

Willkommen
zur
Pressekonferenz

50 Jahre Kröswang mit Rekordumsatz und
Regionalitäts-Offensive „Zeit für Fleisch.Aus Österreich“

Am Podium:

- **Manfred Kröswang**, Geschäftsführer und Eigentümer der Kröswang Gastro GmbH und des Frischelieferanten Kröswang
- **Josef Moosbrugger**, Präsident der Landwirtschaftskammer Österreich
- **Karl Feichtinger**, Geschäftsführer der **Wech Geflügel GmbH** aus St.Andrä/Lavanttal (Bezirk Wolfsberg)
- **Rudolf Großfurtner**, Geschäftsführer des Schlachtbetriebs **Rudolf Großfurtner GmbH** in Utzenaich (Bezirk Ried im Innkreis)
- **Norbert Marcher**, Geschäftsführer der **Marcher Fleischwerke** in Villach

Pressekontakt:

Eveline Doll, 0676/320 73 77
eveline@solid-partners.at

Presseunterlagen und Fotos (Frei, Credits: Kröswang)



<https://www.kroeswang.at/presse>

Gender-Hinweis:

Die hier verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich immer gleichermaßen auf weibliche und männliche Personen. Auf eine Doppelnennung und gegenderte Bezeichnungen wird zugunsten einer besseren Lesbarkeit verzichtet.

50 Jahre Kröswang mit Rekordumsatz und einzigartigem Modell der Regionalitäts-Offensive

Grieskirchen/Kickendorf. Pünktlich zum heurigen 50-Jahr Firmenjubiläum lässt die Firma Kröswang mit einer einzigartigen Innovation aufhorchen, die ein Gamechanger für die österreichische Gastronomie ist: Das Grieskirchner Unternehmen garantiert Gastronomen, sie innerhalb von 24 Stunden mit der gesamten Bandbreite an frischem Fleisch aus Österreich zu beliefern. Davon profitieren natürlich auch Gäste und Konsumenten.

Bisher waren verantwortungsvolle Gastronomen, die ausschließlich auf heimische Fleischprodukte setzen wollten, von den Lieferkapazitäten ihrer Produzenten abhängig und mussten bei Lieferengpässen auf ausländische Produkte zugreifen. „Diese Zeiten sind vorbei“, freut sich Manfred Kröswang. „Mit unserem einzigartigen Konzept können wir das gesamte Sortiment von über 500 Artikel das ganze Jahr über just in time liefern.“

Regionalitäts-Offensive: „Zeit für Fleisch. Aus Österreich“

Unter dem Slogan „Zeit für Fleisch. Aus Österreich“ bietet Kröswang ab sofort 500 Produkte aus der gesamten Bandbreite an österreichischem Frischfleisch (Schwein, Rind, Kalb, Huhn, Pute) an, welches der Gastronom österreichweit bis 12 Uhr bestellen und bereits am nächsten Tag seinen Gästen servieren kann.

Dass die Lieferung innerhalb von 24 Stunden gewährleistet werden kann, fußt auf zwei Standbeinen, die Manfred Kröswang mit seinen Partnern entwickelt hat: „Möglich wird dies einerseits durch ein einzigartiges Logistiksystem, welches uns ermöglicht, direkt auf die Läger unserer ausgewählten Fleischproduzenten zuzugreifen und somit im Nachtsprung die Ware für alle Kunden verfügbar zu haben“, erklärt der Firmenchef. „Andererseits durch das modernste Frischezentallager der Branche in Grieskirchen, wo ebenfalls im Nachtsprung alle 11 Standorte von Kröswang bedient werden.“

Österreichische Herkunftsgarantie

Etikettenschwindel ist beim Kröswang-Modell ausgeschlossen. „Die Kontrollsysteme hinsichtlich der Herkunftskennzeichnung sind bei allen unseren Produktionspartnern lückenlos und – was mindestens ebenso wichtig ist – mit den meisten verbindet uns eine jahrzehntelange Partnerschaft bzw. Freundschaft“, so Manfred Kröswang. „Es sind oft Familienbetriebe, die wir auch immer wieder besuchen und unsere Prozesse eng abstimmen.“

Vertrauensvolle Kooperation mit bewährten Partnern

Karl Feichtinger, Geschäftsführer Fa. Wech Geflügel GmbH:

Die Nachfrage nach Qualitätsgeflügel aus Österreich ist spürbar im Steigen. Gemeinsam mit Kröswang können wir nun österreichweit allen Gastronomen österreichisches Puten- und Hühnerfleisch täglich frisch anbieten.

Norbert Marcher, Geschäftsführer und Eigentümer Marcher Fleischwerke:

Die Verfügbarkeit von frischem Schweine- und Rindfleisch aus Österreich ist zu 100 % gegeben. Wir freuen uns über die langjährige Partnerschaft mit der Fa. Kröswang, deren äußerst professionelle Organisation und effiziente Logistikstruktur es ermöglicht, dass Frischfleisch-Zustellungen in kürzester Frist verlässlich erfolgen. Das ist insbesondere bei vorgeschchnittener Ware beeindruckend und wertvoll.

Rudolf Großfurtner, Geschäftsführer und Eigentümer Rudolf Großfurtner GmbH:

Als oberösterreichischer Qualitätslieferant von Frischfleisch war mir diese Kooperation mit Kröswang ein besonderes Anliegen. Durch perfekt abgestimmte Prozesse können wir nun unser hochwertiges Rindfleisch aus dem Innviertel just in time allen Gastronomen in Österreich und Süddeutschland anbieten.

