

**W**ie geht es den Marcher Fleischwerken mit den vielen Herausforderungen unserer Zeit? Die Pandemie hat Marcher als systemrelevanter Betrieb unbeschadet überstanden. Das erklärt Norbert Marcher, Geschäftsführer der Marcher Fleischwerke, im Gespräch mit medianet. Nach anfänglichen Schwierigkeiten wegen der Einreise von Mitarbeitern konnten „dank frühzeitigem und konsequentem Präventionsmanagement Clusterbildungen in unseren Betrieben erfreulicherweise verhindert werden“.

Doch „nach“ Corona ist bekanntlich mitten in der Energiekrise. Die Auswirkungen dieser habe aus seiner Sicht zwei wesentliche Aspekte für das Unternehmen: „Zum einen galt es, Vorkehrungen zu treffen, um für den Fall einer auch uns als systemrelevanten Unternehmung der Lebensmittelherstellung potenziell treffenden Gasmanngellage den Betrieb aufrechtzuerhalten.“ Diesen Aspekt habe Marcher

„

*Ein Vorteil der Lebensmittelbranche ist eine stabile, nachhaltige Nachfrage – sie macht vor Krisen nicht halt.*

**Norbert Marcher**  
Geschäftsführer  
Marcher

“



© Marcher Fleischwerke

## Modernes Salamiwerk in der Steiermark

### Erfreuliche Entwicklung

Seit der Übernahme durch die Marcher Fleischwerke Anfang 2018 stieß das Loidl-Werk in St. Stefan zunehmend an seine Kapazitätsgrenzen. Der Verkaufserfolg in Österreich und im Ausland machte daher bauliche Erweiterungsmaßnahmen erforderlich. Rund 20 Mio. € wurden dafür von den Marcher Fleischwerken investiert.

durch technische und organisatorische Maßnahmen erfolgreich abgeschlossen. An drei Produktionsstandorten mussten dafür Umrüstungen vorgenommen werden. „Zum anderen“, so Marcher weiter, „sind natürlich die extremen Preissteigerungen im Energiebereich eine große wirtschaftliche Herausforderung.“ Marcher ist zeitgerecht umgestiegen, allerdings sei dieser Schritt erfolgt, um resilient zu sein: „Je nach Tagespreis für Gas bzw. Öl ist diese Verlagerung günstiger oder auch nicht.“ Aber klar ist: Es gibt Preissteigerungen in nahezu allen anderen relevanten Bereichen.

### Günstigere Lebensmittel

Die Umsetzung dieser Kostensteigerungen in entsprechende

### Umbau abgeschlossen

Nach dreijähriger Umbauphase sind die umfangreichen Erweiterungen nun abgeschlossen. Für die neu geschaffenen Produktionsräume werden voraussichtlich 35 neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einen attraktiven Arbeitsplatz finden. Momentan sind 173 Beschäftigte im Loidl-Werk beschäftigt.

Verkaufspreise sei für alle Stufen schwierig, nicht zuletzt für den Konsumenten, der dafür aufkommen muss, was vielen in diesen Zeiten schwer zumutbar ist.

Denn man merke im Lebensmittelhandel durchaus, dass sich das Einkaufsverhalten verändere: „In den LEH-Sortimenten gibt es eine merkbare Verlagerung hin zu günstigeren Artikeln“, und gleichzeitig können sich einzelne hochpreisige Nischensortimente wie z.B. Biofleisch halten.

### Investition in der Krise

Allen Krisen zum Trotz investiert man Millionen in den Ausbau der Firmenzentrale und in ein modernes Salamiwerk (siehe Kasten). Seit wann war das

geplant bzw. wie wichtig ist es in Zeiten multipler Krisen, zu investieren? „Ein Vorteil der Lebensmittelbranche ist eine stabile, nachhaltige Nachfrage – sie macht vor Krisen nicht halt“, erklärt Marcher. Die Baumaßnahmen seien auf der Grundlage von Entscheidungen mit langfristiger Perspektive erfolgt. Dabei handle es sich um Kapazitätserweiterungen in jenen Bereichen, „wo wir an unsere Grenzen gelangt waren, wie beispielsweise in der Salamireifung. Zu einem großen Teil handelt es sich um Maßnahmen, die die vorhandenen Produktionsprozesse optimieren und modernisieren.“

So inkludiert der Umbau in Villach eine großzügige Erweiterung der Sozialräume, Kantine sowie einen kompletten Neubau eines Bürotrakts zusätzlich zu der Modernisierung der Verpackung sowie der Zerlegelinien. Aber: „Wir sind froh, dass die wesentlichen Investitionsaufträge noch vor dem extremen preislichen Zenit in der Baubranche verhandelt werden konnte.“

### „Kein starker Rückgang“

Wie wird es also aus seiner Sicht weitergehen? „Hochwertige Lebensmittel werden immer konsumiert, Leute essen auch weiterhin Fleisch- und Fleischprodukte“, stellt er abschließend klar.

Die Menschen wären vielleicht etwas preis- oder aktionsbewusster und es ist auch eine teilweise Rückverlagerung des Verzehrs vom Haushalt (LEH als Einkaufsquelle) hin zum Außer-Haus-Bereich (nach den Lockdowns) beobachtbar, aber: „Ein starker Rückgang des Gesamtkonsums ist jedoch weder aktuell feststellbar noch erwarten wir dies.“