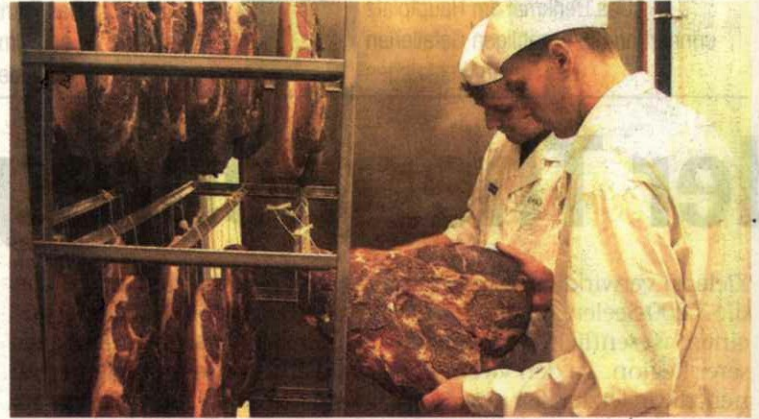




Leicht zu finden. Vulcano produziert im Innovationszentrum in Auersbach. Von Markt Hartmannsdorf kommend auf der linken Seite, von Feldbach aus rechts.



Qualität ist bei Vulcano oberstes Gebot. Ständige Qualitätskontrolle und Feinjustierung sorgen für ständige Entwicklung. (Bild: Fleischermeister Sepp Lafer mit GF Franz Habel)

# Vulcano eröffnet neue Hallen

Am 5. Juni eröffnet Vulcano die neuen Hallen. Eine einzigartige Chance, Vulcano von innen zu sehen.

**W**ir wollen in zehn Jahren zu den besten Schinkenproduzenten der Welt gezählt werden“, so Geschäftsführer und Vulcanobauer Franz Habel selbstsicher beim Spatenstich im Herbst. Nun wird die 800-m<sup>2</sup>-Erweiterung eröffnet.

## Produktionshallen geöffnet

Nicht nur größer, sondern vor allem noch moderner für noch mehr Qualitätspotenzial, ist die Manufaktur damit geworden. Ab 10 Uhr wird am Sonntag, den 5. Juni Interessierten Tür und Tor geöffnet. Pünktlich um 11 Uhr

erfolgt die feierliche Eröffnung mit Prominenz und Monsignore Anton Stessl. Danach erwartet die Gäste ein lukullischer Tag mit Produkten aus dem reichhaltigen Vulcano-Sortiment. Der Eröffnungstag zählt zu den wenigen Möglichkeiten, die Produktion

von innen zu sehen. Danach gehen die Anlagen in Betrieb und die Hallen werden aus Hygienegründen Sperrgebiet.

## Neueste Technologie

Planer und Baumeister DI Karl Heinz Lackner war schon zu Bau-

beginn sicher: „Ein Konzept für die Zukunft.“ Noch während der Bauzeit wurde in Sachen Reifetechnik noch einmal ein Sprung in eine noch modernere Technologie gewagt. Zweifelsohne zählt die Manufaktur damit zu den modernsten Fleischveredlern des Landes. Für die Vulcano-Bauern ist die Manufakturvergrößerung somit ein weiterer Schritt hin zum Schinkenveredler von Weltruf.

## Preisgekrönter Schinken & Co.

Diverse Auszeichnungen - darunter der erste Steirische Lucullus - und europaweite Spitzenplätze in Verkostungen weisen in eine verheißungsvolle Zukunft. Die Manufaktur aus dem Steirischen Vulkanland ist ein Aushängeschild in Sachen regionaler Produktveredelung und exzellenter Handarbeit.



Das Leitprodukt der Fleischwarenmanufaktur ist zweifelsfrei Vulcano - der Rohschinken. Mehr Informationen gibt's auch unter [www.vulcano.at](http://www.vulcano.at) bzw. Tel. 03114-2151.

LACKNER LOIBNEGGER + PARTNER CONSULTING GMBH	
GESAMTPLANUNG	
KOSTENSTEUERUNG	
TEL: 0043(0)316/68 15 67	PROJEKTMANAGEMENT

• Steuer- und Regeltechnik  
• Industriemontagen  
• Verteilerbau

**WINDISCH**  
INDUSTRIE-ELEKTRO-TECHNIK  
03115 / 4863

**A-8324 Kirchberg/Raab**

**Durchführung der Heizung- und Sanitärinstallationen**

**Installationen** • Gas • Wasser • Heizung  
**KUBICA**  
www.kubica.at  
installationen@kubica.at  
8324 Kirchberg/Raab • Berndorf 113 • Tel. 03115/37 35, Fax DW 14

**BAUUNTERNEHMUNG PUCHLEITNER**

8330 FELDBACH, MÜHLDORF 176  
TELEFON 0 31 52/ 25 70-0 FAX 0 31 52/ 25 70-24