



HOCHREITER
FLEISCHWAREN

Erfolg durch Qualität und Innovation

HOCHREITER
FLEISCHWAREN

Ein Unternehmen mit Tradition

Die Hochreiter Lebensmittelgruppe steht seit über 66 Jahren für Qualität, Verlässlichkeit und unternehmerischen Weitblick. Was 1958 als Fleischhauerei mit Gastwirtschaft von Margarete und Gottfried Hochreiter senior gegründet wurde, hat sich unter der Führung von Wolfgang Hochreiter zu einem der führenden Lebensmittel- und Convenience-Produzenten Österreichs entwickelt.

Heute zählt die Hochreiter Lebensmittelgruppe mit einem Exportanteil von über 90 Prozent, modernster Produktionstechnologie und einer klaren internationalen Ausrichtung zu den Innovationsführern der Branche. Ein bedeutender Meilenstein war die Exportzulassung in die USA im Jahr 2008 – ein Türöffner für weiteres, nachhaltiges Wachstum.

Mit rund 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist das Familienunternehmen nicht nur ein verlässlicher Partner für die Lebensmittelindustrie und den internationalen Handel, sondern auch ein krisensicherer Arbeitgeber, der regionale Arbeitsplätze schafft und seiner Verantwortung gegenüber Umwelt und Gesellschaft bewusst nachkommt.

Beständigkeit, Qualität und Fortschritt – dafür steht Hochreiter seit Generationen.



Daten der Lebensmittelgruppe

312 € Mio.
Umsatz 2024

611
Mitarbeiter

92 %
Export

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 voll automatisierten
Tiefkühlagers in Reichenthal



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



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



2023
Eigenes Käsewerk in
Reichenthal (Hochreiter
Cheese Factory,
Gewürzmischwerk in Bad
Leonfelden (Spice Tec)



Heute
Hochreiter
Lebensmittelbetriebe
beschäftigt über 650
Mitarbeiter auf einem
Produktionsareal von
44.000 m²

1958
Margarete und Gottfried
Hochreiter gründen die
Fleischerei



1999
Neubau des Betriebs-
Gebäudes 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



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



2021
Bau des neuen Hochreiter
Campus als Hauptsitz der
Hochreiter Holding



2024
Erweiterung des
Firmengebäudes in Bad
Leonfelden und Bau einer
neuen Lagerhalle von
1100m²



Unternehmenswerte

Das soziale Engagement wird ebenso großgeschrieben wie der Nachhaltigkeitsgedanke. Hochreiter investiert laufend in die Region und in zahlreiche Umweltprojekte wie beispielsweise die Stromproduktion mittels Photovoltaikanlage. Eine ressourcenschonende Produktion sowie auch das Wohlbefinden der Mitarbeiter sind zentrale Bestandteile der Firmenphilosophie.

Die Hochreiter Lebensmittelbetriebe verfolgen vorrangig folgende Werte und Ziele:

- » Produktion von qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Produkten
- » Beständiges und gesundes Wachstum
- » Soziale Verantwortung und Engagement
- » Nachhaltiges Denken und Handeln

Beständiges und gesundes Wachstum ist vor allem auch der finanziellen Stabilität geschuldet. Hochreiter ist ein leistungsstarker Partner, auf den zu 100% Verlass ist – als Lieferant, aber auch als Arbeitgeber.

Die soziale Verantwortung unseren Mitarbeitern gegenüber spiegelt sich in zahlreichen Benefits wider. Neben Rabatten und Vergünstigungen auf Produkte und Angebote der Hochreiter Gruppe gibt es eine Kinderbetreuungseinrichtung, die von den Mitarbeitern vor allem in der Ferienzeit sehr geschätzt wird.

All diese Werte werden im „Hochreiter Campus“, das als „Flaggschiff“ und Zentrale der Hochreiter Holding gilt, vereint und gelebt.

