

# Neuer Fleischkoloss

Die Rewe Austria Fleischwaren GmbH erweitert ihre Betriebe 2019 um die Fleischzerlegung in Eberstalzell.

WIEN. „Unsere Eigenmarken entwickeln sich nach wie vor dynamisch. Wir haben da kein klares konzeptionelles Ziel, die Anteile zu erhöhen“, ließ Marcel Haraszti, Rewe-Bereichsleiter Handel Österreich, vor Kurzem verlauten. Und: „Wir müssen den Takt vorgeben!“ Daran wird gearbeitet, und zwar speziell in Sachen Fleisch: Rund 200 Mitarbeiter werden auf 15.000 m<sup>2</sup> im neuen Zerlegewerk der Rewe in Eberstalzell alle Hände voll zu tun haben.

## Aus eigener Verarbeitung

Neben den drei Fleisch-Komplettzerlegewerken der Rewe Austria Fleischwaren GmbH

in Traiskirchen, Ansfelden und St. Veit an der Glan und den beiden Wurstbetrieben in Hohenems und Radstadt wird der neue Betrieb 2019 damit loslegen, den Eigenmarken-Pool im Bereich Fleisch aufzupeppen. Ansfelden soll nach der Inbetriebnahme von der Produktion abgelöst werden. Bei dem neuen Zerlegebetrieb soll es sich um einen der modernsten in Österreich handeln.

## Effizient und technisch top

Mit hocheffizienten Technologien werden vor Ort ausschließlich österreichische Rohstoffe zu Fleischprodukten verarbeitet. Weiters wird am Standort in

## Nachfolger

Marcel Haraszti übernimmt kommenden April den Chefposten beim Handelsriesen Rewe Österreich (Billa, Bipa, Merkur, Adeg) von Rewe-Vorstandsvorsitzenden Frank Hensel.



© Rewe International/Sessner Fotografie

Oberösterreich voraussichtlich die komplette Bioware unter Ja! Natürlich für die nationale Versorgung in Österreich produziert. Auch Produkte der Marken Hofstädter, Merkur Selektion, Efef sollen in Eberstalzell

hergestellt und an die Filialen vertrieben werden. Der neue Betrieb habe noch einen weiteren Vorteil, so Haraszti: Die Lage ermögliche es, auch den weniger erschlossenen Westen des Landes zu versorgen. (red)

# SALAMITAKTIK



UNSER SALAMI-MEISTER EMPFIEHLT:  
SCHEIBCHEN FÜR SCHEIBCHEN GENIESSEN.

www.stastnik.at

