



PRESSEMAPPE

ERÖFFNUNG DES NEUEN HOCHREITER-CAMPUS

Kontakt für Presserückfragen:
Gerald Horner
gerald.horner@hochreiter.cc
(0) 7213/6328-25

www.hochreiter-gruppe.at





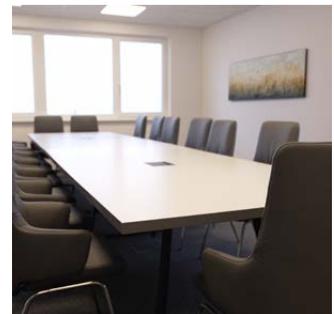
HOCHREITER
GRUPPE



HOCHREITER CAMPUS

DATEN & FAKTEN

STANDORT:	Mitterweg 9, am Areal der Hochreiter Gruppe in 4190 Bad Leonfelden
INVESTITIONSSUMME:	ca. 7 Mio. Euro
BAUZEIT:	12 Monate
FERTIGSTELLUNG:	Dezember 2021
LEHRLINGSAUSBILDUNG:	für max. 40 Lehrlinge geplant
AUSBILDUNGSZENTRUM:	voll ausgestattete Fleischer-Kleingewerbeproduktion für die Ausbildung von Lehrlingen, Produktentwicklung für die gesamte Lebensmittelgruppe.
LEHRBERUFE:	Lebensmitteltechniker/in, Fleischer/in, Koch/Köchin aber auch Techniker/in, Bürolehrlinge, EDV-Techniker/in, ...
AUSSTATTUNG:	Betriebsküche und Kantine, Aufenthaltsbereiche für MitarbeiterInnen, Seminar- und Besprechungsräume, Umkleide- und Duschkmöglichkeiten
BESONDERHEITEN:	17 top ausgestattete Lehrlingszimmer mit Badezimmer, Schreibtisch, Kühlschrank und TV, Gemeinschaftsküche und Waschaum
BÜROGEBÄUDE:	im 2.OG befinden sich die Büros für zentrale Abteilungen der Hochreiter Gruppe: Rechnungswesen, Personalwesen, Marketing, Technik und Geschäftsführung
NACHHALTIGKEIT:	modernste technische Ausstattung z.B. für Videokonferenzen, 105 kWp Photovoltaikanlage, 100% grüner Strom, E-Ladestationen



www.hochreiter-gruppe.at

HOCHREITER-CAMPUS IN BAD LEONFELDEN ERÖFFNET

Neue Dimension bei Lehrlingsausbildung der Hochreiter Lebensmittelbetriebe – Ausbildungsstätte für 40 angehende Fachkräfte – Fokus auf Lebensmitteltechniker.

In Bad Leonfelden ist am Samstag, 23. April 2022, der neue Hochreiter Campus offiziell eröffnet worden. Mit der Inbetriebnahme der sieben Millionen Euro teuren Ausbildungsstätte für 40 angehende Fachkräfte, wie FleischverarbeiterIn und LebensmitteltechnikerIn, erreicht die Lehrlingsausbildung der Hochreiter Lebensmittelbetriebe eine neue und für Oberösterreich einzigartige Dimension. An der Spitze von prominenten Vertretern aus Politik und Wirtschaft gratulierte beim Festakt Landeshauptmann Mag. Thomas Stelzer. Der Eigentümer Wolfgang Hochreiter hat mit dem Bau eine langjährige Vision verwirklicht und die Unternehmensvielfalt deutlich gemacht. Hochreiter bezeichnete die Eröffnung des Campus als großen Tag für sein Unternehmen. „Wir haben im internationalen Wettbewerb einen großen Bedarf an Fachkräften. Im neuen Campus können wir die künftigen Fach- und Führungskräfte genau nach unseren Bedürfnissen in dem neuen kleingewerblichen Umfeld von der Pike auf ausbilden“, verwies Firmeneigentümer Wolfgang Hochreiter auf einen wichtigen Schritt in eine erfolgreiche Zukunft seines Unternehmens.

Ausbildung zum Experten des guten Geschmacks

Nach den Worten von Wolfgang Hochreiter liegt der Ausbildungsfokus im neuen Campus derzeit neben dem Fleischverarbeiter vor allem auf der Lehre Lebensmitteltechniker, die der Firmenchef als „Experten des guten Geschmacks“ bezeichnet: „Kunden und Konsumenten erwarten hohe Qualität bei Herkunft und Verarbeitung ihrer Lebensmittel. Deshalb genießen Lebensmitteltechniker einen immer höheren Stellenwert.“ Lebensmitteltechniker seien gleichzeitig Technikverstehen, ergänzt Mag. Peter Weidinger, Geschäftsführer der Hochreiter Lebensmittelbetriebe. „Das Wissen über Produktionsprozesse und hochmoderne Produktionsanlagen mit High Tech-Robotern in unseren industriellen Fertigungsstraßen machen Lebensmitteltechniker zu begehrten Kräften in den Bereichen Produktion, Produktentwicklung, Anlagenführung und Qualitätssicherung.“

Durch die hohe Exportquote von über 85%, verteilt auf über 23 Länder weltweit, ist es sehr wichtig schon in der Ausbildung den Lehrlingen die hohen Ansprüche der internationalen Kunden zu vermitteln.