Nachhaltiges Denken und Handeln



- ♥ Vermeidung von rund 30 Tonnen Plastikmüll pro Jahr durch Produktionsoptimierung
- ♥ Erzeugung von 1,5 Millionen kWh grünem Strom jährlich über firmeneigene Photovoltaikanlagen
- ♥ CO₂-Einsparung von ca. 900 Tonnen pro Jahr durch Umstellung auf effiziente Wärme- und Dampfsysteme
- ♥ Einsparung von jährlich bis zu 385 Tonnen CO₂ durch den Einsatz von Wärmerückgewinnungen und Wärmetauschern
- ♥ Reduktion des Frischwasserverbrauchs um bis zu 12.000 m³ jährlich durch den Einsatz moderner Waschanlagen
- ♥ Aufbau einer firmeneigenen E-Fahrzeugflotte inklusive E-Ladepark
- ♥ Nutzung von 100 % CO₂-freiem und atomstromfreiem Strom zur Energieversorgung



Wolfgang Hochreiter
Eigentümer



Mag. Peter Weidinger
Geschäftsführer Hochreiter
Lebensmittelgruppe



Thomas Reisinger
Geschäftsführer Fleischwaren GmbH



Prok. Manuel Hehenberger
Leitung Vertrieb und Verwaltung



Reichenthal



Bad Leonfelden

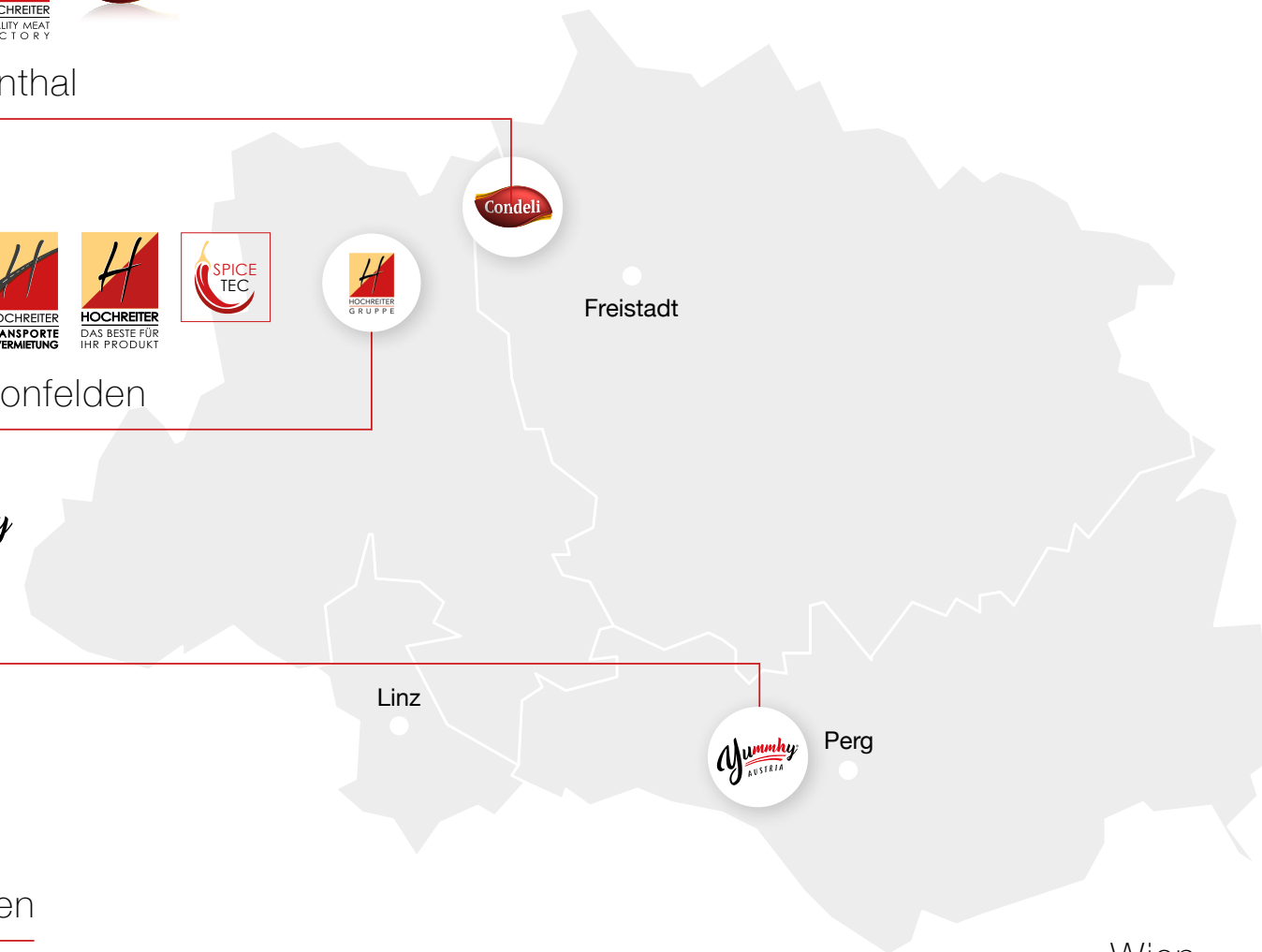


