



HOCHREITER

DAS BESTE FÜR
IHR PRODUKT



Hochreiter Fleischwaren GmbH - Der Partner für konfektionierte Fleisch- und Wurst-Produkte



Seit mehr als 60 Jahren steht der Name Hochreiter für qualitativ hochwertige Fleischprodukte aus Österreich. Diesen Grundsatz sowie die flexible, Just-in-time- Produktion, schätzen unsere Kunden ganz besonders. Unsere Produkte finden in Lebensmitteln wie Pizza, Baguette, Knödel, Sandwiches, Fertiggerichte, Salaten uvm. Verwendung.



Wolfgang Hochreiter
Geschäftsführender Gesellschafter



Mag. Peter Weidinger
Geschäftsführer



Gerhard Lanz
Leitung Qualitätssicherung

Hochreiter Fleischwaren GmbH mit Sitz in Bad Leonfelden

Ein Unternehmen mit Tradition



HOCHREITER
DAS BESTE FÜR
IHR PRODUKT

1992

Übergabe der Fleischhauerei und Gastwirtschaft an Wolfgang Hochreiter



2004

Die Betriebsfläche wird um 6.000 m² erweitert, die Exportaktivitäten auf sieben Länder Europas ausgeweitet



2008

Zulassung für den Export in die USA.



2013

Inbetriebnahme des Fleisch-Standardisierungszentrums und des vollautomatisierten Tiefkühlagers in Reichenthal



2016

Der Neu- und Umbau des ehemaligen Manner-Werks in Perg



Heute

Hochreiter beschäftigt über 250 Mitarbeiter auf einem Produktionsareal von 44.000 m². 90 % der hergestellten Produkte werden exportiert

1958

Margarete und Gottfried Hochreiter gründen die Fleischerei



1999

Neubau des Betriebsgebäudes auf 4.000 m². Spezialisierung auf Schinken, Salami und Brühwurstprodukte in konfektionierter Form



2007

Staatliche Akkreditierung des chemischen Labors



2011

Errichtung einer der modernsten Salami-Produktionsanlagen Europas



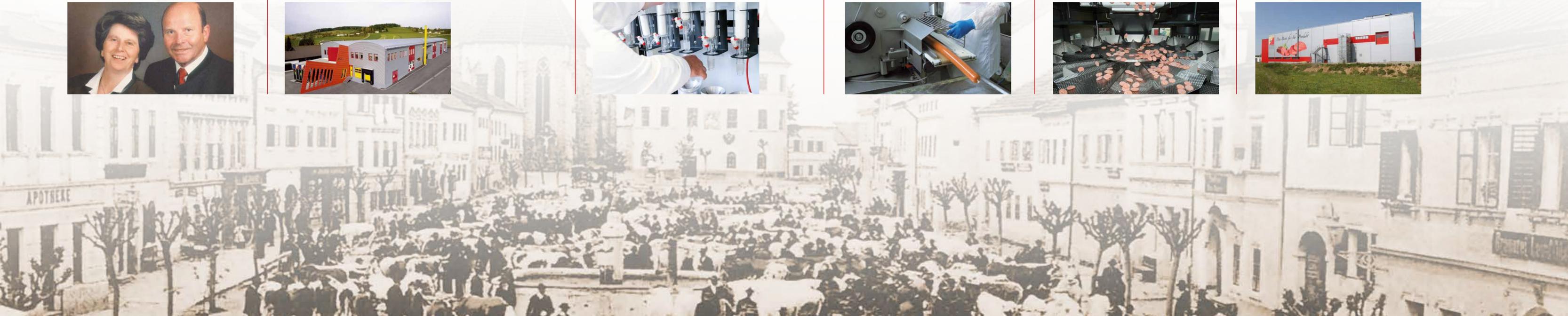
2014

Bau des neuen Schneidezentrums mit Reinraumtechnologie



2015

Inbetriebnahme des neuen Hochregallagers. Die Produktion von „Bratprodukten“ wird gestartet



Unser Erfolgsrezept

- ✓ Technologieführerschaft in allen Bereichen
- ✓ 100% Rohstoffsicherheit
- ✓ höchste Qualitätsansprüche
- ✓ eine Prise Kreativität und Innovation
- ✓ eine große Portion an Zuverlässigkeit

Technologieführerschaft

Die neuesten Technologien und ein hoher Grad an Automatisierung sind der Garant für eine schnelle und qualitativ hochwertige Produktion.

