



GREISINGER

Ihr Fleischermeister



GREISINGER

Ihr Fleischermeister

Aus Tradition.
DAS BESTE.



EINE FAMILIE
setzt auf Qualität.



BLICK NACH VORNE.
Von Anfang an.

1982

Gegründet als
Fleischabteilung eines
ADEG-Marktes in
Gallneukirchen/OÖ

1987

Umzug in neuen
Produktionsbetrieb
Freistadt

1990

Aufbau Vertriebsorgani-
sation und Strukturierung
Exportmärkte

1993

Verstärkter Export
Mittel-/Fernost,
Vertrieb Russland

1995

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

1999

Betriebserweiterung
auf 13.000 m²

Mit etwa 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und einem Umsatz im dreistelligen Millionenbereich ist es wichtig, die eigene unternehmerische Entwicklung vorausschauend für kommende Herausforderungen abzusichern. Dazu gehören vernünftige und auch visionäre Investitionen in die Zukunft. Daher wurde, wie bereits sichtbar, mit baulichen Erweiterungsmaßnahmen begonnen, die die Produktivität von Greisinger massiv erhöhen werden.

Der Grund für diese Aktivitäten ist ein großzügiger Logistik-Ausbau, um das stetig wachsende Auftragsvolumen für unsere nationalen und internationalen Kunden in weltweit über 50 Ländern in der gewohnten Professionalität und mit der Greisinger-typischen Liefersicherheit auch in den nächsten Jahren ohne Abstriche bewerkstelligen zu können.

Hand in Hand mit einer perfekten Abwicklung geht auch die von unseren Kunden geschätzte Verlässlichkeit. Wichtige Faktoren, die sich in einem krisensicheren und stetig expandierenden Unternehmen manifestieren.



2004

Ausbau der Produktionsstätte auf 16.000 m²

2007

Ausdehnung der Produktionsfläche auf eine Gesamtfläche von 20.000 m²

2011-2012

Produktionszubau sowie Verstärkung der Exportaktivitäten

2014

Forcierung einer innovativen Vertriebsstrategie und Strukturierung der Vertriebswege

2015-2020

Erweiterte Exportaktivitäten und Markteinführung neuer Artikel

2021-2023

Umfassende Betriebsweiterung: Logistik-Ausbau, Erweiterung der Verpackungslinie, neuer Versand, Verwaltungsbereich u.v.m.



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.

Inbetriebnahme Standort Münzbach: Januar 1995
 Produkte / Sorten: 200 verschiedene
 Menge: 110 Tonnen täglich
 Produktion: 2-Schichtbetrieb
 Betriebsfläche: ca. 32.000 m²
 Beschäftigte: ca. 600



HÖCHSTER TECHNOLOGISCHER STANDARD.

Auf 32.000 m² Betriebsfläche.

Auf über 32.000 m² (ohne die in Bau befindliche Erweiterung) 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.

€ 137,5 MILLIONEN

Umsatz 2021.



31 %

Export



64 %

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 Geschmackskompositionen ergeben traditionelle und innovative Feinschmecker-Spezialitäten. Diese gewinnen über die Grenzen Österreichs hinaus stetig an Beliebtheit. Eine Reihe von Qualitätskriterien wie IFS auf höherem Niveau, HACCP-Standard und vieles mehr garantieren mit Sicherheit höchste Qualität.

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 Chiliwurzerl**
- ◆ **Mühlviertler Karreerenkerl**
- ◆ **Grillparty** (Mini Bratwürstel, Mini Käsekrainer, Mini Berner Würstel, Bratwurstschnecke)
- ◆ **Käsekrainer**
- ◆ **Bratwurstschnecke**
- ◆ **Alpenwurst**
- ◆ **Wiener**
- ◆ **Alpen-Käswurst**
- ◆ **Alm-Viertler**
- ◆ **Berner Würstel Chili Cheese**

u.v.m.





Ganz nach Ihrem Geschmack.
GREISINGER SORTIMENT.

Leberkäse



Frischwurst Aufschnittsortiment



Würstel



Schinken- und Salamispezialitäten



Gebrautes



Geselchtes



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 Ansprüchen der Kunden gerecht werden.

Dauerwurst



Snackwürstel



Stange / Punkerl



Räucherspezialitäten



Schnittware



Toppings





Greisinger. **GRENZENLOS.**

Export in über 50 Länder weltweit.