Perg

München



Belgien



Wien



Spitzen Qualität als oberstes Ziel

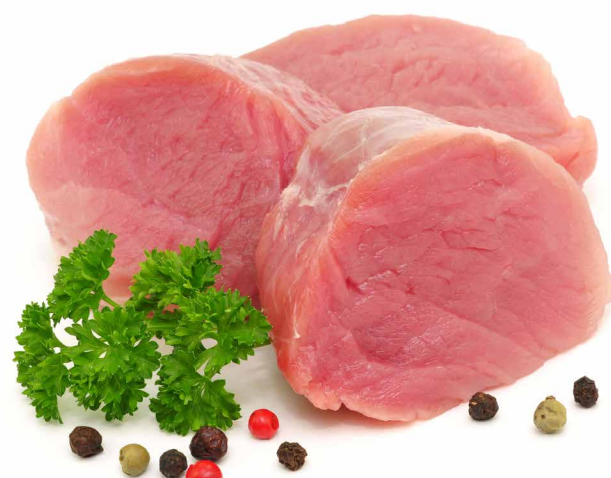
Im Team der Qualitätssicherung arbeiten bestens ausgebildete Mikrobiologen und Ernährungswissenschaftler, die über langjährige Erfahrung verfügen. Mit regelmäßigen mikrobiologischen, chemischen sowie sensorischen Analysen und Produkttests begleiten sie den gesamten Produktionsprozess. So können wir höchste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



„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.



Höchste Produktionssicherheit 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.





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.



Innovative Produktentwicklung

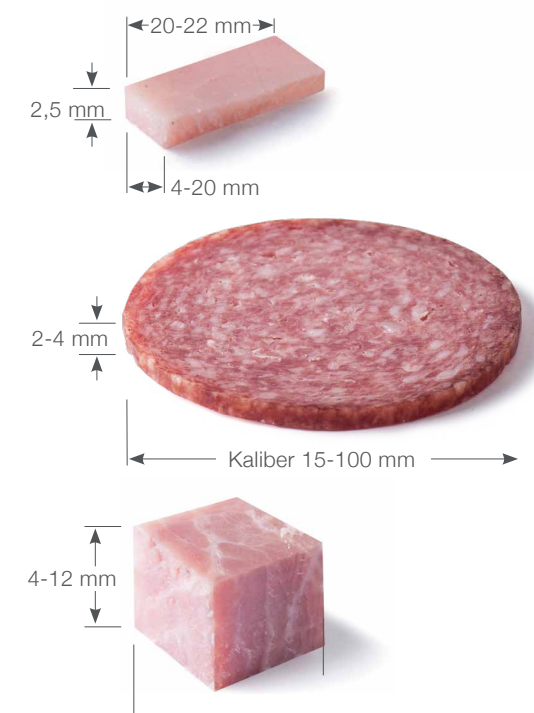
Geben Sie uns Ihre Anforderungen bekannt und unsere Mitarbeiter aus der Produktentwicklung entwickeln das gewünschte Produkt exklusiv für Sie. So differenzieren Sie sich vom Wettbewerb.

