

GREISINGER

Ihr Fleischermeister



AUS *Tradition.* DAS BESTE.



AUS *Tradition.* DAS BESTE.

Blick nach vorne. Von Anfang an.

Gegründet als Fleischabteilung eines ADEG-Marktes in Gallneukirchen/OÖ



1982

Aufbau Vertriebsorganisation und Strukturierung Exportmärkte

1990

Verstärkter Export Mittel-/ Fernost, Vertrieb Russland

1993

Betriebserweiterung auf 13.000 m²

1999

Ausdehnung der Produktionsfläche auf eine Gesamtfläche von 20.000 m²



2007

1987



Umzug in neuen Produktionsbetrieb Freistadt

1995

Neues Produktionswerk in Münzbach bei Perg; Vertriebsschwerpunkt EU, GB, Osteuropa

2004



Ausbau der Produktionsstätte auf 16.000 m²



Eine Familie setzt auf Qualität.

Die Firma Greisinger mit Sitz in Münzbach bei Perg im oberen Mühlviertel ist einer der führenden und modernsten privat geführten Fleischverarbeitungsbetriebe Österreichs. Unternehmerisches Geschick und uneingeschränktes Qualitäts- und Dienstleistungsbewusstsein sind seit fast 40 Jahren die Erfolgsfaktoren des stetig wachsenden österreichischen Unternehmens. Permanente Investitionen in Produktionsausbau und Maschinenpark sowie in Weiterbildung, Forschung und Innovation – verbunden mit Tradition und Meisterhandwerk – sichern langfristig die starke Marktpräsenz dieses Familienunternehmens.

