



Paukenschlag bei REGAL. Das dritte Fleisch-Fachforum lockte über 100 Branchenfachleute in den REGAL Tower. In der VIP-Lounge des 30. Stocks gab sich das Who-is-Who der Bran-

che ein Stell-dich-ein. Die Fleischer-Top-Ten war vollständig vertreten und auch der Handel war mit Top-Handelsmanagern wie Rewe Vorstand Frank Hensel stark besetzt. REGAL mit den Details.

Das REGAL



Hans Steinberger, Spar-Kaufmann

„Ich glaube, dass die Markenbildung bei Fleisch äußerst schwierig ist. Aber es gibt mit dem AMA-Gütesiegel ein gutes Instrument, das aber bei den Konsumenten zu wenig verankert ist. Hier würde ich noch mehr Marketing einfordern.“



Engelbert Wechselberger, Nah&Frisch Kaufmann

„Der Konsument präferiert eindeutig gentechnikfreies österreichisches Fleisch und viel eher noch regionale Ware.“



Prokurist Christian Laschet, Schirnhofner

„Es ist derzeit oft so, dass bei vielen Produkten Österreich draufsteht, wo nicht Österreich drin ist. Ich wäre für mehr Wahrheit und Ehrlichkeit in den Produkten.“



Dr. Reinhard Kainz, Koordinationsbüro Fleischwirtschaft

„Es gibt einen ständigen länderübergreifenden Austausch an Rohstoffen. Aber wir müssen klar festhalten, dass viele Unternehmen gerade auch durch die Export- bzw. Verbringungsquote leben können.“



Herbert Schmid, Landhof & Loidl GF

„Es ist in einigen Bereichen einfach nicht ganz möglich die Rohstoffe komplett aus Österreich zu beziehen. Trotzdem muss klar sein, dass auch für die Importware die gleichen Kontrollmechanismen wie für österreichische Ware gelten!“

FORUM