.at



*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

## JOHANN LASKA u. SÖHNE GmbH. & Co KG

Holzstraße 4  
 A – 4020 Linz  
 Postfach 289  
 Tel.: +43 (0) 732 77 32 11  
 E: info@laska.co.at  
 I: www.laska.co.at



*Kurzbeschreibung: LASKA, der führende Anbieter von Maschinen und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren- und Wurstherstellung sowie Lebensmittelverarbeitung in Österreich. Service ist unsere Stärke.*

## TECHMAN GmbH & CoKG

Europastraße 7  
 A – 3454 Reidling  
 Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640  
 E: office@techman.at  
 I: www.techman.at



*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kutting, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

*STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*

## VC999 Verpackungssysteme GmbH

Gewerbestraße 1/2  
 A – 5164 Seeham  
 Tel.: +43 (0) 6217 20 812  
 Fax: +43 (0) 6217 20 812-11  
 E: info@vc999.at  
 I: www.vc999.at



*Kurzbeschreibung: Wir bieten umfassende Verpackungslösungen aus einer Hand. Von kleinen bis großen Kammer- zu Kammbandmaschinen, vollautomatischen Verpackungslinien mit Schrumpftunnel und Trockner sowie erweiterten Peripheriegeräten. Zudem produzieren wir Schalensiegel- und Tiefziehmaschinen in diversen Größen. Das passende Verpackungsmaterial für sämtliche Verpackungsmaschinen haben wir auch im Angebot.*

*Flächendeckender After-Sales Service ist für uns eine Selbstverständlichkeit.*

## ●●● VERPACKUNGEN

### **adapa Group**

IZ NÖ-Süd Straße 1, Obj. 50C

A - 2351 Wiener Neudorf

Tel.: +43 (0) 2252 26 60 14

E: info@adapa-group.com

I: www.adapa-group.com

LinkedIn: adapa Group

*Kurzbeschreibung: Die adapa Group mit Hauptsitz in Wiener Neudorf, Österreich, hat sich auf innovative, hochwertige und maßgeschneiderte Hochbarriere-Verpackungslösungen für die Lebensmittel-, Tabak-, Hygiene- und Pharmabranche spezialisiert. Mit ihrer integrierten Wertschöpfungskette von der Rohstoffbeschaffung über Extrusion bis hin zu Druck und Konfektionierung erwirtschaftet das 2012 als Schur Flexibles gegründete und 2022 umbenannte Unternehmen einen Jahresumsatz von über 700 Mio. Euro und gehört damit zu den führenden Unternehmen der Branche in Europa. adapa beschäftigt rund 2.200 Mitarbeiter an 21 Standorten in ganz Europa, die hochspezialisierte Kompetenzzentren sind und auf ihrem Gebiet Technologieführerstatus genießen. Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt der Geschäftsaktivitäten des Unternehmens.*



### **Marzek Etiketten+Packaging GmbH**

Marzek-Strasse 2

A - 2514 Traiskirchen

Tel.: +43 (0) 2252 90 500-0

E: etiketten@marzek.at

I: www.marzek.at

*Kurzbeschreibung: Familienunternehmen seit 1879. Bogen- und Rollen-Etiketten, flexible Verpackung, Faltschachteln, hochwertige Feinkartonagen. Konventionelle-, Hybrid- und Offset-Digital-Druckverfahren, hochwertige Veredelungen, nachhaltige Lösungen für Lebensmittel, Fleisch, Tiernahrung, Getränke, Spirituosen, Kosmetik, Pharma ... Tausende kleingewerbliche und große internationale industrielle Kunden in ganz Europa. Maßgeschneiderte Etikettier- und Kennzeichnungstechnik, Thermotransferdrucker, kompetente Beratung und umfassendes Service.*



### **Meier Verpackungen GmbH**

Diepoldsauer Straße 37

A - 6845 Hohenems

Tel.: +43 (0) 5576 71 77-0

Fax: +43 (0) 5576 71 77-30

E: office@meierverpackungen.at

I: www.meierverpackungen.at

*Kurzbeschreibung: Spezialist für Lebensmittelverpackungen, To-go-Verpackungen, Versandverpackungen und Artikel für die innerbetriebliche Hygiene.*



