



*VEREINIGTE EISFABRIKEN
& KÜHLHALLEN*

**Kooperativ. Nachhaltig.
Zukunftsorientiert.**

SEIT 1898



Mag. Roland Spitzhörn
(Geschäftsführer)



Mag. Wolfgang Adler
(Obmann)



Dlin Sybille Caspar
(Obmann-Stellvertreterin)

Liebe Leserinnen und Leser,

herzlich willkommen in der Welt der Vereinigten Eisfabriken und Kühlhallen in Wien. Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch unsere sehr lange Unternehmensgeschichte bis in unsere moderne Zeit, in der wir uns neben unserem Leistungsspektrum zentral mit aktuellen Themen wie Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Energieeffizienz befassen.

Als führender Anbieter von Dienstleistungen rund um die Lagerung von Tiefkühl- und Kühlprodukten für den Großraum Wien bieten wir unseren Kunden aus der Lebensmittel- und Pharmabranche ein breit gefächertes Spektrum an Leistungen, die individuell konfigurierbar sind.

Als Genossenschaft mit einer über 125-jährigen Geschichte legen wir Wert auf die konstant hohe Qualität aller Dienstleistungen, die wir zu wirtschaftlichen Konditionen verfügbar machen. Wir bauen unseren stetigen Erfolg auf langfristige und vertrauensvolle Beziehungen zu unseren Kunden, Lieferanten sowie Mitgliedern. Deren Zufriedenheit mit unserer täglichen Arbeit ist der Maßstab, an dem wir uns gern messen lassen.

Zentraler Faktor und Garant für unsere gleichbleibend hochwertige Leistung bis in jedes Detail sind unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit ihrem Fachwissen und ihrem persönlichen Erfolg die Wünsche und Anforderungen unserer Kunden perfekt erfüllen. Wir freuen uns über sehr viele langjährige Betriebszugehörigkeiten als solide Basis für eine gemeinsame Zukunft.

Mit besten Grüßen

Betriebsleitung, Vorstand und Aufsichtsrat

Viele Vorteile einzeln betrachtet

Lage, Lage, Lage

In der Immobilienlage oberste Prämisse, ist unsere innerstädtische Lage mit gleichzeitiger Anbindung an die wichtigsten Verkehrsadern in die Region auch für uns und unseren Kundenkreis ein unschlagbarer Vorteil.

Großzügige Kapazität

Mit derzeit 16.000 Palettenplätzen im Kühl- und Tiefkühlbereich bis minus 30 °C haben wir immer genügend Lagerkapazität. Auch für kurzfristige Lagerungen und außergewöhnliche Anforderungen haben wir immer ein Plätzchen frei.

Solide Prozesse

Unser hervorragend qualifiziertes Team verfügt über das Know-how und die Erfahrung, alle Arbeitsabläufe zur optimalen Lagerung der Waren prozesssicher zu realisieren. Die nahtlose Einhaltung der Kühlkette ist dabei in jeder Phase garantiert.

Lebendiger Branchenmix

Die anforderungsgerechte Lagerung von Produkten und Waren aus der Lebensmittelbranche, der Gastronomie und dem Pharmabereich schärft unsere hohe Flexibilität. Wir stellen uns individuell auf die persönlichen Wünsche und Anforderungen unserer Kunden ein und überzeugen mit maßgeschneiderten Lösungen.

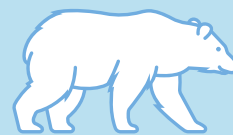
Nachhaltig verantwortlich

Als wichtiger Bestandteil der Wiener Unternehmenskultur nehmen wir Verantwortung wahr und halten das Gleichgewicht zwischen wirtschaftlicher Gewinnoptimierung und gelebtem Umweltschutz. Davon profitieren nicht nur unsere Kunden, Partner und unser Team, sondern alle Bürgerinnen und Bürger in Wien und Umgebung.