Josef Moosbrugger, Präsident der Landwirtschaftskammer Österreich:

"Wir begrüßen Initiativen, welche die heimische Qualität und Frische sichtbarer und flächendeckend verfügbar machen und mehr Österreich auf unsere Teller bringen – daheim genauso wie im Außer-Haus-Verzehr. Regionalität ist nachweislich ein entscheidendes Einkaufskriterium, das auch von noch mehr Gastronomen als Qualitätsaushängeschild und Chance genützt werden sollte", betont Landwirtschaftskammer Österreich-Präsident Josef Moosbrugger.

"Mit 'Gut zu wissen' haben wir außerdem ein System zur freiwilligen Herkunftskennzeichnung von Milch, Fleisch und Eiern in der Gemeinschaftsverpflegung geschaffen, das mittlerweile auch von der Gastronomie verwendet werden kann. 'Gut zu wissen' wird aktuell bereits von 1.143 Unternehmensstandorten bzw. Restaurants verwendet, die für 87,5 Mio. Essensportionen jährlich stehen – ein großer Erfolg für Transparenz und heimische Qualität. Dass österreichisches Frischfleisch nun auch flächendeckend an die Restaurants in unserem Land geliefert werden kann, halten wir für einen weiteren, zukunftsweisenden Schritt. Unsere Bäuerinnen und Bauern stehen jedenfalls bereit, die entsprechenden Mengen zu liefern", unterstreicht Moosbrugger.

Tierwohl inkludiert

Ein automatischer, aber umso positiverer Aspekt von Zeit für Fleisch ist der Umstand, dass die liefernden Produzenten mit extrem kurzen Wegen der lebenden Tiere arbeiten. Das Tierwohl ist damit ebenfalls garantiert.

Warum ist Kröswang die Initiative **ZEIT FÜR FLEISCH.AUS ÖSTERREICH** so ein großes Anliegen?

- ➔ Kröswang hat den Ursprung in der Landwirtschaft – vor 50 Jahren am Klaushof in Grieskirchen, ein typischer Vierkanthof, hat die Erfolgsgeschichte von Kröswang begonnen
- ➔ Kröswang hatte schon immer einen starken Schwerpunkt auf österreichische Produkte. Der Start erfolgte mit frischem Geflügel aus der eigenen Zucht. 2/3 des gesamten Sortiments kommen heute aus Österreich. Bei frischem Rind- und Schweinefleisch kommt sogar 100 % aus Österreich – einzigartig im Lebensmittelgroßhandel.
- ➔ Kröswang ist ein 100 %iger Familienbetrieb, geführt in 2. Generation. Um auch in Zukunft im Wettbewerb mit den großen ausländischen Konzernen zu bestehen, müssen gewisse Werte glaubhaft gelebt und auch transparent umgesetzt werden.
- ➔ Neben dem volkswirtschaftlichen Nutzen dieser Initiative sollte uns die Bedeutung unserer Landwirte für die Landschaftspflege bewusst sein. Als Tourismusland Nummer 1 profitieren wir von den vielen kleinstrukturierten Landwirten auch in diesem Bereich.

Erfolgsgeschichte und Rekordumsatz

Die Entwicklung des 1974 gegründeten Unternehmens ist geprägt von ständigem Innovationsgeist und Wachstum. Die Performance in den vergangenen 20 Jahren ist bemerkenswert. Der Umsatz hat sich mehr als verzehnfacht, die Mitarbeiterschaft von 85 auf 600 versiebenfacht.

Fünfzig Jahre nach der Gründung darf sich der Frische-Lieferant über einen Rekordumsatz freuen. Im vergangenen Geschäftsjahr steigerte die Kröswang Gastro GmbH ihren Umsatz auf 372 Millionen Euro. Das entspricht einer Steigerung von 50 Millionen Euro im Vergleich zum Vorjahr.

„Hauptgrund für das Wachstum waren über 2.000 neue Gastronomiekunden, die im letzten Jahr gewonnen werden konnten, sowie der konsequente Schwerpunkt auf frische regionale Produkte, die den Hauptanteil des Wachstums ausmachen. Knapp 50 % des Gesamtumsatzes wird mit österreichischen Produkten erzielt und zwei Drittel aller Artikel im Kröswang-Sortiment kommen aus Österreich.“

Ein Meilenstein des Frischelieferanten Kröswang war die Eröffnung des 3. Zentrallagers in Pfaffenhofen an der Ilm (nördlich von München) im Oktober 2023, um auch den deutschen Gastronomen österreichische Produkte näher zu bringen. Weiters wurden 10 Millionen Euro in den Kauf von 69 neuen Frische-LKWs investiert.

Das Erfolgsmodell von Kröswang ist es, alle betrieblichen Aktivitäten auf 2 wesentliche Punkte zu konzentrieren: Zufriedene Kunden und zufriedene Mitarbeiter. Mit der Initiative Zeit für Fleisch. Aus Österreich. und dem sympathischen Ambiente des Klaushofs ist eine erfolgreiche Zukunft garantiert. Als Dankeschön für 50 erfolgreiche Jahre wird im Juni drei Tage lang bei freiem Eintritt mit der ganzen Region gefeiert. Wir erwarten bis zu 10.000 Besucher.