- » modernste Produktionsanlagen
- » hoher Grad an Automatisierung
- » effiziente Produktionsabläufe
- » individuelle Konfektionierung
- » größtmögliche Flexibilität



100% Rohstoffsicherheit

- » Zerlegung und Fleischselektion im **eigenen Rohstoffzentrum**
- » ausschließliche Verwendung von Frischfleisch in höchster Qualität
- » exakte Trennung nach Tierarten
- » 100 % Transparenz und Rückverfolgbarkeit



... ergänzt durch:

- » GESICHERTEN HERSTELLUNGSPROZESS: Ausführliche mikrobiologische und chemische Produkttests im hauseigenen, akkreditierten Labor
- » CLEAN LABEL: Frei von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen und Farbstoffen
- » SORGFÄLTIGE AUSWAHL UNSERER PARTNER



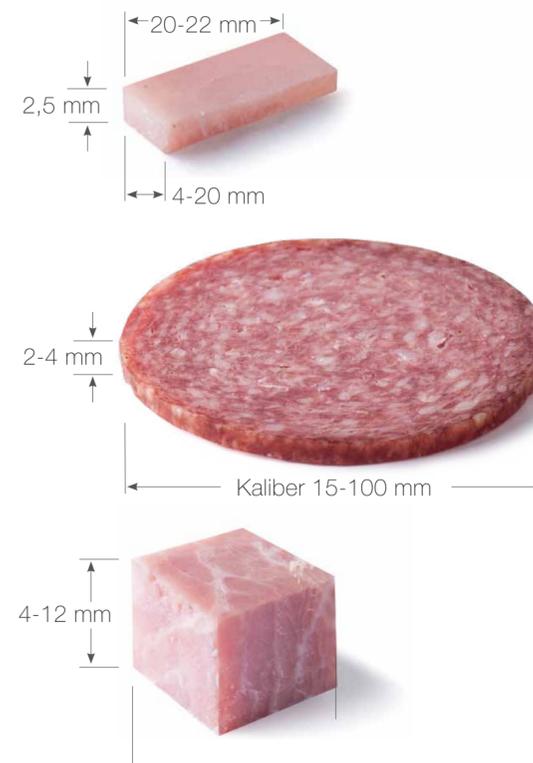
Unser Qualitätsanspruch

- » strenge internationale Hygienestandards
HACCP-Grundsätze, IFS, BRC und USA zertifiziert
- » **eigenes akkreditiertes Labor** (> 10.000 Proben/Jahr)
mikrobakteriologische- und chemische Analysen
- » Reinraumtechnologie im neu erbauten Schneidezentrum
IQF oder frisch – je nach Kundenwunsch
- » neueste Metalldetektion- und Röntgentechnologie
- » **eigenes Fleischstandardisierungszentrum** in Reichenthal
- » Exportzulassungen für USA, Kanada, Singapur, Japan....



