

KARNERTA erzählt von seinem Weg vom Fleischer zum modernen Produktions- und Handelsunternehmen.

1954 gegründet von Kärntner Bauern zählt KARNERTA mehr als ein halbes Jahrhundert später zu den heimischen Top-Produzenten sowie -Lieferanten für die Gastronomie, Hotellerie, Großküchen sowie dem Lebensmitteleinzelhandel für die Produktwelten Fleisch, Fisch & Teigwaren.

„Es ist nicht selbstverständlich und kommt auch nicht von selbst, dass wir uns heute als gesunde, bodenständige Firma präsentieren dürfen. Bestehende Qualität, hervorragend ausgebildete Mitarbeiter und die laufende Nachfrage sind der Grundstein zum „Großwerden“. Über 60 Jahre intensive Weiterentwicklung, harte Arbeit und Nachvollziehbarkeit vom Bauern bis zum Kunden zeigen nun deutlich ihre Früchte.“, erzählt GF Franz Tremschnig. Doch das alleine ist nicht der Schlüssel zum Erfolg. Was uns auszeichnet, sind bestimmt unsere lange Fleischermeistertradition, unsere kreativen und innovativen Produktideen und die konsequente Verarbeitung österreichischer Rohstoffe.

Besonders stolz ist KARNERTA daher auf ihre Qualitätsprodukte aus Eigenproduktion wie das Dry Aged Beef Sortiment von heimischen Ochsen und Kalbinnen, das den Import-Steaks aus Amerika kulinarisch Paroli bietet, oder die Kärntner Speck- und Rohwurstspezialitäten, die seit 2010 mit dem AMA Gütesiegel zertifiziert sind. Ebenso zeigt KARNERTA durch laufende Produktinnovationen wie z.B. Beef Ribs slow cooked, dass auch Traditionsunternehmen sich am Puls der Zeit befinden.

Ein wichtiger Eckstein unserer Firma sind neben unseren regionalen Standorten und Logistiknetzwerk in ganz Österreich auch die eigenen Fleischfachmärkte in Kärnten, Osttirol, Steiermark, die das Fleischmeister Gütesiegel leben und ein regionales Sortiment anbieten, sowie unser Fischfachmarkt in Wien. Dies wird unter anderem durch unsere langjährigen regionalen Kooperationspartner wie z.B. Kärntner Fleisch, Steirer Fleisch, Alpenrind, Piringsdorfer Edelfisch oder Lugitsch Huhn ermöglicht. Unsere Qualitätsphilosophie wird auch in Zukunft weiterverfolgt, denn nur ein gutes Essen hält Leib und Seele zusammen.

Geschichtsüberblick

1954 Vor mehr als 60 Jahren wurde der Grundstein zur heutigen „KARNERTA GmbH“ durch den Raiffeisenverband gelegt. Die Produktion von Fleisch und Wurstwaren erfolgte im Betrieb in Klagenfurt in der Schlachthofstrasse.

1971 Übernahme durch Agrosserta, die Marke „KARNERTA“ wird erstmals genannt.

1984 Start mit frischer Teigwarenherstellung.

1996 Kauf und Übersiedlung der Wurstwarenproduktionsstätte an den Südring in Klagenfurt
Gründung der KARNERTA GmbH als eigenständige Gesellschaft.

1998 Neubau und Inbetriebnahme der Teigwarenproduktion am Südring in Klagenfurt.

- 1999** KARNERTA wird ein Unternehmen der VIVATIS-Gruppe.
- 2003** Um- und Zubau der Fleisch- und Convenienceproduktion.
- 2004** Die Fleisch- und Wurstwaren Trading GmbH wird eine 100%ige Tochter der KARNERTA GmbH mit Sitz in Klagenfurt.
- 2005** Ausbau der Gastronomiekompetenz durch die Übernahme von Gastrovertrieben in den Gebieten Steiermark und Salzburg.
- 2007** Einstieg in die Produktion von frischen und tiefgekühlten Bio-Teigwaren.
- 2009** Verleihung des Gastro-Lukullus durch die AMA für besondere Leistungen und außergewöhnliches Engagement im Bereich Qualitätsfleisch.
- 2010** Erweiterung Filialnetz durch die Übernahme des Fleisch-Wurst-Großhandels Gubi Deutschmann in Feldkirch.
- 2014** Neubau und Eröffnung der Teigwarenproduktion.
- 2016** Die Marke CERNYs wird Teil des Unternehmens und das Produktportfolio um Fisch & Fischfeinkost erweitert.
- 2017** Um- und Zubau der Fleisch- und Convenienceproduktion

Factbox:

Umsatz:	75 Mio. Euro
Jahrestonnage:	13.500 t
Mitarbeiter:	240
Kunden:	4.500

IFS-Zertifiziert	seit 2003
BIO-Zertifiziert	seit 2007
MSC-Zertifiziert	seit 2009
AMA-Zertifiziert	seit 2010
ASC-Zertifiziert	seit 2012
Geschäftsführer:	Franz Tremschnig & Clemens Lacher

Rückfragehinweis: Dr. Christina Scheiflinger-Ehrenwerth

E-Mail: c.scheiflinger-ehrenwerth@karnerta.at
Mobil: 0664 88 111 783

KARNERTA GmbH | Südring 334 | 9020 Klagenfurt