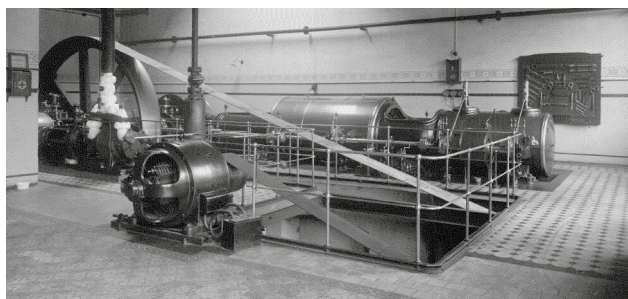
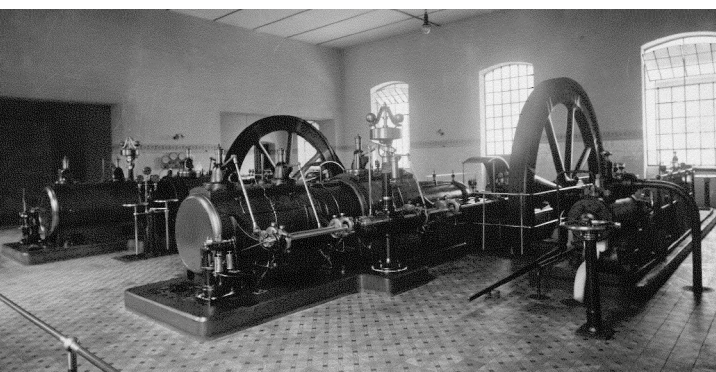
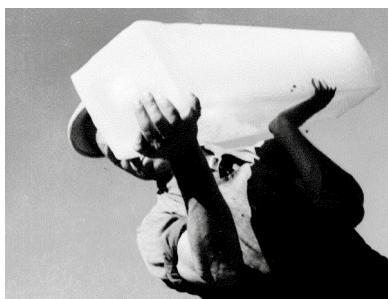
Umfassend zertifiziert

Wir sind seit 2021 gemäß IFS Logistics 3.0 (Lebensmittelsicherheit), gemäß Richtlinie ONR 192500 sowie nach den Normen ISO 9001 (Qualitätsmanagement), ISO 14001 (Umweltmanagement), ISO 45001 (Arbeits- und Gesundheitsschutz) und ISO 50001 (Energiemanagement) zertifiziert. Darüber hinaus sind wir klimaneutral und als Great Place to Work ausgezeichnet.





Meilensteine im Fokus



Gründungszeit ist Eiszeit

In einer Zeit, in der es noch keinen Kühlschrank gab, taten sich Betriebe, die Wien mit Lebensmitteln versorgten, zusammen, und gründeten als „Eisfabrik der Approvisionierungs-Gewerbe in Wien“ eine Genossenschaft. Gemeinsam belieferten sie Fleischer, Selcher, Gastwirte und Cafetiers mit Natur- und Kunsteis. Die Kunsteiserzeugung erreichte in den 30er-Jahren ihren Höhepunkt.

Neue Kühltechniken halten Einzug

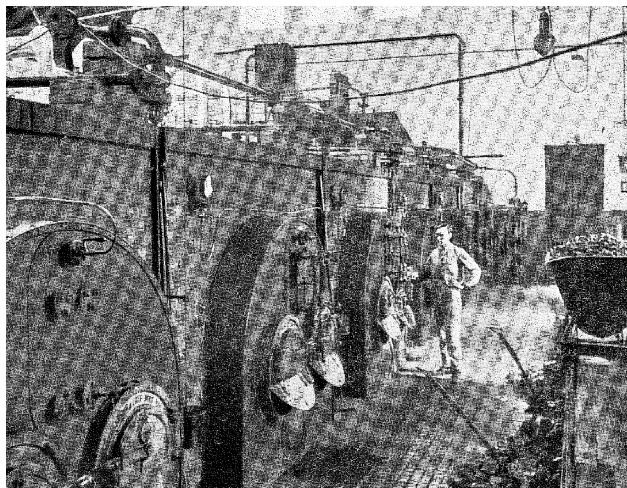
Mit der Verbreitung des elektrischen Kühlschranks in Haushalten und Betrieben ab den 40er- und 50er-Jahren tritt der Bedarf an Kunsteis zunehmend in den Hintergrund. Neue Kühltechniken und verbesserte Technologien führen gegen Ende der 70er-Jahre zur Einstellung der Produktion.

Bau des ersten Kühlhauses

Parallel zu dieser Entwicklung wurde bereits 1941 das erste Kühlhaus errichtet und in Betrieb genommen. Durch pflegliche Instandhaltung, Erweiterungen und Modernisierungen ist es bis heute in Betrieb. Mit dem beginnenden Tiefkühlzeitalter wurde es zur wichtigsten Basis für den Aufbau eines zweiten Standbeins neben der Trockeneisproduktion.

Die Wirtschaft boomt

Mit dem zu Beginn der 60er-Jahre einsetzenden Wachstumsschub der Wirtschaft stieg der Bedarf an Kühlraum sprunghaft an. 1964 baute man ein zweites Kühlhaus, das in den weiteren Jahren um drei große Kühlhallen ergänzt wurde. Die Umstellung vom Produktionsbetrieb auf ein Dienstleistungsunternehmen war mit dieser Entwicklung vollzogen.