Markteinführung
neuer Snack-Artikel

2013

Erweiterte Exportaktivitäten und
Markteinführung neuer Artikel



2015-2018

2011/12

Produktionszubau sowie Ver-
stärkung der Exportaktivitäten

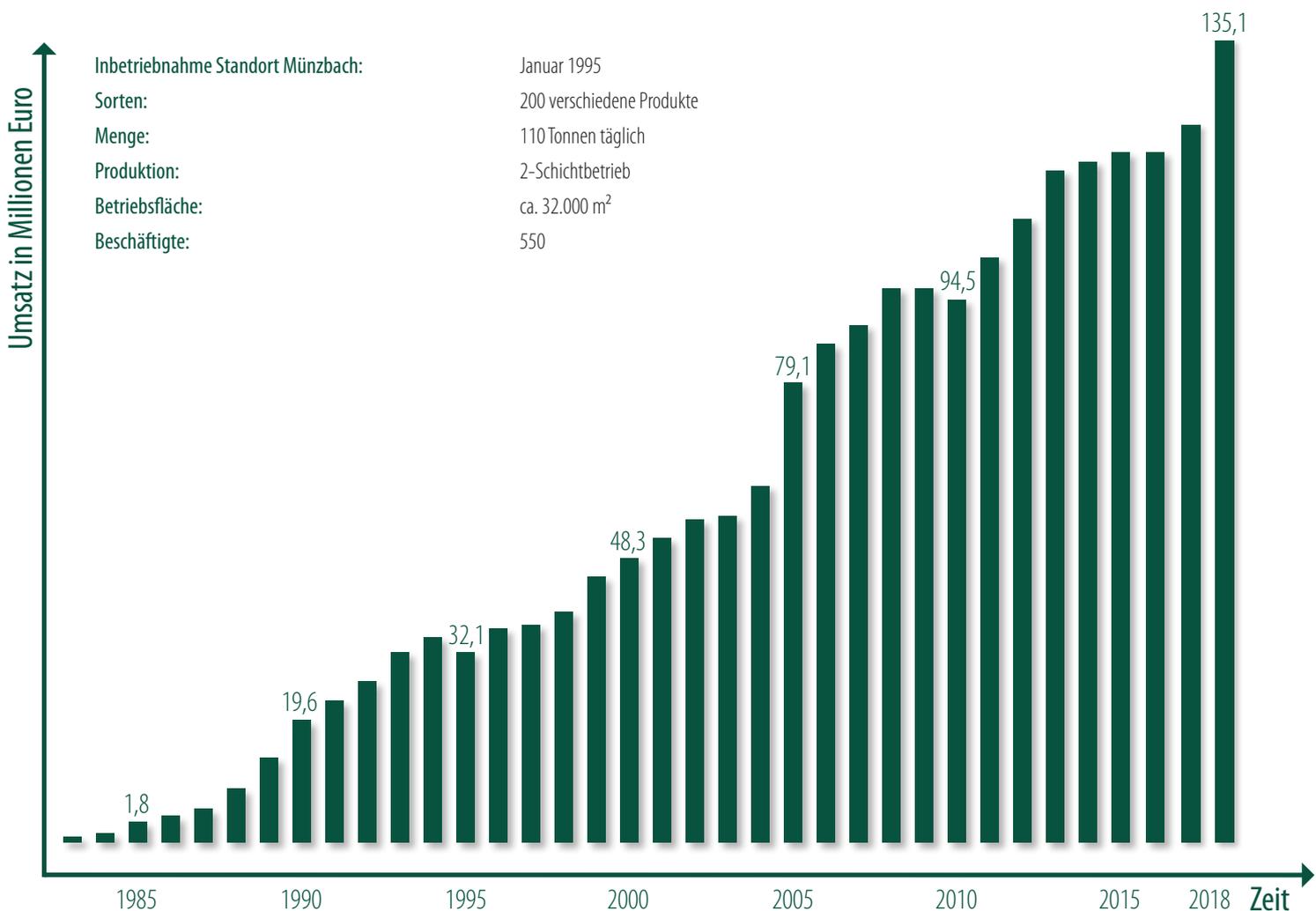
2014

Forcierung einer innovativen Vertriebsstrategie
und Strukturierung der Vertriebswege

Unsere Philosophie basiert auf Vertrauen.

- ◆ Fast 40 Jahre Erfahrung und Know-how
- ◆ Modernste Technologiestandards
- ◆ Rationelle Umsetzung & flexible Abwicklung
- ◆ Höchste Qualität und Produktsicherheit
- ◆ Betriebseigene Zerlegung
- ◆ 100%ige Orientierung am Kundennutzen
- ◆ Just-in-time Liefersicherheit
- ◆ Regionale Ressourcen, weltweiter Vertrieb

Beste Einstellung. Beste Ergebnisse.



Höchster technologischer Standard. Auf 32.000 m² Betriebsfläche.

Auf über 32.000 m² Betriebsfläche werden alle Produktionsabläufe computergestützt geplant und durchgeführt, bis hin zur lückenlosen Chargenrückverfolgung. Durch den eigenen Fuhrpark sowie durch streng selektierte Spediteure und die ausgeklügelte Logistik wird stets ein zeitgerechter Transport garantiert. Die Liefersicherheit im Interesse der Kunden ist somit stets gewährleistet. Eine gleichbleibende Anliefertemperatur zwischen +2 °C und maximal +4 °C ist bei Greisinger Standard. Die Ware verlässt das Haus exakt bei +2 °C oder tiefgekühlt.

Ein Beispiel für den technologisch hohen Standard in Greisingers Produktionsschiene: eine der größten Pasteurisationsanlagen Österreichs. Damit lässt sich die Mindesthaltbarkeitsfrist von vakuumverpackten Wurstwaren wesentlich verlängern. Die Produkteigenschaften wie Farbe, Konsistenz und Geschmack bleiben dabei während der gesamten Haltbarkeitsdauer stabil und frisch verpackt.

135,1 Millionen € Umsatz 2018



30 %
Export

65 %
Handelsketten,
Gastronomie,
Wiederverarbeiter

5 %
eigene Verkaufsgeschäfte



„Als familiengeführtes Unternehmen legen wir seit jeher Wert auf traditionelle und bewährte Rezepturen, streng ausgewählte Rohstoffe und richten uns aus Überzeugung nach den Bedürfnissen unserer Kunden. Eben:

Aus Tradition. DAS BESTE.“

Herkunft und Güte als Maßstab.