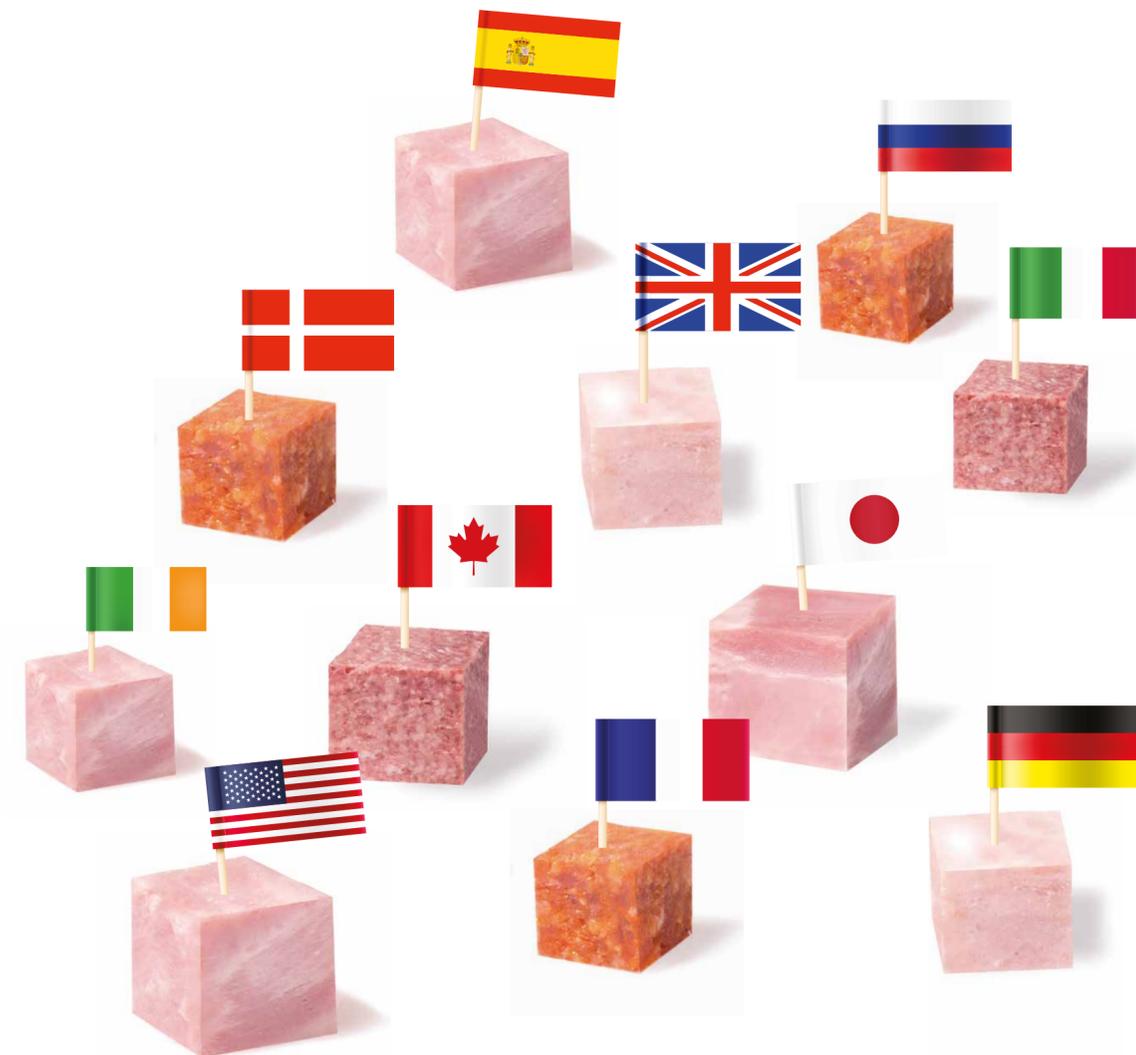
Der Partner für Sonderlösungen

- » Kreative Produktentwicklung
- » Innovative Lösungswege
- » Zuschnitt des Produktes im IQF (Individual Quick Frozen) Zustand
- » modernste Reinraumtechnologie
- » Maschinen mit höchster Präzision
- » schonende und effiziente Verarbeitung
- » sauberes Schnittbild



Der verlässliche Partner für Internationale Kunden

- » Wir haben **60 Jahre Erfahrung** mit hochqualitativen Fleischprodukten.
- » Hochreiter ist international exportierender Partner für Handel und Industrie mit **90% Exportquote**
- » Wir überzeugen auch in den USA
- » **Eigene Kühl-Lkw-Flotte**
- » Beliefern Kunden in 22 Ländern weltweit
- » 100% in Familieneigentum



Salamiprodukte

Die würzige Note der Rohwurst variiert von Sorte zu Sorte. Wir bieten erstklassige Qualitäten mit unterschiedlichen Würzungen und Konfektionsgrößen. Das hochwertige Angebot reicht von Edelsalami, Pizzasalami, Pepperoni und Chorizo bis hin zu Mini- oder Putensalami.