Erweiterung und Modernisierung

Ab 2016 wurden eine ganze Reihe von Erweiterungen und Sanierungsarbeiten umgesetzt. Es entstanden eine neue Werkstätte mit Lager, neue Büro- und Sozialräumlichkeiten und ein neues Ammoniak-Maschinenhaus. Im Zuge der baulichen Maßnahmen wurden sämtliche Rohrleitungen und Ventile erneuert und in Edelstahl ausgeführt. Alle Arbeiten wurden nach neuesten technischen und ökonomischen Standards umgesetzt und gewährleisteten eine hohe Ausfallsicherheit.



Umweltverantwortung leben

Auch in den politisch und wirtschaftlich herausfordernden Jahren seit 2020 haben wir unsere Infrastruktur umfassend modernisiert – alle TK-Räume, 2 TK-Hochregallager, alle Stapler, LED-Lichttechnologie, ein Notstromaggregat und die gesamte Energiesteuerung.



Prozessoptimierung durch innovative Technologien

Intelligente Kälteanlagensteuerung

Die Vereinigten Eisfabriken und Kühlhallen in Wien sind seit der Gründung im Jahr 1898 innovativen Technologien verpflichtet. Vor über 125 Jahren waren wir Vorreiter auf dem Gebiet der Kunsteisernerzeugung – heute stellen wir die Steuerung der Kälteanlagen sukzessive auf KI-gestützte Systeme um. Mit unseren Technologiepartnern wie Cold-sense Technologies GmbH und anderen arbeiten wir daran, unsere Kühl- und Lagerprozesse mit dem Einsatz künstlicher Intelligenz noch effizienter und umweltfreundlicher zu gestalten.



KI-gestützte Systembereiche

Im Zuge der Optimierung unserer Kühlsysteme werden folgende Bereiche und Kriterien mit dem gezielten Einsatz von KI unterstützt:

- ◆ Temperaturführung
- ◆ Abtauprozesse
- ◆ Energieeinsatz
- ◆ Anlagenverhalten unter realen Betriebsbedingungen

Sensordaten wie Temperatur, Türbewegungen, Feuchtigkeit, Eisbildung etc. werden kontinuierlich ausgewertet, um den Betrieb in Echtzeit dynamisch anzupassen.



Kühlung in Echtzeit

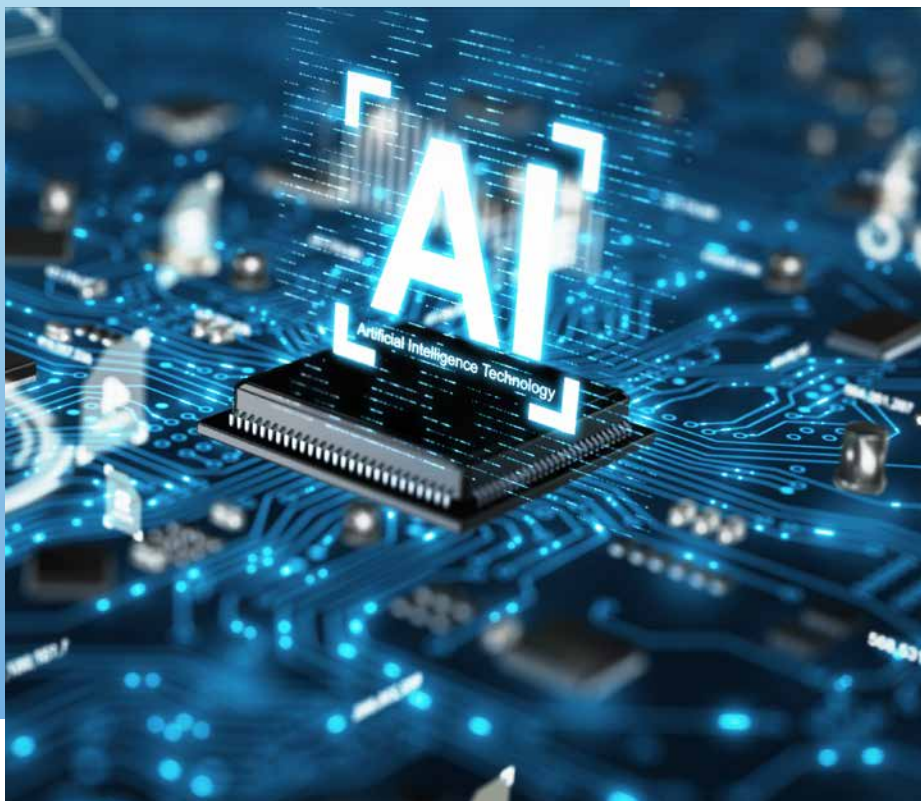
Intelligente Kältesteuerung
basierend auf realem Betrieb

Bis zu **40% Energieeinsparung** | Bis zu **60% weniger Störungen**



Intelligent Kühlen, Nachhaltig Sparen

✉ info@cold-sense.com ☎ +49 40 56129907



Welche Vorteile bietet KI?