### **MULTIVAC Vertriebsgesellschaft mbH**

Altmanndorfer Straße 154-156/A2

A-1230 Wien

Tel.: +43 (0) 1 698 1300 0

E: info@multivac.at

I: www.multivac.at

*Kurzbeschreibung: Gebündelte Expertise, innovative Spitzentechnologie und starke Marken unter einem Dach: Die MULTIVAC Gruppe bietet Komplettlösungen für das Verpacken und Verarbeiten von Lebensmitteln, Medizin- und Pharmaprodukten sowie Industriegütern und setzt als Technologieführer immer wieder neue Maßstäbe im Markt.*



## VAC PAC GmbH

Industriestraße 3  
A – 7051 Grobhöflein  
Tel.: +43 (0) 2682 63 170 0  
Fax: +43 (0) 2682 63 170 60  
E: office@vacpac.at  
I: www.vacpac.at



*Kurzbeschreibung: Ihr Partner für Verpackungen – Schrumpfbeutel, Vakuumbbeutel, Folien, Därme, Sauganlagen*

---

## VC999 Verpackungssysteme GmbH

Gewerbestraße 1/2  
A – 5164 Seeham  
Tel.: +43 (0) 6217 20 812  
Fax: +43 (0) 6217 20 812-11  
E: info@vc999.at  
I: www.vc999.at



*Kurzbeschreibung: Wir bieten umfassende Verpackungslösungen aus einer Hand. Von kleinen bis großen Kammer- zu Kammbandmaschinen, vollautomatischen Verpackungslinien mit Schrumpftunnel und Trockner sowie erweiterten Peripheriegeräten. Zudem produzieren wir Schalensiegel- und Tiefziehmaschinen in diversen Größen. Das passende Verpackungsmaterial für sämtliche Verpackungsmaschinen haben wir auch im Angebot. Flächendeckender After-Sales Service ist für uns eine Selbstverständlichkeit.*

---

## ●●● VERPACKUNGSMASCHINEN

### Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.

Haunspurgstraße 32  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at

**GRAMILLER**

*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

---

## **S.A.M. KUCHLER Electronics GmbH**

Klatteweg 4-6

A – 9020 Klagenfurt am Wörthersee

Tel.: +43 (0) 463 43 543

Fax: +43 (0) 463 43 543-26

M: mail@sam-kuchler.com

I: www.sam-kuchler.com

*Kurzbeschreibung: Innovationsführer seit 60 Jahren: von manueller Aufschnittmaschine bis zur vollautomatischen Aufschnitt- und Verpackungsstraße. Vollautomatisches Schneiden und Verpacken von Wurst, Käse auf kleinstem Raum. Made in Austria.*



## **MULTIVAC Vertriebsgesellschaft mbH**

Altmannsdorfer Straße 154-156/A2

A-1230 Wien

Tel.: +43 (0) 1 698 1300 0

E: info@multivac.at

I: www.multivac.at

*Kurzbeschreibung: Gebündelte Expertise, innovative Spitzentechnologie und starke Marken unter einem Dach: Die MULTIVAC Gruppe bietet Komplettlösungen für das Verpacken und Verarbeiten von Lebensmitteln, Medizin- und Pharmaprodukten sowie Industriegütern und setzt als Technologieführer immer wieder neue Maßstäbe im Markt.*



## **TECHMAN GmbH & CoKG**

Europastraße 7

A – 3454 Reidling

Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640

E: office@techman.at

I: www.techman.at

*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kuttern, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

*STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*



## **VC999 Verpackungssysteme GmbH**

Gewerbestraße 1/2

A – 5164 Seeham

Tel.: +43 (0) 6217 20 812

Fax: +43 (0) 6217 20 812-11

E: info@vc999.at

I: www.vc999.at

*Kurzbeschreibung: Wir bieten umfassende Verpackungslösungen aus einer Hand. Von kleinen bis großen Kammer- zu Kammbandmaschinen, vollautomatischen Verpackungslinien mit Schrumpftunnel und Trockner sowie erweiterten Peripheriegeräten. Zudem produzieren wir Schalensiegel- und Tiefziehmaschinen in diversen Größen. Das passende Verpackungsmaterial für sämtliche Verpackungsmaschinen haben wir auch im Angebot. Flächendeckender After-Sales Service ist für uns eine Selbstverständlichkeit.*



