HOCHREITER

DAS BESTE FÜR
IHR PRODUKT

ERFOLG DURCH QUALITÄT UND INNOVATION

1958
Margarete und Gottfried Hochreiter gründen die Fleischerei

1992
Übergabe der Fleischhauerei und Gastwirtschaft an Wolfgang Hochreiter

1999
Neubau des Betriebsgebäudes auf 4.000 m². Spezialisierung auf Schinken, Salami und Brühwurstprodukte in konfektionierter Form

2004
Die Betriebsfläche wird um 6.000 m² erweitert, die Exportaktivitäten auf sieben Länder Europas ausgeweitet

2007
Staatliche Akkreditierung des chemischen Labors

2008
Zulassung für den Export in die USA.

2011
Errichtung einer der modernsten Salami-Produktionsanlagen Europas

EIN UNTERNEHMEN MIT TRADITION

Seit mehr als 60 Jahren steht der Name Hochreiter für beste Fleischqualität aus Österreich. **Unser Familienbetrieb** im Herzen Europas hat sich zu einem erfolgreichen Partner für Lebensmittelproduzenten und Großhändler rund um den Globus entwickelt.

2013
Inbetriebnahme des Fleisch-Standardisierungszentrums und des vollautomatisierten Tiefkühllagers in Reichenthal

2014
Bau des neuen Schneidezentrums mit Reinraumtechnologie

2015
Inbetriebnahme des neuen Hochregallagers. Die Produktion von „Bratprodukten“ wird gestartet

2016
Der Neu- und Umbau des ehemaligen Manner-Werks in Perg

2020
Investition von 4,2 Millionen Euro in Umweltprojekte wie Energiezentrale und Stromproduktion

2021
Bau des neuen Hochreiter Campus für Lehrlingsausbildung

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

„ALLES UNTER KONTROLLE" MIT EIGENEM FLEISCH-STANDARDISIERUNGSZENTRUM

Unser **Fleisch-Standardisierungszentrum in Reichenthal** trägt wesentlich zur hohen Produktsicherheit bei. Den hier angelieferten Rohstoff beziehen wir ausschließlich von ausgewählten und regelmäßig auditierten Lieferanten.

In Reichenthal wird das Rohfleisch zunächst einer Qualitätskontrolle unterzogen – unter anderem werden auch Tierartentests durchgeführt. Danach wird das Fleisch standardisiert und für die weitere Verarbeitung in unserem Produktionsbetrieb in Bad Leonfelden bereitgestellt.

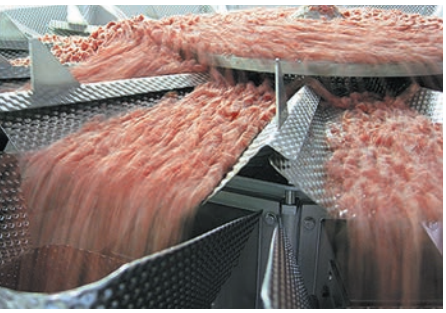
SPITZENQUALITÄT ALS OBERSTES ZIEL

Unter der Leitung von Herrn Martin Huemer arbeiten im Team der Qualitätssicherung bestens ausgebildete Mikrobiologen und Ernährungswissenschaftler, die über langjährige Erfahrung verfügen. Mit regelmäßigen mikrobiologischen, chemischen sowie sensorischen Analysen und Produkttests begleiten sie den gesamten Produktionsprozess. So können wir höchste Kundenzufriedenheit garantieren.

HÖCHSTE PRODUKTIONS-SICHERHEIT UND QUALITÄTSSTANDARDS

In unserem **staatlich akkreditierten Labor** führen Spezialisten mehrere tausend Analysen pro Jahr durch. Zudem arbeiten wir mit renommierten Instituten in Deutschland und Österreich zusammen. Diese strengen Kontrollen und Maßnahmen waren Voraussetzung für das Erlangen der Exportzulassungen für die USA, Kanada, Russland und Japan.

Für ein Höchstmaß an **Produktionssicherheit** sorgen unter anderem modernste X-Ray Anlagen zur **Fremdkörperdetektion**. Diese sind nicht nur in der Lage Metall, sondern auch andere Materialien mit hoher Dichte zu detektieren.



INNOVATIVE PRODUKTENTWICKLUNG

Geben Sie uns Ihre Anforderungen bekannt und unsere Mitarbeiter aus der Produktentwicklung **entwickeln das gewünschte Produkt exklusiv für Sie**. So differenzieren Sie sich vom Mitbewerb.