Der wesentliche Vorteil KI-gestützter Anlagensysteme liegt im Vergleich mit herkömmlichen Systemen in deren Lernfähigkeit. Wo bisher feste Abtauintervalle und exakt definierte Temperaturwerte eingehalten werden mussten, können mit dem Einsatz von KI das tatsächliche Nutzerverhalten und die aktuellen Umgebungsbedingungen berücksichtigt werden.

Die Vorteile auf einen Blick:

- ◇ bedarfsgerechte Kühlung
- ◇ Abtauen nur bei tatsächlichem Bedarf
- ◇ Energieeinsatz aktiv optimiert
- ◇ die Kälteinfrastruktur kann als thermischer Energiespeicher genutzt werden

Daraus resultierende Verbesserungen im Betrieb:

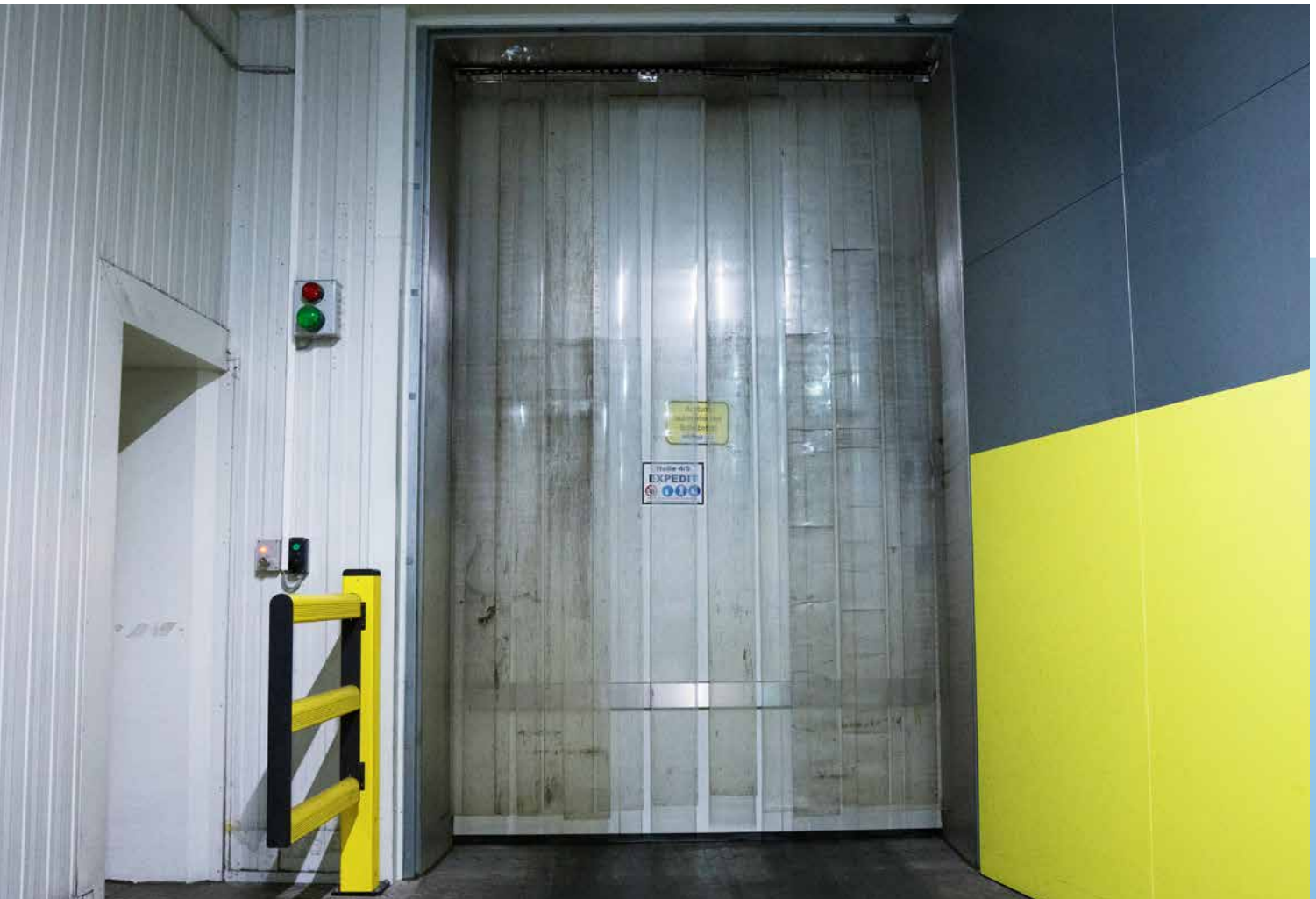
- ◇ Reduzierung des Energieverbrauchs durch bedarfsgerechte Steuerung
- ◇ Verringerung von Störungen durch kontinuierliches Monitoring
- ◇ verbesserte Temperaturstabilität und erhöhte Prozesssicherheit
- ◇ Reduzierung von Vereisung durch optimierte Abtauprozesse
- ◇ Beitrag zur Nachhaltigkeit durch geringeren Energieverbrauch und reduzierte CO₂-Emissionen



