



veganis: Nachhaltig und innovativ

ECHT BIO. Schonender Umgang mit der Natur und Innovationsgeist machen das Seewinkler BIO-Gemüse der veganis GmbH aus Sankt Andrä am Zicksee zu einem heimischen Qualitätsprodukt.

Durchschnittlich 300 Sonnentage im Jahr machen den Seewinkel zum idealen Anbaugebiet für BIO-Qualitätsgemüse. Diesen Umstand nutzt auch die veganis GmbH

in Sankt Andrä am Zicksee, die 2012 von Michael Pilsel und Christoph Mick gegründet wurde. Das reine Bio-Unternehmen begann mit der Produktion und Vermarktung von heimischem Bio-Frucht-

gemüse, wie etwa Radieschen, Tomaten oder Paprika. Vor rund 2 Jahren wurde das Tätigkeitsfeld um den Import und Handel von Bio-Obst und Gemüse aller Art (Avocados, Mangos, Zitronen etc....) erweitert.

Vorreiter. Als erstem österreichischem Unternehmen gelang es der veganis GmbH 2018 Bio-Ingwer und Bio-Kurkuma zu kultivieren und in den Handel zu bringen. Heuer wurde der Firmenstandort um eine ca. 1200 m² große Abpack und Kommissionierhalle erweitert - inkl. neuen Büros, Kühl- und Lagerräumen sowie einer modernen Kartoffel- und Zwiebel-Wasch- und Abpacklinie. Auch beim Thema „Natural Branding“ ist die veganis GmbH Vorreiter in Österreich. „Natural Bran-

ding“ ist eine besonders nachhaltige und ressourcenschonende, völlig neue Art, der Warenkennzeichnung, wo mittels eines hochmodernen Lasers ein Logo auf die oberste Hautschicht der Früchte aufgebracht wird. So konnten bereits große Mengen an unnötigen Plastikverpackungen eingespart werden. Zu den größten Abnehmern der veganis GmbH zählen die Hofer KG Österreich, der Biohof Achleitner (OÖ) oder dennree Deutschland und Österreich. veganis vertraut auf ca. 30 österreichische Lieferanten für BIO-Fruchtgemüse, BIO-Kartoffel und BIO-Zwiebel. ★

KONTAKT

veganis GmbH

Wienerstraße 38, 7161

St. Andrä am Zicksee

Tel.: 02176 40191

www.veganis.at



Bio-Paradeiser, wie man sie sich vorstellt.