

Hausmesse beim Fleischerverband

Der ursprünglich für die Verwertung von Schlachtnebenprodukten gegründete Fleischerverband stellt sich längst als moderner Großhändler (Vollsortimenter) für die Fleischerbranche aber auch für andere Lebensmittelgewerbe, für die fleischverarbeitende Industrie und die Gastronomie in ganz Österreich dar. Rund 7.000 Artikel werden angeboten, neben dem Salzburger Hauptstandort gibt es Vertriebsstellen in Tirol, Kärnten, Niederösterreich und in der Steiermark.



Für dieses Angebot und diverse Serviceleistungen muss

natürlich auch entsprechend Öffentlichkeitsarbeit betrieben werden. Nach dem Umzug im Jahr 2013 fand die Hausmesse des Fleischerverbands heuer zum dritten Mal am neuen Firmenstandort in Wals-Siezenheim statt. 30 Aussteller – Maschinenhersteller, Ladeneinrichter, Ausstatter, Lebensmittelproduzenten u.a.m. – präsentierten ihre Neuheiten. Obmann Anton Karl und Geschäftsführer Mag. Wolfgang Hartl konnten an den beiden Messetagen, die zeitgleich mit der „Alles für den Gast“ stattfanden, rund 500 Besucher begrüßen. „Unser Ziel, etwa 100 Betriebe zu erreichen, haben wir übertroffen. Viele Firmen waren gleich durch mehrere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vertreten“, berichtet Hartl. Es gehe bei der Hausmesse aber nicht nur um Produktinformation, sondern darüber hinaus um ein get-together mit Erfahrungsaustausch. Das werde auch umso mehr angenommen, als es einstige Veranstaltungen wie den Metzgerball oder das Metzgerskirennen nicht mehr gebe. „Die Anzahl der Metzger hat sich halt stark verringert, die verbliebenen sollten die Chance wahren, mit neuen Angeboten zu punkten“, so Hartl. Als Beispiel nannte er Verkaufsautomaten, die (je nach Ausstattung) einen Anschaffungspreis von 12.000 bis 14.000 Euro haben. „Als wir die vor drei Jahren zum ersten Mal ausgestellt haben, sind viele nur kopfschüttelnd daran vorbeigelaufen“, so der Geschäftsführer des Fleischerverbands, „mittlerweile berichten Fleischer, die diese Geräte im Einsatz haben, von Jahresumsätzen in der Höhe von 50.000 Euro und mehr. So ein Gerät rechnet sich also schon im ersten Jahr“.

Ein weiterer Trend sei das Imbiss-Geschäft. Hier sollten Fleischer auch keine Berührungängste mit vegetarischen und veganen Snacks haben. Das handwerkliche Können der Fleischer befähige diese dazu, auch mal etwas Anderes auszuprobieren. Hartl: „Wer eine gute herkömmliche Wurst produzieren kann, kann auch eine vegane Wurst erzeugen. Es wird ja nur tierisches durch pflanzliches Eiweiß ersetzt. Die Kollegen sollten die Nachfrage nach veganen Speisen nicht als Bedrohung sondern als Chance sehen“.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at