Geschützter Zugriff

Um unsere Systeme im Kontext des Einsatzes von KI vor unbefugtem Zugriff oder externen Manipulationen zu schützen, arbeitet unser maßgeschneidert konfiguriertes KI-System innerhalb klar definierter und validierter Grenzen:

- ◇ die Steuerung erfolgt nur innerhalb zulässiger Temperatur- und Sicherheitsparameter
- ◇ alle Entscheidungen und Eingriffe werden dokumentiert
- ◇ der Zugriff ist rollenbasiert geregelt
- ◇ manuelle Übersteuerung durch Fachpersonal ist jederzeit möglich
- ◇ kontinuierliche Überwachung und Validierung der Systemleistung



techbold



Risiken und zu erwartende negative Auswirkungen

Nach aktuellem Stand sind keine systemisch bedingten negativen Auswirkungen bekannt. Die Systeme werden fortlaufend überwacht und optimiert. Sollten Abweichungen auftreten, stehen definierte Prozesse zur Verfügung, um schnell und kontrolliert eingreifen zu können.

Resümee

Mit der Einführung der KI-gestützten Kältesteuerung erhöhen wir die Effizienz, Transparenz und Sicherheit unserer Kühlprozesse erheblich. Gleichzeitig leisten wir einen Beitrag zur Reduzierung von Energieverbrauch und Emissionen.



Weitere Informationen
zur eingesetzten Technologie
finden Sie unter:

www.cold-sense.com

LEYRER + GRAF
GEBAUT AUF
LEIDENSCHAFT

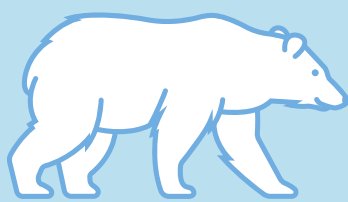
**LEIDENSCHAFT
LÄSST JEDE IDEE
ÜBER SICH HINAUS-
WACHSEN.**

Es ist unsere Leidenschaft fürs Bauen, die uns antreibt und unsere Projekte zum Erfolg führt. Zuverlässig und in bester Ausführungsqualität. Wir brennen für das, was wir tun. Garantiert.
www.leyrer-graf.at



Nachhaltige Unternehmensstrategie

Die Vereinigten Eisfabriken und Kühlhallen in Wien haben das Thema Nachhaltigkeit seit vielen Jahren in den Kern der Unternehmensstrategie integriert. Wir stellen Ihnen die Schwerpunkte unseres Nachhaltigkeitsprogramms im Überblick vor:



Optimierung der Gebäudeinfrastruktur

Die Gebäudehülle unserer Kühlhäuser wird kontinuierlich auf ihre Isolierwirkung geprüft und nachgerüstet, um Energieverluste auch bei längeren Hitzeperioden zu vermeiden. 2024 wurde Halle 5 umfangreich saniert. Ähnliche Maßnahmen sind in vorhergegangenen Jahren bereits für andere Objekte erfolgt und in der Zukunft für weitere Objekte vorgesehen.

Ausstieg aus fossiler Energie

Ende 2024 erfolgte der komplette Umstieg der Firmenflotte von Verbrennungsmotoren auf Elektrofahrzeuge. Bereits zuvor wurde die Raumheizung auf die Nutzung der Abwärme aus den Kälteanlagen umgestellt, wodurch kein Einsatz von Öl oder Gas mehr notwendig ist. Seit dem Jahr 2025 wird der gesamte Energiebedarf – sowohl für Kälte und Transport als auch Verwaltung – ausschließlich aus erneuerbaren Energiequellen gedeckt. Damit sind die Vereinigten Eisfabriken und Kühlhallen in Wien ein fossilfreier Betrieb.

KEIN STROM?