Film - Salami Produktion BBC



Schinken

Unser umfangreiches Sortiment an Schinkenprodukten bietet eine Vielzahl an geschmacklichen Varianten und Zubereitungsarten. Beispielsweise Hinterschinken, Prosciutto, Puten- oder Hähnchenschinken.



HOCHREITER
DAS BESTE FÜR
IHR PRODUKT

Bacon

Ob Bacon in den unterschiedlichsten Qualitäten oder der klassische Bauchspeck, bei Hochreiter liegen Sie richtig. Bäuche bester Qualität werden entsprechend gewürzt (oder aber auch natur belassen) und von unseren Fachleuten veredelt. Unsere Erzeugnisse verleihen Ihrem Produkt eine ganz besondere Note.

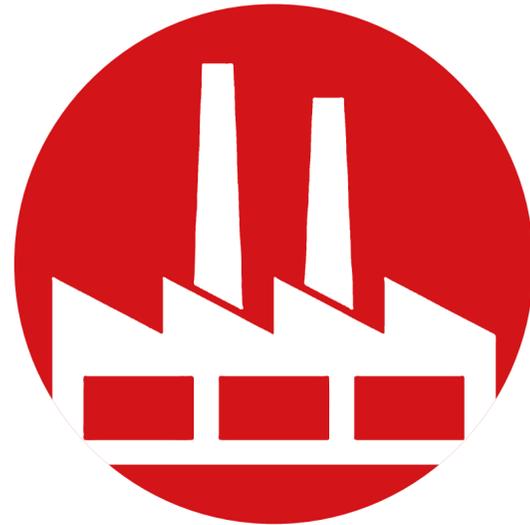


Hotdog

Unsere Hot Dogs zeichnen sich besonders durch ihren unverwechselbaren Geschmack aus. Wiederum ist die Auswahl bester Rohstoffe die Voraussetzung für ein hochwertiges Produkt. Neben unterschiedlichen Kalibern und Längen bieten wir das Produkt in diversen Geschmacksrichtungen an - weder der Fantasie unserer Kunden noch unserer eigenen soll eine Grenze gesetzt sein.

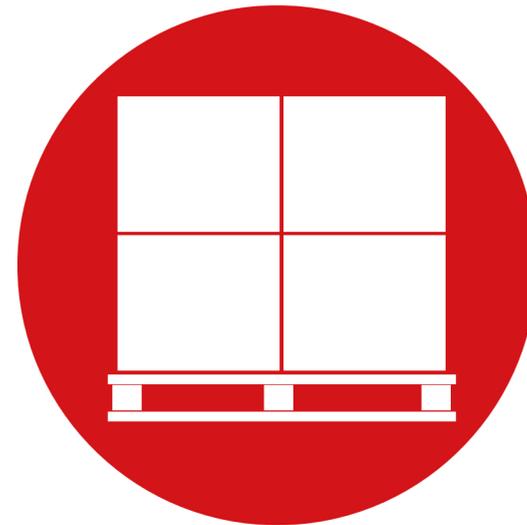


Unsere Kunden



Lebensmittelindustrie

Unsere Toppings werden speziell nach Ihren Anforderungen und Bedürfnissen entwickelt. Ein verlässlicher Partner für Ihr Produkt.



Großhandel

Unser Großhandelssortiment ist optimal auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt und jederzeit lieferbar.



Lebensmittelhandel

Ob Aktionen in der Grillsaison, oder fix in Ihrem Sortiment vertreten, wir bieten spezielle Lösungen für den Handel.



Auszug unserer Kunden und Partner

VAPIANO®

Ditsch



apetito



Ospelt
food



ARYZTA
SERVING INSPIRATION



Daten und Fakten



110 € Mio.

Umsatz 2019

60.000 t

Produktionsmenge

280

Mitarbeiter

90 %

Export



Danke für die Aufmerksamkeit.