Jedes Produkt des breiten Greisinger-Sortiments wird nach strengen internationalen Richtlinien mittels modernster Anlagen produziert. Die Auswahl erlesener, natürlicher Zutaten und Rohstoffe – ausschließlich von streng selektierten Stammlieferanten – erfolgt mit größter Sorgfalt. Bei den meisten Produkten kann auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker verzichtet werden. Es wird generell auf Laktose- und Glutenfreiheit geachtet. Mittels spezieller Gewürzmischungen von ausgesuchten Gewürzlieferanten erhalten die vielfach ausgezeichneten Fleisch-, Wurst- und Selchwaren beim Kochen, Räuchern und Braten ihre unverwechselbare Geschmacksnote. Bewährte Rezepturen aus eigenem Hause und auf regionale Bedürfnisse abgestimmte Ge-

schmackscompositionen ergeben traditionelle und innovative Feinschmecker-Spezialitäten, die über die Grenzen Österreichs hinaus stetig an Beliebtheit gewinnen, mit Sicherheit. Durch eine Reihe von Qualitätskriterien wie dem IFS auf höherem Niveau und dem HACCP-Standard und vielem mehr!

Durch handwerkliche Tradition, verbunden mit modernster Technologie, können wir den höchsten Ansprüchen unserer Kunden gerecht werden.



Zertifiziert und ausgezeichnet.

Der gesamte Beschaffungs- und Produktionsablauf wird strengsten Hygiene- und Qualitätskriterien unterworfen. Schon bei der Rohstoffannahme werden die ausgewählten Zulieferbetriebe genau überprüft. Über die Verarbeitung bis zur Verpackung, dem Weg der fertigen Produkte zur Laderampe, hinein in die Kühlfahrzeuge, lässt sich der Qualitätssicherungsprozess lückenlos rückverfolgen – bis zur Just-in-Time-Liefersicherheit.

IFS und BRC Zertifizierung bzw. TRTS 022/2011 gemäß der Russischen Föderation sowie veterinärbehördliche Exportzulassungen für Hongkong, Vietnam, die Philippinen, Kanada, als auch Produktregistrierungen in Thailand und Indien.

Greisinger DLG-Medaillenspiegel. Goldprämierungen der letzten Jahre:



- ◆ **Berner und Mini Berner Würstel**
- ◆ **Cabanossi** (Natur, Käse, Chili)
- ◆ **Alm-, Kamin- und Scharfer Beisser**
- ◆ **Alm-, Kamin- und Chiliwurzel**
- ◆ **Käpt'n Nossa, Kabo Nossa**
- ◆ **Mühlviertler Schinkenspeck** (geschnitten)
- ◆ **Mühlviertler Karreespeck** (geschnitten)
- ◆ **Mühlviertler Karreerenkerl**
- ◆ **Alpenstangerl** (luftgetrocknet, feinwürzig und scharf)
- ◆ **Schrofensteiner**
- ◆ **Pusztabraten**
- ◆ **Grillparty** (Rostbratwürstel, Mini Käsekrainer, Mini Berner, Bratwurstschnecke)
- ◆ **Tiroler Salami**
- ◆ **Mühlviertler Hauswürstel** (Klassik, Knoblauch)
- ◆ **Gebirgskäswurst**
- ◆ **Kantwurst** (Klassik, Pikant, Knoblauch)
- ◆ **Honigschinken**
- ◆ **Schweinebraten** (geschnitten)
- ◆ **Kümmelbratenbauch** (geschnitten)

u.v.m.



Ganz nach Ihrem Geschmack. Greisinger Sortiment.

Durch spezielle Gewürzmischungen erhalten die Fleisch-, Wurst- und Selchwaren beim Kochen, Räuchern und Braten ihre unverwechselbare Geschmacksnote.

Gerade bei der Wurstherstellung stellen die naturverbundene Tierhaltung und nach einer Unzahl von Qualitätskriterien ausgewählte Zulieferer

die Basis für die äußerst hohe Produktqualität. Hoch qualitatives Fleisch wird in Kuttern zerkleinert, sorgfältig gemischt und

speziell gewürzt. Das Ergebnis: Köstliches Brät für vollendete Wurstwaren der Marke Greisinger. Welches

Endprodukt auch immer: Handwerkliche Tradition, verbunden mit modernster

Technologie ermöglichen Spitzenprodukte, die den höchsten An-

sprüchen der Kunden gerecht werden.



Leberkäse



Dauerwurst



Würstel



Schinken- und Salamispezialitäten



AUS *Tradition* DAS BESTE.