WIR HELFEN!

www.toplak.com

TOPLAK

NOTSTROMLÖSUNGEN VOM PROFI

Nutzung von Solarenergie

Ein Meilenstein unserer Klimaschutzstrategie war die Errichtung einer großflächigen Photovoltaikanlage, die in mehreren Stufen ausgebaut wurde. Mit einer Gesamtleistung von aktuell 797 kWp zählt die Anlage zu den größten innerstädtischen Photovoltaikanlagen in Wien. Wir decken damit etwa 15 % des Strombedarfs. Für den verbleibenden Restbedarf beziehen wir Energie, die zu 100 % aus österreichischer Wasserkraft erzeugt wird.

Nachhaltiger Mitarbeiterschutz

Die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hat höchste Priorität. Besonders die extremen Temperaturwechsel zwischen den Kühlräumen mit bis zu -30°C und sommerlichen Außentemperaturen von bis zu $+40^{\circ}\text{C}$ stellen eine erhebliche Belastung dar. Wir mindern dieses Gesundheitsrisiko mit speziellen Schutzkleidungssystemen, klar geregelten Arbeits- und Pausenzeiten sowie mit klimatisierten Ruhezonen. Schulungen sensibilisieren zusätzlich für den richtigen Umgang mit Temperaturwechseln.



Eiswüste im Tiefkühlager?



Die Ursache

Unkontrollierter Luftaustausch bringt warme und feuchte Luft in den Kältebereich.

Unsere arwus-Lösung

Gezielte Kontrolle des Luftaustauschs am Durchgang.

- ✓ Weniger Eis- & Nebelbildung.
- ✓ Planbare Abläufe im Betrieb.
- ✓ Geringerer Energieverbrauch.

Einsparpotenzial jetzt prüfen!



arwus GmbH

Talsperrenstraße 15 | D-09131 Chemnitz
+49 3726 78 436-27 | vertrieb@arwus.de

Digitalisierte Kommunikation

Ein wichtiger Beitrag zur Emissionsreduktion ergibt sich aus der fortschreitenden Digitalisierung interner und externer Kommunikation. Persönliche Meetings, Verkaufsgespräche und Abstimmungen mit Partnerunternehmen finden zunehmend in Form von Onlinekonferenzen statt. Neben der CO₂-Einsparung erhöht diese Umstellung auch die Effizienz in der Geschäftsabwicklung.

Optimierung der Prozesse

Auch die betrieblichen Abläufe werden auf Klimaschutz ausgerichtet. Durch die Bündelung von kleineren Warenmengen zu kombinierten Ein- und Auslagerungsladungen wird der Wärmeeintrag in die Kühlräume reduziert, ohne dass dabei die Qualität der Produkte beeinträchtigt wird. Ebenso wird darauf geachtet, dass Ein- und Austritte für Wartung oder interne Arbeiten nach Möglichkeit mit Warenbewegungen zusammengelegt werden, um unnötige Energieverluste zu vermeiden.



CCS
UNTERNEHMENSBERATUNG
Unternehmensberatung GmbH
Kompetenz für Unternehmen
Verständnis für Menschen.

Mag. Christian Stangl
Conny Stangl

Schießstatt 13/1
2201 Seyring
 office@ccs-ub.at
 +43 676 7001124

MANAGEMENTSYSTEME

ISO BERATUNG
ISO 9001, ISO 14001,
ISO 45001 u.v.m.

IFS BERATUNG
Zertifizierung nach
IFS Standards

FSC BERATUNG
Zertifizierung nach
FSC 22000

PSYCHOSOZIALE
BERATUNG
Beratung & Coaching

AUDITS &
SCHULUNGEN
Interne Audits, Lieferantenaudits
& maßgeschneiderte Schulungen

Nachhaltige Bienenkraft

Last but not least möchten wir bei der Präsentation unserer Nachhaltigkeitsstrategie unsere sechs Bienenstöcke nicht unerwähnt lassen. Wir leisten damit einen Beitrag für den Erhalt von Bienen, die als wichtigster Faktor für die Erzeugung von Obst, Beeren, Gemüse etc. unverzichtbar sind. Als freundlichen Zusatznutzen produzieren sie für das Eisfabrikenteam und unsere Kunden hochwertigen Eisfabriken-Bienenhonig.



Energiegemeinschaft Eisbärenpower

Um auf dem Gebiet der regionalen Energieversorgung aus regenerativen Quellen gemeinsam neue Wege zu beschreiten, haben die Vereinigten Eisfabriken und Kühllhallen in Wien die Energiegemeinschaft Eisbärenpower gegründet. Ziel ist es, gemeinsam nachhaltig Strom zu erzeugen, regional zu nutzen und von fairen Preisen zu profitieren. Um dieses Ziel Schritt für Schritt zu realisieren, errichten Mitglieder der Gemeinschaft auf ihren Dachflächen ohne den Einsatz von Eigenkapital Photovoltaikanlagen. Die erzeugte Energie wird von regionalen Verbrauchern ohne hohe Netzkosten durch lange Wege zu fairen und stabilen Konditionen genutzt.

