

## Zuwächse bei der Kitzbüheler Metzgerei Huber

Josef Huber blickt auf ein erfolgreiches Jahr zurück: Sowohl in der Gastro, dem LEH als auch in den eigenen Filialen erzielte man Zuwächse. Während man regional auf heimisches Fleisch setzte um vom Mehrwert des Einkaufs beim örtlichen Metzger zu überzeugen, punktete im LEH der Export mit einer Steigerung von rund 30 %.

Hier reißt laut Huber die Nachfrage nach Bio-Kochschinken nicht ab: „Der Trend rund um Bio, Regionalität und bewusste Ernährung zeigt sich klar in den Verkaufszahlen unserer Schinken- und Speckspezialitäten.“ Auf Letzteres setzt man im österreichischen Handel. Hier ergänzt der Kaiserspeck das bestehende

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

20



© STEFANIE LEO

**Erfolgreicher  
Kitzbühler  
Familienbetrieb  
seit 1812**

Sortiment und entwickelte sich dank starker Unterstützung am POS sehr gut. Insgesamt wurden vergangenes Jahr je ca. 100 Tonnen Speck und Schinken in der Familienmetzgerei produziert.

**Metzgerei Josef Huber**  
Pass-Thurn Straße 3b, 6372 Oberndorf  
Tel.: 05356/665 50  
[www.huber-metzger.at](http://www.huber-metzger.at)  
[facebook.com/huber.metzger](https://facebook.com/huber.metzger)