



Der Höllerschmid Fleischbank-Shop bietet Premium-Produkte und persönlicher Beratung.

Bild: Fleischbank Höllerschmid

Tradition trifft Effizienz

Fleischwaren Höllerschmid modernisiert Betrieb mit nachhaltiger Kältetechnik

Fleischwaren Höllerschmid setzt seit Generationen auf handwerkliche Qualität mit regionaler Verantwortung. Mit der umfassenden Modernisierung des Standorts hat das Familienunternehmen in nachhaltige Technik und moderne Produktionsbedingungen investiert. Zwei hocheffiziente CO₂-Kälteanlagen von Hauser sorgen nun für eine zuverlässige Kühlung, mehr Energieeffizienz und bessere Arbeitsbedingungen.

Fleischwaren Höllerschmid ist ein familiengeführter Betrieb mit rund 100 Mitarbeitenden in Niederösterreich, der großen Wert auf Regionalität, Qualität und handwerkliche Verarbeitung legt. Das Unternehmen bezieht sein Fleisch überwiegend von österreichischen Partnerbetrieben und beliefert Gastronomie, Großküchen sowie Privatkunden. Im „Fleischbank“-Shop erhalten Endkunden persönliche Beratung zu den Premium-Produkten. Verarbeitet werden ausschließlich Rindfleisch, Geflügel und Schweinefleisch von regionalen

Bauern. „Besonders wichtig sind für uns die nachhaltige Zusammenarbeit mit Landwirten, eine transparente Herkunft der Fleischwaren und gut ausgebildete Mitarbeiter. Mit Markenprogrammen und höchster Qualität wollen wir uns vom klassischen Markt abheben“, sagt Geschäftsführer Christoph Höllerschmid-Haslinger.

„FLEISCHBANK“ ERWEITERT STANDORT

Nachdem der Standort im niederösterreichischen Walkersdorf im Lauf der Jahre

durch kleine Zubauten für Verkauf und Lager sukzessive erweitert worden war, wurde 2016 abermals vergrößert. Dabei wurde die „Fleischbank“ als Shop mit 140 m² Verkaufsfläche für den Detailverkauf geschaffen. Die Fleischbank bietet den Endkunden auf den Punkt gereifte Ware, 500 verschiedene Artikel und fundierte Fachberatung. Auf dem Etikett jeder Verpackung finden sich genaue Angaben zur Herkunft des Produkts, vom Schlachtdatum bis zum Fettgehalt des Fleisches. „Wir wollen traditionelles Handwerk mit

modernem Verkauf verbinden. Unsere Kunden kommen typischerweise wegen unseres vielfältigen Sortiments, das von Dry-Aged-Beef über unterschiedlichste Schweinefleischsorten bis zu speziellen Schinken- und Wurstspezialitäten reicht“, so Höllerschmid.

UMFASSENDE MODERNISIERUNG

Doch schon bald wurde die Arbeitsfläche erneut knapp und die technischen Anlagen der Gebäude waren in die Jahre gekommen. Daher entschloss sich die Eigentümerfamilie im Jahr 2024 zu einem großen Um- und Zubau des bestehenden Fleischwerks. Insgesamt wurden dabei 2.500 m² Fläche für die Frischfleischverarbeitung, den Anlieferungsbereich, die Logistik und Haustechnik sowie für Büros und Sozialtrakt neu geschaffen. Der moderne Anbau fügt sich architektonisch nahtlos an den Fleischbank-Shop an und verfügt über große Glasflächen und eine durchlaufenden Edelstahlblende. „Die Arbeitsräume sind nun lichtdurchflutet und besitzen eine moderne Lüftungstechnik sowie höhenverstellbare Tische“, beschreibt Höllerschmid die Neuerungen. An die neuen Kühlanlagen stellte er konkrete Anforderungen: „Ein wichtiger Punkt war eine Anlage, die auf ein zeitgemäßes Kältemittel wie CO₂ setzt. Außerdem benötigten wir eine moderne Steuerung zur Überwachung der benötigten Temperaturen sowie ein Meldesystem und einen Notfallservice, der rund um die Uhr verfügbar ist.“