Zertifikat für gute Nachhaltigkeitsperformance

Wir freuen uns sehr, dass unsere langjährigen Nachhaltigkeitsbestrebungen und -maßnahmen mit dem Austrian SDG-Award, der vom Senat der Wirtschaft vergeben wird, durch Synesgy und Great Place to Work mit einem guten Ergebnis zertifiziert wurden. Das bestärkt uns in unserem Handeln und bestätigt unseren Weg.

Zahlen und Fakten:

2.250 m²

Dachfläche

803 kWp

erzeugte Sonnenenergie

20 %

selbst gedeckter
Energiebedarf

80 %

aus erneuerbaren
Energien



**DAS
BAD**

**KALT
WARM**

**WOHN
RAUM**

**Wir machen
den Unterschied**

Heizung Klima Sanitär

Der menschliche Faktor

Parallel zu allen auf den vorherigen Seiten geschilderten technischen und energetischen Neuerungen und Strategien ist der Mensch immer noch der wichtigste Faktor für unseren kontinuierlichen Unternehmenserfolg. Unsere etwas mehr als 20 in ihrem jeweiligen Kompetenzbereich bestens qualifizierten Fachkräfte sind mit ihrem Know-how die solide Basis für die perfekte Umsetzung aller Unternehmensprozesse.



Sie gewährleisten mit anforderungsgerechter Lagerung und Konfektionierung reibungslose Abläufe und vor allem auch die konsequent unterbrechungsfreie Einhaltung der Kühlketten. Mit Flexibilität, zum großen Teil langjähriger Erfahrung und persönlichem Engagement sorgen sie über alle automatisierten Prozesse hinaus für die Erfüllung spezieller Kundenwünsche.

Wir kennen die Herausforderungen von heute und liefern das beste Personal für morgen.



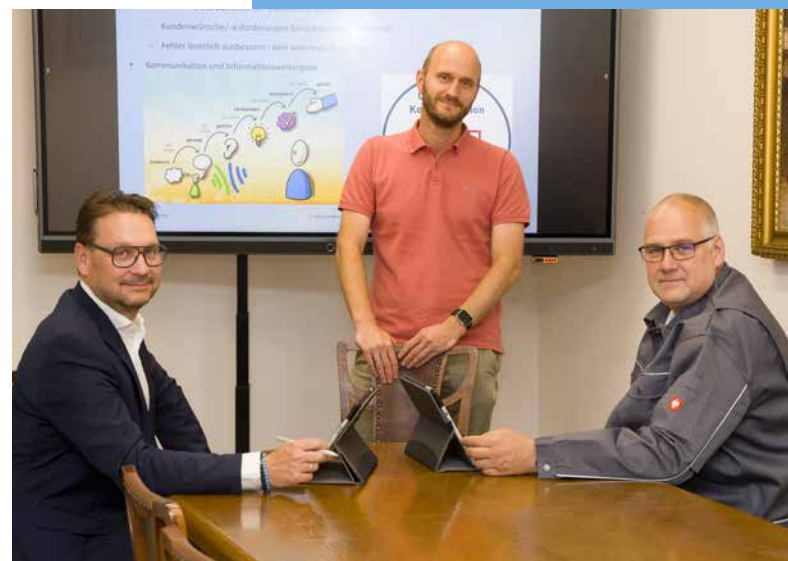
- Personalvermittlung
- Personalbereitstellung
- Personalberatung

Leonard-Bernstein-Straße 10, 15. Stock
1220 Wien, Tel. 0800 665599
office@bestpeople.at, www.bestpeople.at

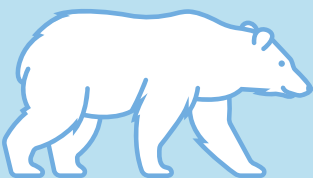


Gütesiegel für Betriebliche Gesundheitsförderung (BGF)

Ein schönes Zeichen für die Wertschätzung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist die Verleihung des Gütesiegels für Betriebliche Gesundheitsförderung, das uns für den Zeitraum von 2024 bis 2026 verliehen wurde. Wir freuen uns über diese Auszeichnung und setzen unsere Maßnahmen zur Gesundheitserhaltung, -vorsorge und -stärkung auch in Zukunft weiter um.



TTI AUSTRIA
Mein Job. Meine Zukunft.