NORDAMERIKA

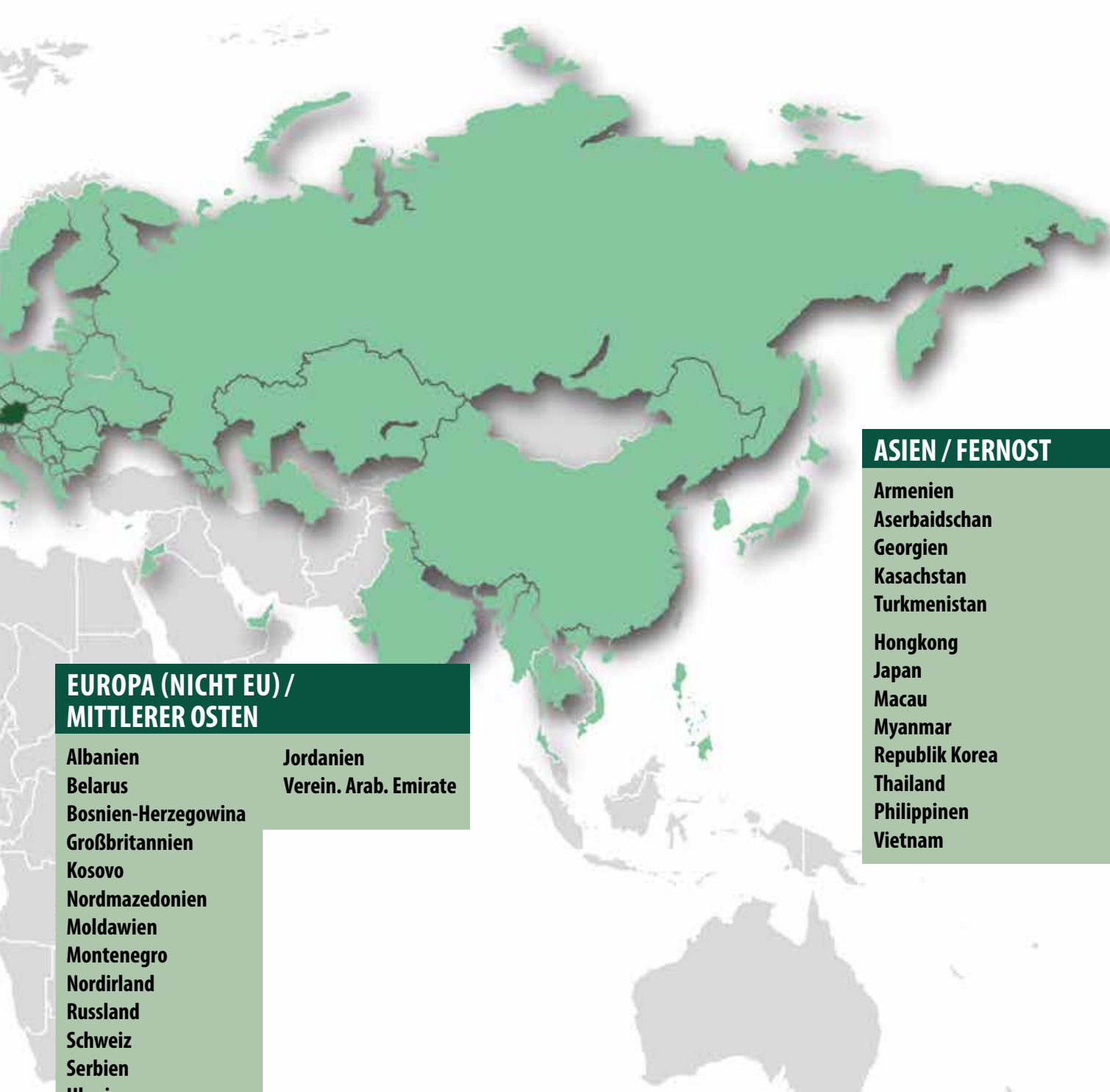
Kanada

EUROPÄISCHE UNION

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

Qualität garantiert. **WELTWEIT.**

Eine leistungsfähige Logistik, für die innerhalb Österreichs ein eigener Fuhrpark unterwegs ist, garantiert die für Greisinger so wichtige Kunden-nähe. So kommen die Qualitätsprodukte auf kürzestem Weg 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 50 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.



EUROPA (NICHT EU) / MITTLERER OSTEN

Albanien	Jordanien
Belarus	Verein. Arab. Emirate
Bosnien-Herzegowina	
Großbritannien	
Kosovo	
Nordmazedonien	
Moldawien	
Montenegro	
Nordirland	
Russland	
Schweiz	
Serbien	
Ukraine	

ASIEN / FERNOST

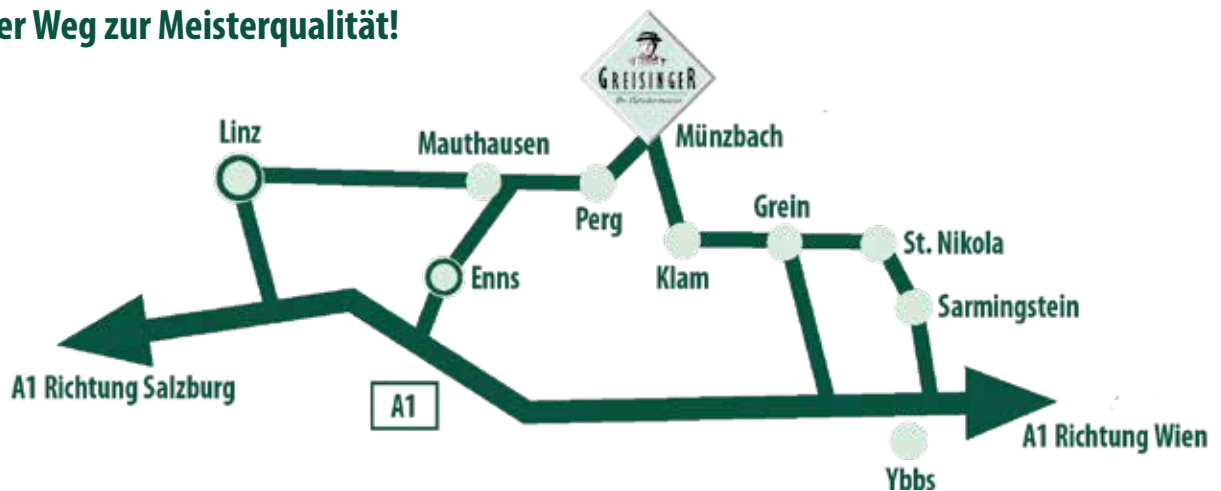
Armenien
Aserbaidshan
Georgien
Kasachstan
Turkmenistan
Hongkong
Japan
Macau
Myanmar
Republik Korea
Thailand
Philippinen
Vietnam



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