## ●●●VORREIFEANLAGEN

### **Inject Star Maschinenbau GmbH**

Industriestraße 18-20  
A – 2201 Hagenbrunn bei Wien  
Tel.: +43 (0) 2246 31 18  
Fax: +43 (0) 2246 31 19  
E: office@inject-star.com  
I: www.inject-star.com



*Kurzbeschreibung: Pökelinjektoren, Massieranlagen, Restfleischgewinnungsanlagen, Rauch-, Koch-Kühl- & Bratanlagen sowie Klima- und Reifeanlagen, Raucherzeuger, Zubehör*

### **Reich Thermoprozesstechnik GmbH**

Kappelweg 20  
D – 73579 Schechingen  
Tel.: +49 (0) 7175 99 790 - 0  
Fax.: +49 (0) 7175 99 790 - 11  
E: sales@reich-germany.de  
I: www.reich-germany.de



**REICH**

taste engineering

*Kurzbeschreibung: Maximale Vorteile erfordern die optimale Luftstromtechnologie für die thermische Lebensmittelverarbeitung. Die Lösung für diese Anforderungen ist der einzigartige, modulare Aufbau der REICH AIRMASTER® Systeme.*

*REICH zählt weltweit zu den führenden Herstellern von Anlagen zur thermischen Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Geflügel, Käse, Convenience Food, veganen und vegetarischen Produkten sowie Tiernahrung. In unserem Hauptsitz in der Nähe von Stuttgart arbeiten und entwickeln unsere Entwicklungsingenieure an neuesten Lösungen, um den wachsenden Ansprüchen unserer Kunden mit Weitblick zu begegnen.*

*Wir sind Ihr zuverlässiger, innovativer und dynamischer Partner für die thermische Veredelung Ihrer Produkte. Die Philosophie unserer Produkte ist klar: kompromisslose Qualität gepaart mit höchstmöglicher Leistung und Effizienz, „made in Germany“. Alle REICH-Anlagen werden in unserem Werk mit einer hohen Fertigungstiefe von der Konstruktion über eine hochmoderne Edelstahl-Blechfertigung bis hin zum fertigen Endprodukt in bester Qualität gefertigt.*

### **Sorgo Anlagenbau GmbH**

Hirschstraße 39  
A – 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 463 34 242  
Fax: +43 (0) 463 36 787  
E: office@sorgo.at  
I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt.*

*Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

## **TECH FORUM GmbH**

Wengstraße 58  
A - 4643 Pettenbach  
Tel.: +43 (0) 7586 60 445-54  
Fax: +43 (0) 7586 60 455-50  
E: contact@techforum.at  
I: www.techforum.at



*Kurzbeschreibung: TECH FORUM ist Ihr Anbieter für sichere Clipverschluss-Systeme, Injektoren, Massieranlagen, Koch- und Rauchkammern, Wölfe und Kompressoren. Polyclip System, Günther Maschinenbau, VEMAG Anlagenbau, Ekomex, Schneider Kompressoren.*

---

## ●●● WAAGEN

### **Bizerba Waagen GmbH & Co. KG**

Birostraße 12  
A - 1230 Wien  
Tel.: +43 (0) 1 610 68-0  
Fax: +43 (0) 1 610 68-310  
E: info.at@bizerba.com  
I: www.bizerba.at

# BIZERBA

*Kurzbeschreibung: Bizerba zählt zu den weltweit führenden Anbietern von Präzisionsprodukten und ganzheitlichen Lösungen rund um die Tätigkeiten Schneiden, Verarbeiten, Wiegen, Prüfen, Kommissionieren, Auszeichnen und Bezahlen. Als innovatives Unternehmen treibt die Bizerba-Gruppe die Digitalisierung, Automatisierung und Vernetzung ihrer Produkte und Services kontinuierlich voran.*