Unsere Produkte sind das Ergebnis jahrelanger, perfekter Entwicklungen und akribischer Arbeit bestens geschulter Mitarbeiter. Stets um Produktinnovationen bemüht, erarbeiten wir gemeinsam mit unseren Kunden tolle Produktideen. Wir stehen für beste Qualität, Flexibilität und Know-how.
Wir sind Ihr Partner - und garantieren das Beste für Ihr Produkt!

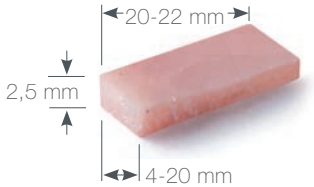
IHR PARTNER FÜR SONDERLÖSUNGEN

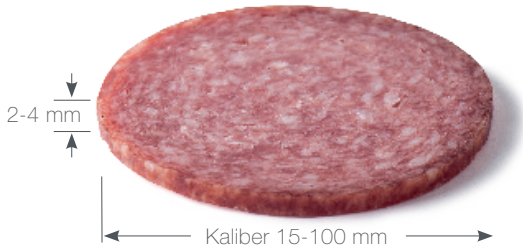
All unsere Produkte können je nach Kundenwunsch unterschiedlich konfektioniert werden. Das Fleisch stammt je nach Anforderung vom Schwein, Rind oder Geflügel und wird in unserem Zerlegebetrieb penibel kontrolliert und weiterverarbeitet.

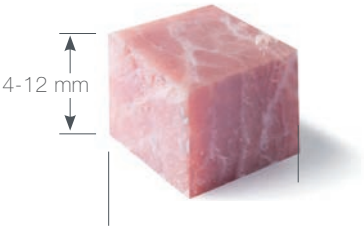
WIR PRODUZIEREN MILLIMETERGENAU UND SORTENREIN

In unserem **Schneidezentrum** werden sämtliche Produkte in einem eigenen Bereich weiterverarbeitet. Durch diese strikte Trennung sowie durch modernste Reinraumtechnologie wird einer Sortenvermischung oder einer Kontamination umfassend vorgebeugt.

Unsere Maschinen zeichnen sich durch höchste Präzision, schonende und effiziente Verarbeitung und ein sauberes Schnittbild aus. Mittels modernster Schneidetechnik garantieren wir den exakten **Zuschnitt des Produktes im IQF (Individual Quick Frozen) Zustand**.







SALAMIPRODUKTE

Ausgewählte und qualitativ hochwertige Rohstoffe garantieren die ausgezeichnete Spitzenqualität unserer Salamiprodukte. Unterschiedliche Würzmischungen veredeln unser Sortiment. Von mild bis würzig und aromatisch ist für jeden Geschmack und Bedarf das Richtige dabei. Unsere Qualitätssalami reift nach modernsten Standards im traditionellen Naturreifeverfahren im Buchenrauch und wird zudem besonders schonend luftgetrocknet.

PRODUKTE, DIE ÜBERZEUGEN

Als zuverlässiger Partner der Lebensmittelindustrie entwickeln wir stets neue Produktideen. Ihre Visionen setzen wir gerne gemeinsam mit unseren erfahrenen Lebensmitteltechnikern um. Vereinbaren Sie ein Gespräch mit uns. Gemeinsam finden wir die perfekte Lösung für Ihre Produkte.

SCHINKENPRODUKTE

Nach der akribischen Qualitätsprüfung werden in unserem Fleisch-Standardisierungszentrum in Reichenthal die Fleischteile für die Schinkenproduktion entsprechend vorbereitet; zerlegt, fein zugeputzt und gepökelt. Nachdem der Rohstoff soweit vorbereitet ist, werden unsere Schinken je nach Anforderung und Geschmacksrichtung veredelt und sorgfältig verarbeitet, gekocht und geräuchert oder nur gekocht – auch diese Entscheidung treffen unsere Kunden.

BACON

Ob Bacon in den unterschiedlichsten Qualitäten oder der klassische Bauchspeck, bei Hochreiter liegen Sie richtig. Feine Fleischteile werden entsprechend gewürzt (oder aber auch natürlich belassen) und von unseren Fachleuten veredelt. Unsere Erzeugnisse verleihen Ihrem Produkt eine ganz besondere Note. Entdecken auch Sie die vielen Möglichkeiten, Ihre Produkte mit Köstlichkeiten von Hochreiter zu krönen.

HÖCHSTE KUNDEN-ZUFRIEDENHEIT IST UNSER ZIEL

Kundenorientierung wird bei Hochreiter großgeschrieben. Unsere Wurst- und Fleischprodukte erhalten Sie maßgeschneidert – also genau nach den von Ihnen angegebenen Spezifikationen. Egal ob geschnitten, gerissen oder gewürfelt – in unserem hochmodernen Schneidezentrum mit Reinraumtechnologie realisieren wir alle Kundenwünsche.