Stange / Punkerl



Gebratenes



Schnittware



Geselichtes



Räucherspezialitäten



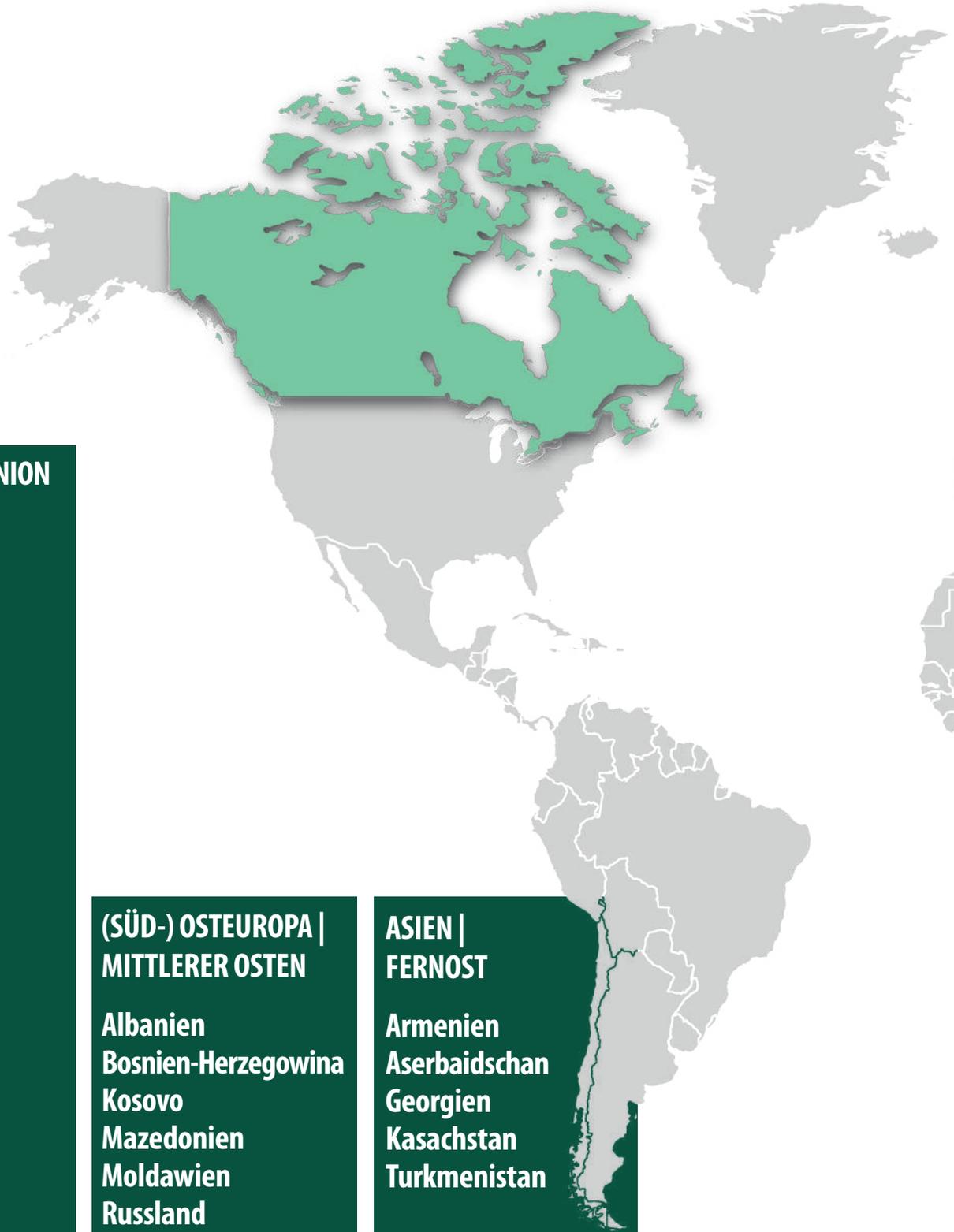
Snackwürstel



Toppings



**Frischwurst
Aufschnittsortiment**



EUROPÄISCHE UNION

Belgien
Bulgarien
Dänemark
Deutschland
Estland
Finnland
Frankreich
Griechenland
Großbritannien
Irland
Italien
Kroatien
Lettland
Litauen
Niederlande
Polen
Portugal
Rumänien
Schweden
Slowakei
Slowenien
Spanien mit Kanaren
Tschechische Republik
Ungarn
Zypern