*Bizerba wurde 1866 in Balingen, Baden-Württemberg, gegründet und zählt mit seinem Lösungsportfolio heute in 120 Ländern zu den Top-Playern. Das in fünfter Generation geführte Familienunternehmen beschäftigt weltweit rund 4.500 Mitarbeiter und hat Produktionsstätten in Deutschland, Österreich, Schweiz, Italien, Spanien, China sowie in den USA. Daneben unterhält die Unternehmensgruppe ein weltweites Netz von Vertriebs- und Servicestandorten.*

---

### **MULTIVAC Vertriebsgesellschaft mbH**

Altmannsdorfer Straße 154-156/A2  
A-1230 Wien  
Tel.: +43 (0) 1 698 1300 0  
E: info@multivac.at  
I: www.multivac.at



*Kurzbeschreibung: Gebündelte Expertise, innovative Spitzentechnologie und starke Marken unter einem Dach: Die MULTIVAC Gruppe bietet Komplettlösungen für das Verpacken und Verarbeiten von Lebensmitteln, Medizin- und Pharmaprodukten sowie Industriegütern und setzt als Technologieführer immer wieder neue Maßstäbe im Markt.*

---



## ●●● WAGENWASCHANLAGEN

### **PEBÖCK GROUP**

Hochaustraße 39-41  
A – 2103 Langenzersdorf  
Tel.: +43 (0) 2244 26 28 921  
E: office@peboeck.at  
I: www.peboeck.at



*Kurzbeschreibung: Die PEBÖCK GROUP zählt seit mehr als 40 Jahren zu den führenden Anbietern von Reinigungsanlagen in der Fleischbranche. Von der Beratung, Planung, Verkauf und After-Sales, bieten wir unseren Kunden einen zuverlässigen und qualitativen Service in ganz Österreich. Wir bieten Ihnen ein breites Angebot an unterschiedlichen Waschanlagen: Kistenwaschanlage, Formenwaschanlage, Eimerwaschanlage, Kutterwagenwaschanlage, Paloxenwaschanlage, Rauchwagenwaschanlage, Rauchstockwaschanlage, Palettenwaschanlage uvm.*

---

## ●●● WASCHANLAGEN

### **Franz Gramiller & Sohn Ges.m.b.H.**

Haunspurgstraße 32  
A – 5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 87 51 32-0  
Fax: +43 (0) 662 87 08 71  
E: office@gramiller.at  
I: www.gramiller.at



*Kurzbeschreibung: Die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren steht seit Anbeginn unserer Geschichte im Zentrum unseres Handelns. Mit über 100 Jahren Erfahrung in diesem komplexen Bereich bieten wir Ihnen die besten Maschinenlieferanten für Ihre Bedürfnisse. Wir sind Komplettausstatter für jegliche Kundenideen und -wünsche in diesem Nahrungsmittelbereich und wissen um die wichtigsten Produktionsschritte und Herstellungsprozesse – von der Produktverarbeitung bis zur Verpackung und Lieferung. Schon während der Planungsphase steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne bei der Wahl der richtigen Maschinen für Ihre Prozesse und Bedürfnisse zur Verfügung.*

---

### **PEBÖCK GROUP**

Hochaustraße 39-41  
A – 2103 Langenzersdorf  
Tel.: +43 (0) 2244 26 28 921  
E: office@peboeck.at  
I: www.peboeck.at



*Kurzbeschreibung: Die PEBÖCK GROUP zählt seit mehr als 40 Jahren zu den führenden Anbietern von Reinigungsanlagen in der Fleischbranche. Von der Beratung, Planung, Verkauf und After-Sales, bieten wir unseren Kunden einen zuverlässigen und qualitativen Service in ganz Österreich. Wir bieten Ihnen ein breites Angebot an unterschiedlichen Waschanlagen: Kistenwaschanlage, Formenwaschanlage, Eimerwaschanlage, Kutterwagenwaschanlage, Paloxenwaschanlage, Rauchwagenwaschanlage, Rauchstockwaschanlage, Palettenwaschanlage uvm.*