Lebensmittelindustrie

Großhandel

Lebensmitteleinzelhandel

HOT DOGS

Unsere Hot Dogs zeichnen sich besonders durch ihren feinen, unverwechselbaren Geschmack aus. Wiederum ist die Auswahl bester Rohstoffe die Voraussetzung für ein hochwertiges Produkt. Eine Vielzahl an Fertigprodukten wird durch unsere Hot Dogs bereichert.
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.

MODERNSTE PRODUKTIONSANLAGEN UND TOP LOGISTIK

Die neuesten Technologien und ein hoher Grad an Automatisierung sind der Garant für eine schnelle und qualitativ hochwertige Produktion. Es freut uns sehr, dass diese Verlässlichkeit mit jahrelanger Kundentreue honoriert wird.

Auch in Sachen Logistik überlassen wir nichts dem Zufall. Die konsequente Einhaltung vereinbarter Lieferzeiten ist fest in unseren Firmengrundsätzen verankert. Unsere **Kühl-Lkw-Flotte ist integraler Bestandteil** des gesamten Logistikprozesses.

WIR LIEFERN INTERNATIONAL

Unser hochmotiviertes Vertriebsteam ist stets für unsere Kunden da. Jeden Tag sind wir für unsere internationalen Kunden **in über 20 Ländern** unterwegs und suchen mit ihnen gemeinsam nach der optimalen Produktlösung.

WIR ÜBERZEUGEN AUCH IN DEN USA

Nach strengster Prüfung durch die Experten des US-Landwirtschaftsministeriums (United States Department of Agriculture, USDA) erhielt Hochreiter als einziges österreichisches Fleischwaren-Veredelungsunternehmen im Jahr 2008 die **Zulassung für den Export in die Vereinigten Staaten**. Diese Zulassung unterliegt einer laufenden Kontrolle durch die nationale Veterinärbehörde und das USDA. Für uns ist es immer wieder ein Ansporn, unseren hohen Qualitätslevel permanent zu sichern und zu optimieren.

WIR STEHEN FÜR STABILITÄT

Unsere finanzielle Stabilität, die Grundvoraussetzung für gesundes und nachhaltiges Wachstum, macht uns zu einem leistungsstarken Partner, auf den zu 100 % Verlass ist. Diese Verantwortung haben wir nicht nur gegenüber unseren Kunden, sondern auch gegenüber unseren Mitarbeitern.

Wir investieren fortlaufend in die modernsten Maschinen und Anlagen, damit wir den Wünschen und Anforderungen unserer Kunden stets gerecht werden können und um innovative Produktideen bzw. immer höhere Qualitätsansprüche umsetzen zu können.

Besonders wichtig ist uns, die schlanke Hierarchie im Familienunternehmen trotz des Expansionskurses zu erhalten. Das garantiert eine reibungslose und lückenlos nachvollziehbare Abwicklung, von der Bestellung bis hin zur Auslieferung.

Als erfolgreiches Familienunternehmen ist es für uns auch selbstverständlich, soziales Engagement und Verantwortung zu übernehmen.

Wolfgang Hochreiter
Geschäftsführender Gesellschafter

Mag. Peter Weidinger
Geschäftsführer

Thomas Reisinger
Prokurist & gewerberechtlicher Geschäftsführer

NACHHALTIGES DENKEN UND HANDELN

Wir achten bei all unseren Aktivitäten auf die Umwelt, auf Nachhaltigkeit und ethische Grundsätze. Ein schonender Umgang mit den Ressourcen ist für uns selbstverständlich und bei weiteren Expansionsschritten ein großes Anliegen. Als Beispiele können hier Maßnahmen wie Energierückgewinnung, Biogasanlagen oder innovative Abwasserkonzepte genannt werden.

- Photovoltaikanlage für 1.000.000 kWh „grüne“ Energie pro Jahr
- Einsparung von 15.000 m^3 Frischwasser durch neue Wasseraufbereitungsanlagen
- neues Wärme- und Dampfsystem zur Reduktion von 923 Tonnen CO2 Emission pro Jahr
- einsparen von 30 Tonnen Plastikmüll durch Produktionsoptimierung
- neue E-Auto-Flotte

Produktionsbetrieb in Bad Leonfelden

HOCHREITER FLEISCHWAREN GMBH
Kommunestraße 1, A-4190 Bad Leonfelden, Austria
Tel: +43 (0)7213 6328, Fax: +43 (0)7213 8190
E-Mail: office@hochreiter.cc
www.hochreiter.cc