17 Unterkünfte für Lehrlinge im neuen Campus

Der neue Campus ermöglicht es Hochreiter, dass Lehrlinge aus ganz Österreich aber auch aus dem Ausland aufgenommen werden können. Direkt im Gebäude des Campus befinden sich 17 Unterkünfte mit einer Ausstattung wie in einem Hotel der 4 Sterne Kategorie. Die sprachlichen Fähigkeiten, speziell in Deutsch, werden im neuen, Haus eigenen Sprachzentrum zielgerichtet gefördert. Ein großes Anliegen sind dem Firmenchef Weiterbildungsmöglichkeiten für Lehrlinge und die Förderung von sozialer Kompetenz durch Unterstützung beim Beitritt zu einem örtlichen Verein wie dem Musikverein Bad Leonfelden oder der Sparte Fußball der Sportunion. Den Lehrlingen von Hochreiter wird aber auch besonders vor Augen geführt, dass sie nach der Ausbildung in der vielfältigen Unternehmensgruppe Karriere machen können. Insgesamt bieten die Hochreiter Lebensmittelbetriebe neben der Ausbildung zum LebensmitteltechnikerIn und FleischverarbeiterIn noch weitere interessante Lehrberufe an, darunter u.a. Koch/Köchin, IT SystemtechnikerIn und ElektrotechnikerIn.

Fabelhafte Entwicklung durch gezieltes Wachstum

Firmenchef Wolfgang Hochreiter erinnerte bei der Eröffnung des Campus in Bad Leonfelden auch an die traditionellen Wurzeln seiner Familie in der Mühlviertler Kurstadt, mit Fleischhauerei, Imbiss und Gastronomiebetrieb. Der Name Hochreiter stehe seit 1958 für hochqualitative Fleischprodukte aus dem Mühlviertel. 1992 übergaben die Unternehmensgründer Margarete und Gottfried Hochreiter den Familienbetrieb mit fünf Mitarbeitern an ihren Sohn Wolfgang. Ständiges und vor allem gezieltes Wachstum ermöglichten eine fabelhafte Entwicklung. Die einstige Ortsfleischhauerei von Bad Leonfelden wurde zu einem der größten Lebensmittel- und Convenience-Unternehmen Österreichs, zu einem verlässlichen und international erfolgreichen Partner von Industrie und Handel.

DATEN & FAKTEN

LEBENSMITTELBETRIEBE

HOCHREITER FLEISCHWAREN in Bad Leonfelden

CONDELI in Reichenthal

QUALITY MEAT FACTORY in Reichenthal

YUMMHY AUSTRIA in Perg

 620 Mitarbeiter

 92% Export

 212 € Mio. Umsatz

GESUNDHEITSZENTREN

VORTUNA in Bad Leonfelden

AM KOGL in St. Georgen

AUSZEIT in St. Lambrecht

 250 Mitarbeiter

 462 Zimmer

 150.000 Nächtigungen im Jahr

GRÖSSTER SALAMIPRODUZENT EUROPAS

Die Hochreiter Lebensmittelgruppe erwirtschaftet in Bad Leonfelden, Reichenthal und Perg mit nahezu 600 Mitarbeitern jährlich einen Umsatz von annähernd 200 Millionen Euro. Hochreiter ist in Europa der größte Salamiproduzent und mit 1.250 Paletten pro Woche der zweitgrößte Erzeuger von Lasagne. Produkte aus dem Mühlviertel finden sich weiters in Lebensmitteln wie Pizza, Baguette, Knödeln, Sandwiches und Nudelgerichten. Stolz ist Wolfgang Hochreiter auf zahlreiche Zertifizierungen und die Zulassung seiner Erzeugnisse in den USA, „die wir durch höchste Produktqualität und die Einhaltung strenger internationaler Hygienestandards erreichen konnten.“

IM GESUNDHEITSTOURISMUS ANERKANNT

Seit geraumer Zeit ist die Hochreiter Gruppe auch im Gesundheitstourismus anerkannt. Sie betreibt erfolgreich die Gesundheitszentren „Vortuna“ in Bad Leonfelden und „Auszeit“ in Sankt Lambrecht in der Steiermark mit dem Schwerpunkt psychische Gesundheit. Das Rehabilitationszentrum „Am Kogl“ in St. Georgen im Attergau ist auf den Stütz- und Bewegungsapparat spezialisiert. Und schließlich ist Wolfgang Hochreiter auch am neuen Viersternhotel in der Mühlviertler Bezirkshauptstadt Freistadt beteiligt, das im Sommer 2023 eröffnet wird.