(SÜD-) OSTEUROPA | MITTLERER OSTEN

Albanien
Bosnien-Herzegowina
Kosovo
Mazedonien
Moldawien
Russland
Serbien
Ukraine
Weißrussland

Jordanien
Verein. Arab. Emirate

ASIEN | FERNOST

Armenien
Aserbaidschan
Georgien
Kasachstan
Turkmenistan

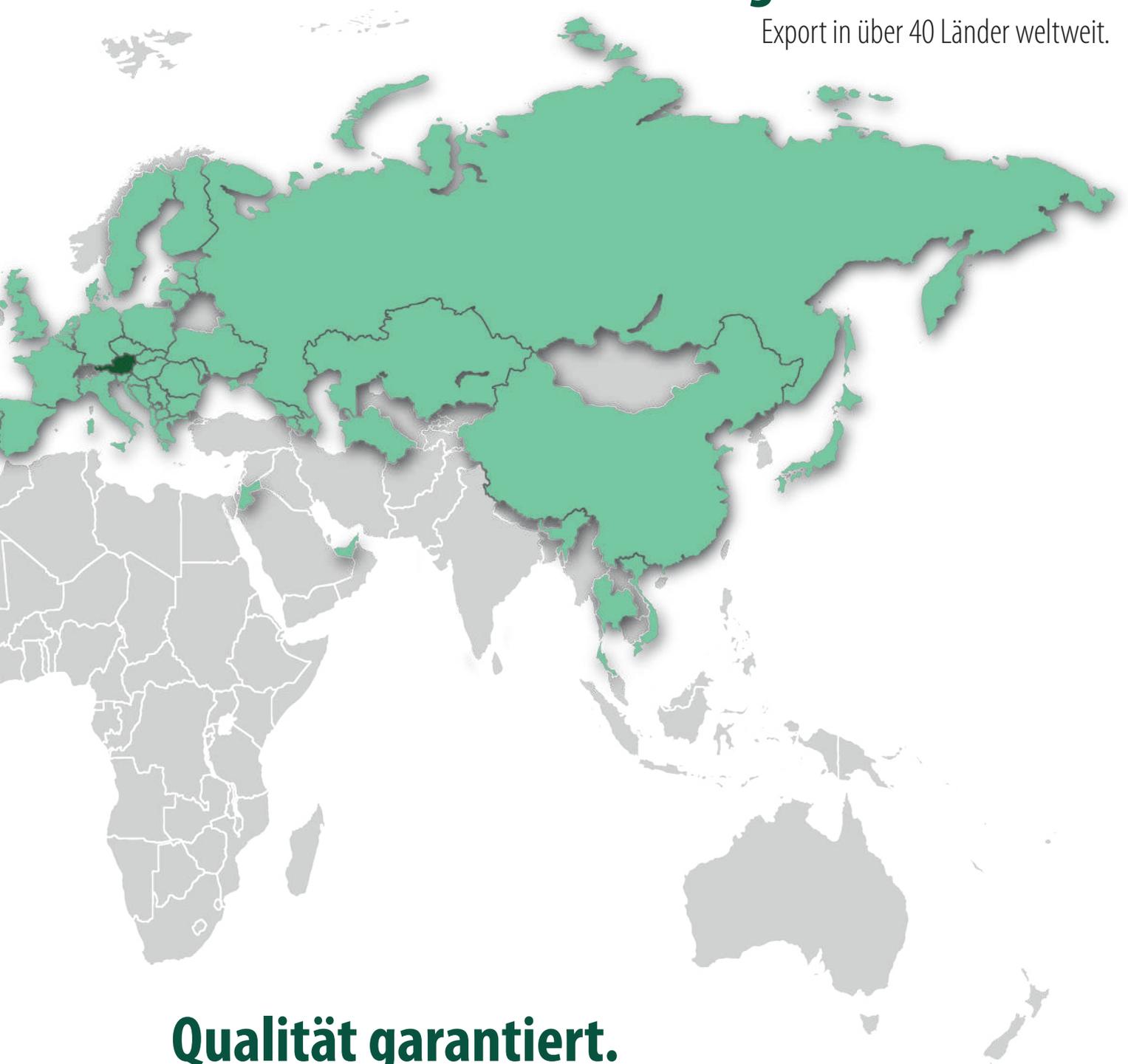
Hongkong
Japan
Thailand
Philippinen
Vietnam

NORDAMERIKA

Kanada

Greisinger. Grenzenlos.