HANDSCHLAGQUALITÄT ZÄHLT

Zur Modernisierung der Kältetechnik verschaffte sich Höllerschmid mithilfe eines Fachplaners einen Überblick über energieeffiziente Kälteanlagen mit natürlichem Kältemittel. Der Fleischspezialist entschied sich schließlich für Hauser als Partner, da das Unternehmen hochwertige Lösungen und ein starkes, regionales Servicenetzwerk bietet. „Bei Hauser schätzen wir besonders die Hands-on-Mentalität, die sehr gut zu unserem Familienbetrieb passt. Entscheidend waren aber auch der hochverfügbare Service und der 24/7-Notdienst, die für unser Geschäft enorm wichtig sind“, sagt Höllerschmid. Die Erneuerung der Kälteanlage gestaltete sich herausfordernd: Nach der Fertigstellung des Rohbaus mussten der Abbau der Altanlage und die Installation des neuen



In der Fleischverarbeitung schafft die Hauser Kälteanlage eine besonders gleichmäßige Kühlung.
Bild: Hauser

Kühlsystems während des laufenden Betriebs von Fleischverarbeitung und Verkauf bewerkstelligt werden. „Dafür haben wir in enger Abstimmung mit Hauser genau geplant, wann welche Räume von der alten Kühlung auf das neue System umgestellt werden sollten. Die Umbauphase hielt auch kurzfristige Überraschungen bereit, wie einen Schaden an der alten Kälteanlage. Zum Glück konnte Hauser den Defekt innerhalb weniger Stunden beheben“, berichtet Höllerschmid.

HOCHEFFIZIENTE KÄLTETECHNIK

Zur Kühlung kommen nun zwei transkritische CO₂-Kälteanlagen von Hauser mit einer Leistung von rund 700 kW Leistung zum Einsatz, welche die gesamte Fleischverarbeitung, die Lager- und Dry-Ager-Räume sowie den Schockfroster zuverlässig mit Kälte versorgen. Die gesamte Anlage ist in einer vollflächigen Technik-Zwischenebene untergebracht. Die fünf Dry-Ager-Kühlräume sind mit einer speziellen Temperatur- und Feuchterege lung ausgestattet, um den fünfwöchigen Reife prozess exakt überwachen und die Produktsicherheit gewährleisten zu können. „Ein Alarmsystem informiert uns per E-Mail über Abweichungen oder Ausfälle der Kühlung. So können wir sofort Maßnahmen ergreifen“, sagt Höllerschmid. Die neue Anlage arbeitet besonders zuverlässig, wodurch auch weniger Reparatur- und Wartungsarbeiten für die Kältetechnik nötig sind. Außerdem ist die Kältebelas-

tung für die Mitarbeitenden nun geringer, da die Kälte dank hochmoderner Arbeitsraum-Verdampfer besonders gleichmäßig in den Kühl- und Arbeitsräumen verteilt wird.

EIN WEITERER SCHRITT IN RICHTUNG NACHHALTIGKEIT

Ein wichtiger Beitrag zur Effizienz und Nachhaltigkeit ist die Rückgewinnung der Abwärme der Kälteanlagen zur Beheizung der Gebäude. „Wir bemerken, dass wir nun weniger Energie pro Quadratmeter Fläche benötigen. Durch die Wärmerückgewinnung sparen wir rund 25 Prozent der Heizkosten ein“, so der Geschäftsführer. Die neue Anlage ist jedenfalls ein wichtiger Baustein im Nachhaltigkeitskonzept des Unternehmens, das auch Klimaaktiv-Partner ist. „Die umweltfreundliche CO₂-Kälteanlage passt perfekt in unser Betriebskonzept. Wir arbeiten konsequent an einer Reduktion unserer Emissionen. So sind wir bereits aus Erdgas ausgestiegen. Zum Kochen von Schinken nutzen wir jetzt Strom, den wir über unsere hauseigene Photovoltaikanlage selbst produzieren. Zusätzlich schulen wir unsere Mitarbeitenden für den sorgsamen Umgang mit Energie und Ressourcen“, so Höllerschmid.

www.hoellerschmid.at
www.hauser.com