---

## ●●● WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLSCHRÄNKE

### **ROSY'S GmbH**

Bossigasse 66  
A - 1130 Wien  
Tel.: +43 (0) 664 91 83 637  
E: office@rosys.at  
I: www.rosys.at



*Kurzbeschreibung: Mit unseren temperierten Click & Collect-Abholstationen bieten wir Direktvermarkter:innen den effizientesten Distributionskanal – für Konsument:innen wie Einliefer-Partner:innen einfach und bereits drei Mal in Wien zu nutzen. Konsument:innen kaufen regionale Produkte online beim gewünschten Produzenten und holen diese anschließend zeitlich flexibel 24/7 ab: ROSY'S hält die gekauften Köstlichkeiten je nach Bedarf frisch gekühlt oder tiefgekühlt abholbereit. Mit diesem Konzept ermöglicht ROSY'S Ihnen eine deutliche Kostenreduktion im zweistelligen Bereich und garantiert dabei maximale Flexibilität. Alternativ bietet ROSY'S auch die Möglichkeit des innovativen Sofortverkaufes an. Durch diesen können Konsument:innen die frischen Spezialitäten unserer Partner:innen spontan und direkt im Vorbeigehen mitnehmen.*

---

## ●●● WERBESYSTEME

### **myMetzger – GF Service GmbH**

Waldstraße 3  
A - 47 12 Michaelnbach  
Tel.: +43 (0) 7277 32 95-0  
E: office@mymetzger.at  
I: www.mymetzger.at



*Kurzbeschreibung: Die Nachfrage nach regionalen Metzgereien steigt, aber viele Handwerker stemmen die Herausforderungen des digitalen Zeitalters oder die hohen Nebenkosten nicht. myMetzger bewahrt das Metzger-Handwerk in Österreich. Mit zielgerichtetem Marketing, digitaler Kommunikation und dem gewissen Alleinstellungsmerkmal bietet myMetzger kleinen Metzgereien eine Serviceplattform, um ihnen wieder die Kraft und Stabilität zu geben, die sie brauchen, um erfolgreich am Markt zu bestehen. Jeder Metzger behält seine eigene Identität und sein eigenes Gesicht, seine besondere Individualität, für die er auch von den Kunden geschätzt wird. Die Produktqualität mit der ÖBERIO Hofgenau Fleischlinie bildet die Basis des Erfolgs.*

*Mit professionellem Marketing, perfekten Produktfotos, ansprechend gestalteten Flugblättern, modernen Homepages, Social Media, Digital Signage uvm. verhilft Ihnen myMetzger dazu Ihre Kunden zu begeistern.*

---

## ●●● WURST- UND SALAMIREIFUNG

### Dawsongroup Thermobil Austria GmbH

Steingasse 6a  
A – 4020 Linz  
Tel.: +43 (0) 664 14 62 5 67  
Fax: +49 (0) 2133 5064 163  
E: christian.frittajon@thermobil.at  
I: www.thermobil.at



*Kurzbeschreibung: Dawsongroup Thermobil Austrian GmbH ist die österreichische Niederlassung der Dawsongroup plc – Europas führendem Vermieter von Kühlcontainern, Kühlzellen, Auftauanlagen und Schnellgefrieranlagen von -45 °C bis +80 °C. Mehr als 2900 ständig vermietete Anlagen in nahezu allen Industrie- und Handelsbereichen garantieren unseren Kunden ein umfassendes Erfahrungspotential.*

### Sorgo Anlagenbau GmbH

Hirschstraße 39  
A – 9020 Klagenfurt  
Tel.: +43 (0) 463 34 242  
Fax: +43 (0) 463 36 787  
E: office@sorgo.at  
I: www.sorgo.at



*Kurzbeschreibung: SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie von dem Österreichischen Hersteller SORGO aus Klagenfurt. Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in unsere Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.*