Export in über 40 Länder weltweit.



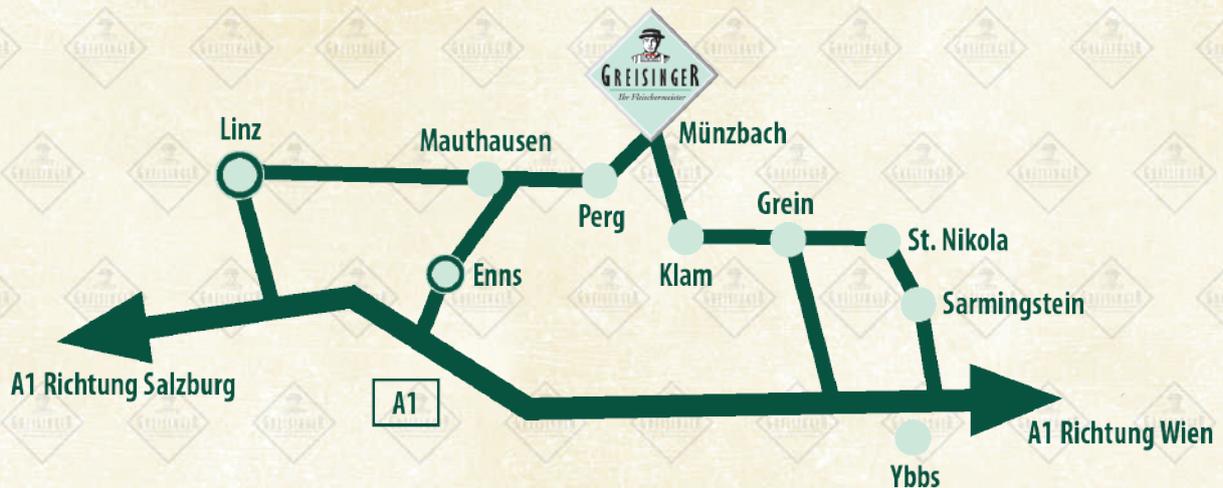
Qualität garantiert. Weltweit.

Eine leistungsfähige Logistik, für die innerhalb Österreichs ein eigener Fuhrpark unterwegs ist, garantiert die für Greisinger so wichtige Kundennähe. So kommen die Qualitätsprodukte auf kürzestem Weg und in aller Frische zu den Konsumenten. Wir arbeiten mit International bewährten Spediteuren zusammen, um stets einen reibungslosen Ablauf im Transport zu gewährleisten. Greisinger-Qualität ist weltweit in aller Munde. So sind – nach dem Exportbeginn im Jahre 1992 – die Spezialitäten mittlerweile in über 40 Ländern erhältlich. Mit ein Grund für die wachsende Beliebtheit der Qualitätsprodukte ist die dynamische Sortimentspolitik, die das klassische Segment stets um innovative, dem Zeitgeist und der jeweiligen Region angepasste Produkte und Convenience-Artikel erweitert.

Nah am Kunden. Im Zentrum Europas.



Ihr direkter Weg zur Meisterqualität!



Greisinger GmbH, Klamer Straße 10, 4323 Münzbach / Austria, Tel.: +43 (0) 7264 / 46 00, Fax: +43 (0) 7264 / 46 00-6633

E-Mail: office@greisinger.com, Bankverbindung: Oberbank, IBAN: AT58 1500 0007 8102 8808, BIC: OBKLAT2L

Sitz: Münzbach, Firmenbuchnr.: 91770g, Firmenbuchgericht: Linz, Gerichtsstand Perg, UID-Nr.: ATU 37040402, Steuernr.: 010/4730

WWW.GREISINGER.COM