

Marcher Fleischwerke setzen Maßstäbe in Villach: Erweiterung des Betriebs abgeschlossen, neuer Abholmarkt „Fleischwerkstatt“ feierlich eröffnet

Mit Abschluss des umfassenden Umbaus am Standort Villach modernisieren die Marcher Fleischwerke ihre Produktionsstandards und festigen ihre regionale Präsenz.

Villach, 27. Oktober 2025 – Mit einem feierlichen Festakt eröffneten die Marcher Fleischwerke am 24. Oktober 2025 den neu erbauten Abholmarkt „Fleischwerkstatt“ am Standort Villach. Die Eröffnung des Abholmarktes markiert den Abschluss umfangreicher Bautätigkeiten am Standort Villach: Neben dem umfassenden Umbau der Unternehmenszentrale wurde auch eine neue innovative Zerlegeanlage in Betrieb genommen. Zahlreiche Gäste aus Politik, Landwirtschaft und Fleischbranche nahmen an der Eröffnung teil, die mit einem offiziellen Bieranstich durch Landeshauptmann-Stellvertreter Martin Gruber, Villachs Bürgermeister Günther Albel und Geschäftsführer Norbert Marcher begangen wurde.

Bei einem Rundgang durch die neuen Betriebsteile konnten sich die Gäste von der Modernität der Zerlegeanlagen ein Bild machen. Der Villacher Standort gilt als der modernste und größte Schweinezerlegebetrieb Österreichs und verarbeitet aktuell 800 Schweinehälften pro Stunde. Außerdem werden in Villach jährlich 150 Mio. Burger-Patties & Cevapcici und 8 Mio. Selbstbedienungs-Packungen für den Lebensmittelhandel und Diskont produziert. Mehr als 50% der Waren werden aus Villach in die EU und Drittländer exportiert.

Neuer Abholmarkt „Fleischwerkstatt“

Auf einer Verkaufsfläche von rund 250 m² präsentiert die neue „Fleischwerkstatt“ ein vielfältiges Sortiment direkt aus den eigenen Werken:

- Frischfleisch in einer modernen Kühlzone
- Salami, Snacks und Speck aus den eigenen Werken
- Würstel und Schinkenprodukte aus den eigenen Werken
- Bedienungsbereich für Frischfleisch
- Exklusive Steak-Abteilung aus dem Fleischwerkstatt-Sortiment
- Ergänzend: Hundefutter sowie Fleischerei-Bedarf für Produzenten

„Fleischwerkstatt“-Märkte gibt es neben Villach auch im Marcher-Werk in Graz und als online-Shop unter www.fleischwerkstatt.at

Neue Zerlegeanlage – mehr Kapazität, Präzision und Entlastung

Mit der Investition in eine hochmoderne Zerlegeanlage steigern die Marcher Fleischwerke ihre Leistungsfähigkeit in der Schweinezerlegung deutlich. Die neue Technologie ermöglicht höhere Kapazitäten, eine präzisere Schnittführung und damit bessere Ausbeute sowie die spürbare Entlastung der Mitarbeiter:innen durch Automatisierung.

Damit setzt Marcher den Weg in Richtung moderner, effizienter und ergonomischer Arbeitsprozesse konsequent fort.

Umbau des Werks in Villach abgeschlossen

Nach rund 30 Monaten Bauzeit ist der umfassende Umbau des Standorts Villach abgeschlossen. Die rund 10.000 m² große neue Fläche ist aufgeteilt in Erweiterungen der Zerlege- und Verpackungshallen, dem Betriebsmittellager, eine neue Werkstechnik, einen Neubau für die Verwaltung sowie in Kantine und Schulungs- und Sozialräume.

Architektonisches Highlight ist der neue Büroturm mit markanter „Marmorierung“, der die Identität des Unternehmens widerspiegelt. Der umfassende Werk-Umbau wurde vom Mödlinger Architekturbüro Marginter geplant.

„Beim Umbau und der Erweiterung der Betriebsflächen der Marcher Fleischwerke in Villach war es unsere Aufgabe, Funktionalität und Ästhetik in Einklang zu bringen. Der Büroturm, der sich mit seiner markanten ‚Marmorierung‘ und der Grafik unterschiedlicher Fensteröffnungen von der umgebenden Architektur abhebt, ist mehr als nur eine architektonische Geste – er ist eine Hommage an die Handwerkskunst der Fleischverarbeitung und erinnert an die Marmorierung eines guten Steaks. Wir haben einen Raum geschaffen, in dem sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wohlfühlen, in dem Hygiene oberste Priorität hat und in dem die Identität des Unternehmens sichtbar wird“, so Dipl.-Ing. Benedict Marginter, Architekturbüro Marginter, zum Umbau.

„Mit dem umfassenden Umbau unserer Unternehmenszentrale in Villach haben wir nicht nur moderne Produktions- und Arbeitsflächen geschaffen, sondern auch ein Umfeld, in dem sich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter optimal entfalten können. Der neue Abholmarkt ‚Fleischwerkstatt‘ macht unsere Produkte direkt erlebbar und stärkt zugleich unsere regionale Präsenz. Für uns ist die Investition ein klares Statement in die Zukunftsfähigkeit unseres Unternehmens und es ist Ausdruck unserer Zuversicht, dass Fleisch weiterhin ein fixer Bestandteil unserer Ernährung sein wird“, betont Norbert Marcher, Geschäftsführer Marcher Fleischwerke, abschließend.

Über Marcher Fleischwerke

Die Marcher Fleischwerke sind ein traditionsreiches, österreichisches Familienunternehmen, mit über 90-jähriger Firmengeschichte. 1929 gegründet, wird das Unternehmen heute in dritter Generation von Norbert, Gernot und Herfried Marcher geführt und ist in den letzten Jahren zu Österreichs größtem und modernstem Fleischunternehmen geworden. Mit einem Umsatz von 650 Mio. Euro (2024) ist die Marcher Gruppe heute der achtgrößte österreichische Nahrungs- und Genussmittelhersteller. Ausgehend von der Firmenzentrale in Villach beschäftigt die gesamte Unternehmensgruppe an insgesamt elf Standorten österreichweit rund 1.800 Mitarbeitende. Verarbeitet werden jährlich ca. 140.000 Rinder sowie 1.000.000 Schweine, exportiert wird in 40 Länder auf vier Kontinenten.

Die Marcher Fleischwerke verfügen über zahlreiche Premiummarken: Im Fleischbereich sind dies „Styria Beef“, „absolut steirisch“ sowie www.fleischwerkstatt.at. „Landhof“, „LOIDL“ und „die OHNE“ decken die Feinkostschiene ab. „Blasko Convenience“ rundet das Portfolio im Conveniencebereich ab.

Weitere Informationen unter:

<https://www.marcher.at/de-at/>

<https://at.linkedin.com/company/marcher-fleischwerke-%C3%B6sterreich>

Bildmaterial inkl. Bildunterschrift finden Sie unter:

https://www.dropbox.com/scl/fo/gi3e36dvb71a9a5ow65d0/ADT_JFWoZWNIBFfyjBXehaw?rlkey=cvg8d1elcj4k3xaqpmIheja7b&e=1&dl=0

Copyright: Marcher Fleischwerke

Pressekontakt:

Brandenstein Communications

+43 1 3194101-11

presse@brandensteincom.at