Bester Tiefkühlservice seit 85 Jahren

16.000 gekühlte Palettenplätze

Obwohl die überwiegende Anzahl unserer Stammkunden, die seit vielen Jahren oder Jahrzehnten mit uns arbeiten, unsere technischen Möglichkeiten kennen, möchten wir die Gelegenheit dieser Broschüre nicht ungenutzt lassen, und unser Kühlrepertoire kurz vorstellen:



Tiefkühlen bei -20 °C bis -30 °C

In unseren Tiefkühlhallen und -räumen lagern und kommissionieren wir verpackte Waren und Güter auf Paletten und in Regalen unter Einhaltung der Kühlkette. 100 %ige Temperaturkontrolle, automatische Überwachung und laufende Reportings zu Temperaturen und MHD sind in unserem Tiefkühlbereich Standard.

Kühlen bei 2 °C bis 6 °C

Wir lagern und kommissionieren auf bis zu 400 Paletten verpackte Waren und Güter bei konstanter Niedrigtemperatur. Wie im Tiefkühlbereich sind auch beim einfachen Kühlen 100 %ige Temperaturkontrolle, automatische Überwachung und laufende Reportings selbstverständlich.

**Digitalisieren Sie Ihr Lager.
Beschleunigen Sie Ihre Prozesse.**

**Mobile Datenerfassung,
Lagerverwaltungssysteme und
maßgeschneiderte Services
für maximale Transparenz und Produktivität.**

DATAPHONE 
Excellence in Logistics

Handelskai 92, 1200 Wien
Tel. +43 1 4067 4450
office@dataphone.at
www.dataphone.at

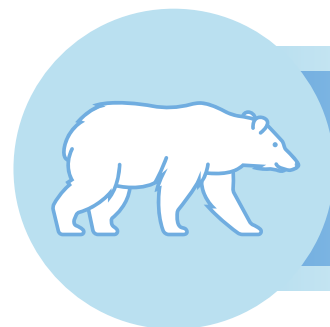


Eisblöcke bis zu einem Meter Seitenlänge und Eis in Säcken

Sie benötigen für eine Veranstaltung oder ein Event Eisblöcke bis zu einem Volumen von einem Kubikmeter? Wir liefern Ihnen Eiswürfel, Eisblöcke und Eis in Säcken.

Trockenlager

Als viertes Angebot unseres Leistungsspektrums bieten wir die Möglichkeit, Paletten mit verpackten Waren und Gütern in trockenen Lagerräumen sicher zu lagern. Fragen Sie uns – wir machen das gerne für Sie!



Part of a vital chain

Das Leben der Menschen verbessern

Wir sind Octapharma in Wien, und wir wissen, dass wir zu einem höheren Ziel beitragen. Dass unsere tägliche Arbeit für viele Menschen große Bedeutung hat. Wir wissen, wie wichtig es ist, etwas zurückzugeben – unseren Mitarbeitenden, den Patient:innen und der Gesellschaft.

Wir sind bunt und vielfältig und dem Fortschritt sowie der Innovation verpflichtet. Uns verbinden die Leidenschaft und die große Verantwortung für die von uns hergestellten lebensrettenden Produkte. Wir sind mehr als nur ein Team. Wir unterstützen und ermutigen einander, während wir gemeinsam auf unser Ziel hinarbeiten: das Leben der Menschen zu verbessern.

Wir entwickeln und produzieren Arzneimittel für Patient:innen in drei therapeutischen Bereichen: **Hämophilie**, **Immunologie** und **Intensivmedizin**.

Hämophilie

Unsere Faktorersatztherapie versorgt Patient:innen mit dem fehlenden Gerinnungsfaktor.

Immunologie

Unsere Medikamente unterstützen das Immunsystem bei Infektionen und immunvermittelten Krankheiten.

Intensivmedizin

Unsere Medikamente verhindern einen Schock, stabilisieren Blutvolumen und Gerinnung.



Zu unserer Karriereseite



**VEREINIGTE EISFABRIKEN
& KÜHLHALLEN**

**Vereinigte Eisfabriken und Kühlhallen in Wien
reg.Gen.m.b.H.**

Pasettistraße 76
(Einfahrt Traisengasse 6)
1200 Wien

☎ +43 1 3327202

✉ office@eisfabrik-wien.at

🌐 www.eisfabrik-wien.at

JS/ÖSTERREICH • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 201666 • www.jsosterreich.at



META

Die Lager- architekten

**Lagersysteme
Lagerlösungen
Lagerautomatisierung
Regalprüfung**

**Ihr Partner für Regale und
Lagertechnik in Österreich und Italien**