### Van Hees GmbH

Sankt Peter am Kammerberg 113  
A – 8843 Sankt Peter am Kammerberg  
Tel.: +49 (0) 664 18 83 724  
E: mueck@van-hees.com  
I: www.van-hees.com



*Kurzbeschreibung: VAN HEES ist in über 80 Ländern der Welt tätig und national sowie international einer der führenden Hersteller von Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen und Marinaden für vielfältige Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie verlässlicher Servicepartner.*

## ●●● WURSTFÜLLMASCHINEN

### REX Technologie GmbH & Co KG

Irlachstraße 31  
A – 5303 Thalgau  
Tel.: +43 (0) 6235 6116 0  
Fax: +43 (0) 6235 6529  
E: sales@rex-technologie.com  
I: www.rex-austria.com



*Kurzbeschreibung: Maschinen und Anlagen für die fleischverarbeitende Industrie. Vakuumpfüller, Füllwölfe, Hackfleischportionierlinie, Kalibrier- und Aufhängesysteme, Schneidesysteme, Wursttrennlinien, Universelle Formmaschinen, Burger Former, usw. Höchste Qualität garantiert. Professionell montiert und in Betrieb genommen.*

## ●●● WURSTSCHNEIDEMASCHINEN

### **REX Technologie GmbH & Co KG**

Irlachstraße 31

A – 5303 Thalgau

Tel.: +43 (0) 6235 6116 0

Fax: +43 (0) 6235 6529

E: sales@rex-technologie.com

I: www.rex-austria.com

*Kurzbeschreibung: Maschinen und Anlagen für die fleischverarbeitende Industrie. Vakuumfüller, Füllwölfe, Hackfleischportionierlinie, Kalibrier- und Aufhängesysteme, Schneidesysteme, Wursttrennlinien, Universelle Formmaschinen, Burger Former, usw. Höchste Qualität garantiert. Professionell montiert und in Betrieb genommen.*

---



### **TECHMAN GmbH & CoKG**

Europastraße 7

A – 3454 Reidling

Tel.: +43 (0) 0676 31 07 640

E: office@techman.at

I: www.techman.at

*Kurzbeschreibung: Wir haben für Sie die passende Lösung in folgenden Bereichen: Kuttersn, emulgieren, mischen, feinstzerkleinern, Clipsysteme, Kocher, Bratpfannen, Mehrkopfwagen, Röntgen- und Waagensysteme, Messer und Schneidwerkzeuge.*

*STEPHAN • FIREX • INTERNATIONAL CLIP • ISHIDA • ASTOR • TERLET*

---



# OK PANEELE

Hygienische Decken- Wandverkleidungen



Ihr Partner bei  
**SANIERUNG oder NEUBAU**

GFK- Wandverkleidungen

Kühl- Klimazellen

Isolierpaneele

Wandpaneele

Dachpaneele

PVC-Paneele

Industrietüren

Rammschutz

Glasbord®

Montagen

3100 St. Pölten, Hnilickastraße 34

Tel: +43-2742 / 88 29 00

Fax: +43-2742 / 88 29 00 -14

@: office@ok-paneele.at

web: www.ok-paneele.at



# S

Strasser

Seydelmann



# Ein perfektes Zusammenspiel



Hochleistungskutter K 120 AC-8 mit Produktauswerfer, Automatenmischwolf AE 130 M

## Strasser GmbH & Co. KG

office@strasser.co.at

www.strasser.co.at

Tel. +43 (0)6272 / 61 84

Gewerbestraße 1

5151 Nussdorf am Haunsberg, Austria

## Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com

www.seydelmann.com

Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0

Hölderlinstraße 9

70174 Stuttgart, Germany

Johann Laska u. Söhne

# LASKA

Johann Laska u. Söhne GmbH & Co KG  
Linz/Wien/Graz, Tel.: +43 (0)732/77 32 11  
info@laska.co.at, www.laska.co.at

**100%**  
**KOMPETENZ**

**100%**  
**SERVICE**

**100%**  
**QUALITÄT**



**LASKA,**  
der führende Anbieter  
von Fleischereimaschinen  
und Artikeln zur Fleischwaren-  
und Würsterzeugung  
in Österreich.