

Franz Radatz feierte 80. Geburtstag

Die Lebensgeschichte des Firmengründers ist unmittelbar mit der Erfolgsgeschichte von Radatz verbunden.



Hinter der erfolgreichen Geschichte des Namens Radatz steht die Persönlichkeit des Firmengründers Franz Radatz. Der gebürtige Burgenländer hat in den Nachkriegsjahren den Beruf des Fleischhauers gewählt, um nach den Kriegsentbehrungen „etwas mit Essen zu tun zu haben“. Aus dieser praktischen Beziehung zum Essen entwickelte sich eine Leidenschaft für die Zubereitung von Wurst- und Schinkenspezialitäten, die sein Leben und das seiner Familie prägte.

1962, im Alter von 25 Jahren, hat Franz Radatz sein erstes Geschäft in der Wiener Karolinengasse eröffnet. Die schwierige Startphase wurde mit dem unermüdlichen Einsatz der ganzen Familie überwunden. 1966 übersiedelte die Produktion nach Neu Erlaa an den Stadtrand von Wien, wo sich bis heute der Firmensitz befindet. Im Laufe der vergangenen 55 Jahre hat sich die Firma von einem kleinen Fleischfachgeschäft zum größten österreichischen Fleischveredelungsbetrieb entwickelt.

1998 wurde diese Ausrichtung auf Frischwurst, Würstel und Schinken durch die Übernahme der Firma Stastnik, des Salamimeisters, mit 120-jähriger Tradition in der Herstellung hochwertiger Salami, Dauerwurst- und Speckprodukte, ergänzt.

Franz Radatz kommt immer noch täglich in den Betrieb und dass die „Leut´ was Gescheit´s zum Essen haben“ ist ihm heute so wichtig wie zu Beginn seiner beruflichen Laufbahn. Der Fleischermeister gibt seine Erfahrungen und sein Wissen bereitwillig an die junge Generation in seinem Betrieb weiter. Innovation und Tradition prägen den Stil des Familienbetriebs, dessen operative Leitung mittlerweile Dr. Franz Radatz, Fleischermeister wie sein Vater, übernommen hat.

Radatz beschäftigt rund 890 Mitarbeiter und erwirtschaftet einen Umsatz von jährlich 182 Mio. Euro. Das Wiener Unternehmen beliefert neben den eigenen 32 Fleischereien und

SB-Märkten zahlreiche Würstelstände und die wichtigsten Supermarktketten mit Wurst- und Schinkenspezialitäten. Radatz und Stastnik sind zertifiziert nach ISO 22000 inkl. FSSC und nach dem International Featured Standard – Food (IFS).

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at