

Aus St. Marx wird künftig „f-eins“

INZERSDORF. Das Wiener Fleischzentrum übersiedelt im kommenden Jahr auf den Großgrünmarkt.

Die Ausgangslage in aller Kürze: Der Wiener Inlandsschlachthof, der seit geraumer Zeit nur mehr als Zerlegezentrum geführt wird, ist in die Jahre gekommen. Zusätzlich läuft der Vertrag mit der Gemeinde Wien als Betreiber Ende 2007 aus, ein Standortwechsel war also vorprogrammiert. Vor kurzem präsentierten die Planer und die zukünftigen Betreiber die Pläne für Wiens neues Fleischzentrum, das unter dem Namen „f-eins“ firmieren wird. Neuer Standort ist das Gelände des Großgrünmarktes in Wien Inzersdorf.



FOTO: F-EINS

transparentes Kostenmanagement für ein wirksames Controlling. Das Ergebnis ist ein Projekt, das, salopp gesagt, alle Stückl'n spielt.

Die Nachbarschaft zum Großgrünmarkt wird Synergien bringen.

„Bei der Planung des neuen Marktes haben wir uns Gedanken gemacht wie man den Markt als Marke positionieren kann“, fasste Dr. Erich Jerouscheg seitens der Planer- und Errichtergesellschaft Facilitäre Werte Consulting GmbH die Vorgaben zusammen. Weitere Schwerpunkte waren die weitgehende Nutzungsflexibilität, die adäquate Gestaltung der Arbeitsumgebung, die Einrichtung eines funktionierenden Umweltmanagements und als Vorbereitung für die Betriebsphase ein

Auf einer Grundstücksfläche von 9.300 m² wird eine Immobilie von rund 7.000 m² entstehen, die über eine Bruttogeschossfläche von 12.431 m² auf drei Ebenen verfügt. Der Fleischzerlegung stehen ca. 3.300 m² zur Verfügung, dazu gesellen sich 1.200 m² Umschlagzone, 1.100 m² Nebenräume für die Zerlegung, 800 m² Lagerräume, eine Markthalle mit rund 1.100 m² und Umschlagzonen mit einer Gesamtfläche von etwa 1.200 m². Sozialräume (600 m²), Büros (800 m²) und Technik

(1.000 m²) füllen den Rest der Kubatur von 58.000 m³.

Im Erdgeschoss sind Fleischzerlegung, Markthalle und die Allgemeinflächen für die Fleischzerlegung untergebracht, im Obergeschoss die Büroeinheiten, das Centermanagement und Lagerflächen, die Haustechnik, der Kistenbahnhof und die zentralen Umkleieräume finden im Untergeschoss ihren Platz.

Anfang März wurden die Pläne bei der Behörde eingereicht, im Sommer soll mit den Bauarbeiten begonnen werden. Wenn alles nach Plan läuft, wird f-eins den Vollbetrieb im Winter 2007 aufnehmen.

Modulare Aufteilung

Die Zerlegung wird in modularen Zellen stattfinden, die kleinstmögliche Einheit umfasst 250 m². Dass die Planung ganz

auf IFS ausgerichtet ist, versteht sich dabei von selbst. Der Zerlegung vorgelagert sind dann die Verkaufsflächen in der Markthalle.

Die Gesellschafter der Betreibergesellschaft, KR Gottfried Foith, KR Herbert Bock und Franz Grögl, haben also allen Grund hoch zufrieden zu sein.

„Mit dem neuen Fleischmarkt in Inzersdorf wird den Mietern ein hochmodernes, funktionelles und den neuesten Standards gemäßes Zerlegungs- und Vermarktungszentrum zur Verfügung stehen. Von der Nachbarschaft des Großgrünmarktes erwarten wir uns von der Kunden- und Mitarbeiterseite eindeutige Synergieeffekte. Dazu kommt die verkehrsgünstige Lage im Süden von Wien, die mit einer Anbindung an die Südbahn noch attraktiver wird“, fasste KR Gottfried Foith die Stimmung zusammen. Dass auch die Branche überzeugt ist, wird an der Liste der zukünftigen Fixmieter deutlich: Die Firmen Foith, Gastro Fleisch, Grögl, Haas, Kollecker, Kraus, Laska, Lisy, Steiner, Tränkel, Vogler, Wiesbauer und Zeilinger werden u. a. ab nächstem Winter in Inzersdorf zu finden sein.

Aus dem neuen Fleischmarkt soll eine Marke werden. Der



FOTO: KÖSTENBAUER

Wiesbauer-General KR Karl Schriedbauer (links) besprach mit KR Gottfried Foith letzte Details

Name f-eins kann dabei für vieles stehen. Mögliche Lesarten sind etwa „feines“ oder „fleisch-eins“. Das Branding wird nicht nur am Gebäude sichtbar werden, sondern soll auch die Lkw-Flotte zieren. *köstenbauer*

DATEN & FAKTEN

Grundstücksfläche: 9.322 m²
 Verbaute Fläche: 7.095 m²
 Bruttogeschossfläche: 12.431 m²
 Umbauter Raum: 58.095 m³
 Fleischzerlegung: ca. 3.300 m²
 Umschlagzonen: ca. 1.200 m²
 Markthalle: ca. 1.100 m²
 Lagerräume (Fleischzerlegung): ca. 800 m²
 Technikräume: ca. 1.000 m²