



© privat

Qualität

Stolz auf unser Fleisch

Raimund Plautz, Plautz – Frisch ins Haus Fleischermeisterbetrieb e.U.

Seit über 120 Jahren liefert die Fleischerei Plautz in Klagenfurt beste Fleisch- und Wurstwaren. Seit der Gründung der Fleischerei Plautz im Jahr 1898 ist Tradition und Überlieferung sowie die regionale Verbundenheit ein wesentliches Kennzeichen unseres Betriebes. Uns zeichnet nicht nur lange Tradition und Erfahrung aus, sondern auch tiefe Verbundenheit und nachhaltige Verankerung in der Region Klagenfurt und Umgebung.

"Es ist uns ein großes Anliegen, unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Anfang an gut in unserem Betrieb zu integrieren. Daher bilden wir in unserem Fleischereifachbetrieb bereits seit über 100 Jahren Lehrlinge aus."

Auch die über 100jährige Erfahrung eines Familienbetriebes ist eine wichtige Grundlage für unser Handeln und unser Bestreben hinsichtlich Qualität, Nachhaltigkeit und Kundennähe. Schließlich ist es unsere Verbundenheit und unsere selbst gewählte Verpflichtung gegenüber unseren Kunden, Partnern und den Menschen in unserer Region, die uns motiviert und antreibt, beste Qualität und Leistung anzubieten und laufend zu steigern und zu verbessern. Unserer regionalen Verbundenheit und der Tatsache, dass wir in Klagenfurt verwurzelt sind, entspricht

es auch, dass wir unser Fleisch aus unmittelbarer Nähe beziehen. So stammt unser Rindfleisch ausschließlich vom Bauernhof Jordan in Ottmanach. Dieser Hof ist mit eigener Schlachtstätte ausgestattet, was unserem Anliegen, nur Produkte von Tieren anzubieten, die ohne stressenden und quälenden Transport geschlachtet wurde, entgegenkommt. Ähnliches gilt für unser Schweinefleisch. Wir verarbeiten nur Schweine der Kärntner Schweinegenossenschaft. Sämtliche Produkte werden im eigenen Betrieb zerlegt und verarbeitet. plautz-frisch-ins-haus.at
Online seit 27.11.2019 (Aktualisiert: 13.06.2024)