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!

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**.





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.



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.



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.





Unser Ziel: höchste Kundenzufriedenheit

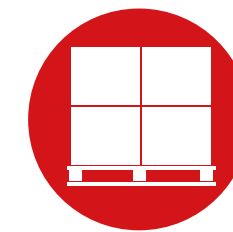
Kundenorientierung wird bei Hochreiter großgeschrieben. Unsere Wurst- und Fleischprodukte erhalten Sie maßgeschneidert – also genau nach den von Ihnen angegebenen Spezifikationen. Egal ob geschnitten, gerissen oder gewürfelt – in unserem hochmodernen Schneidezentrum mit Reinraumtechnologie realisieren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

Bacon

Ob Bacon in den unterschiedlichsten Qualitäten oder der klassische Bauchspeck, bei Hochreiter liegen Sie richtig. Feine Fleischteile werden entsprechend gewürzt (oder 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.



Lebensmittelindustrie



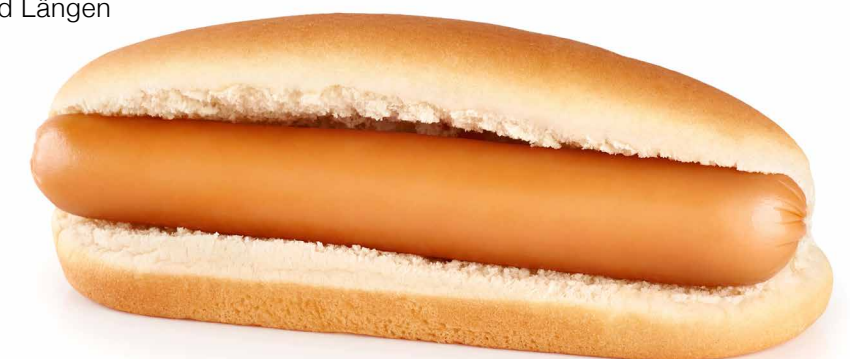
Großhandel



Lebensmitteleinzelhandel

Hot Dogs

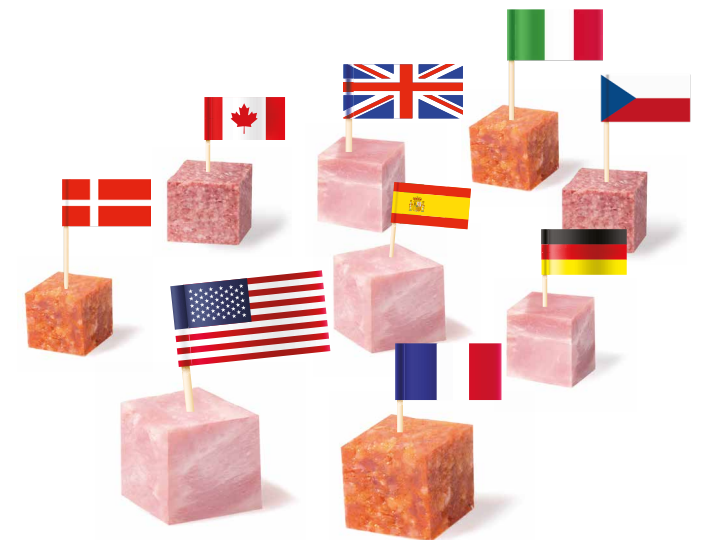
Unsere Hot Dogs zeichnen sich besonders durch ihren feinen, unverwechselbaren Geschmack aus. Wiederum ist die Auswahl bester Rohstoffe die Voraussetzung für ein hochwertiges Produkt. Eine Vielzahl an Fertigprodukten wird durch unsere Hot Dogs bereichert. Neben unterschiedlichen Kalibern und Längen bieten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





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.



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 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.





Ein Unternehmen der Hochreiter Lebensmittelgruppe

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