Ideenschmiede

Nemetz macht immer wieder durch kreative, amüsante und konsumentenfreundliche Geschäfts- und Werbeformen von sich hörenVon Pia Moik

Voll hinter den kreativen Ideen wie der Fleischkonditorei stehen die Mitarbeiter und wohl auch die Models – in diesem Fall Simona und Hans-Christian

© Nemetz

Die Schreibweise Nemetz hat die Firma eigentlich einem Zufall

zu verdanken. Denn einem Maler und Anstreicher war an einem der ersten Firmengebäude ein Fehler unterlaufen – und schrieb den Firmennamen an der Hauswand falsch. Nemetz statt Nemec stand da zu lesen – ein Irrtum, der bestehen blieb und für einiges an Verwirrung bei Lieferanten, Firmen und natürlich Kunden sorgte. So wurde aus der Firma Nemec das Unternehmen Nemetz, und um die Namensdiskrepanz schließlich ganz zu beseitigen, entschloss man sich für eine Änderung des Familiennamens. Eine flexible Reaktion auf ein ungewöhnliches Ereignis – und dies gilt wohl als symptomatisch für diesen kreativen, flexiblen Großbetrieb.

Denn was 1876 als Händler für Pferde und Pferdefleisch in Wien begann, veränderte im Laufe der Jahre und Jahrzehnte immer wieder Konzept und Geschäftsbereiche. So zog es die Nemetz' zwischenzeitlich für einige Jahrzehnte nach Eichgraben, eine kleine Gemeinde zwischen Wien und St. Pölten. Dann ging es zurück in die Bundeshauptstadt, wo man in der Hochblüte bis zu neun Filialen betrieb.

Vor 13 Jahren schließlich stellte man einen Betrieb im niederösterreichischen Böheimkirchen auf die grüne Wiese und produzierte eine Zeitlang nur für den Großhandel – im guten Glauben, dass die Infrastruktur nun für lange Zeit ausreichen würde. Allerdings wurde man kurz darauf eines Besseren belehrt – der Betrieb platzte aus allen Nähten, und 2003 wurde ein Bürotrakt dazugebaut. Aber auch dies reichte schon bald nicht mehr aus – im Jahr 2006 erfolgte erneut ein Spatenstich in Böheimkirchen.

Bereits im November desselben Jahres wurde die neue 5.000 m² große Firmenanlage in Betrieb genommen. In etwa zur selben Zeit eröff-
nete Nemetz auch wieder die ersten Filialen – zuerst in Böheimkirchen und Vösendorf, in den Jahren darauf folgte je eine in Krems und Wiener Neustadt sowie drei in Wien.

Was die Nemetz' aus der Reihe tanzen lässt, sind die vielen kreativen, einprägsamen Ideen, die das Unternehmen scheinbar so zwischendurch aus dem Hut zaubert. Da wäre zum einen die Fleischkonditorei, die freilich weit mehr verspricht als Faschiertes in Blätterteig. Unter **www.wursttorte.at** können

mehrstöckige Fleischwaren in verschiedenen Variationen inspiziert und bestellt werden. Immer wieder kommen neue Waren dieser Art dazu, die anzusehen und zu essen einfach Spaß macht.

Wursttaxi

Neueste Geschäftsidee des Hauses Nemetz ist das Wursttaxi, das hungrige Genussmenschen im Großraum Wien innerhalb von einer Stunde mit Fleisch- und Wurstwaren beliefert. Die Schmankerln können online – konsequenterweise unter **www.wursttaxi.at** – bestellt werden. Das Wursttaxi holt bei Bestellung die jeweiligen Artikel aus der nächstgelegenen Nemetz-Filiale und bringt diese an die gewünschte Adresse. Eigentlich war dieses Service dazu bestimmt, dem demografischen Wandel Rechnung zu tragen und unter Umständen neue Kundengruppen zu erschließen. „Wir dachten, dass ältere Menschen diesen Service beanspruchen werden. Aber das Gegenteil ist der Fall“, erzählt Simona Nemetz, für Marketing und Buchhaltung zuständig. Dieses Angebot wird vor allem von der jüngeren, internetaffinen Generation genutzt.
Und wie kommt man auf die Idee einer Fleischkonditorei oder eines Taxis für Wurst? „Meistens spontan in der Arbeit oder beim gemeinsamen Grillen im Garten“, erzählt Simona. Gerade wenn die Stimmung schon etwas lockerer ist, fällt irgendjemand etwas ein. Denn die Mitarbeiter, so erzählt die Tochter des Firmen-inhabers Johann Nemetz, sind in die Produktentwicklung voll involviert. „Beim Blödreden sind wir immer dabei“, meint dazu Kevin Krückl, der beim Gespräch mit dabei ist. Der junge Mann hat vor kurzem seine Fleischerlehre bei Nemetz abgeschlossen, absolviert nun seinen Zivildienst und kann es kaum mehr erwarten, wieder in den Betrieb zurückzukehren. „Fleischer ist einer der letzten Berufe, der noch mit Herzblut gemacht wird. Denn jede Wurst ist von dir“, so Krückl. Bei Nemetz bestimmt ganz offensichtlich eine kollegiale, familiäre Atmosphäre das Betriebsklima, wo Ideen leben und sich weiterentwickeln können. „Oft haben auch die Bistro-Mitarbeiterinnen gerade ein bisschen Luft und probieren einfach einmal eine neue Wursttorten-Variante aus. Wenn wir finden, dass die Idee

gelungen ist und sich produzieren und verkaufen lässt, nehmen wir sie ins Sortiment auf“, so Simona.

Nemetz-Akademie

Ein weiterer Teil der Nemetz-Philosophie ist Bewusstseinsbildung. Im Rahmen der Nemetz-Akademie werden Auszubildende aus gastronomischen – oder auch landwirtschaftlichen – Schulen eingeladen und erhalten direkt vor Ort eine praxisorientierte Zusatzausbildung.
Die Fleischzerteilung wird genauso veranschaulicht wie die Schinkenherstellung, das richtige Schneiden von Steaks, Koteletts sowie ein Grundverständnis für die Arbeit in einem fleischverarbeitenden Betrieb. „Wir wollen den Schülern das wertvolle Naturprodukt Fleisch näherbringen“, meint Johann zu der dahinterliegenden Motivation. „Mein Vater ist beim Unterrichten voll und ganz in seinem Element“, bestätigt auch Simona: „Ihn freut es einfach, wenn sich junge Leute für Fleisch interessieren.“
Auch Köche können sich übrigens persönlich ein Bild machen, was es mit dem Alltagsgeschäft bei Nemetz nun wirklich auf sich hat. Da das Unternehmen auch die Gastronomie beliefert, ist der Vorteil naheliegend – so wird es möglich, sich kennenzulernen und das Wissen rund um die gegenseitige Arbeit zu erweitern. Zum Beispiel kann man so leichter begreiflich machen, dass eben nur eine gewisse Stückzahl an Edelteilen einem Tier entnehmbar ist – und auch der Rest verwendet und verarbeitet werden soll, kann und muss. An dieser Natur der Dinge kann beim besten Willen auch der Fleischer nichts ändern. „Das Verhältnis zwischen Fleischern und Köchen hat sich seitdem sichtlich entspannt“, meint Simona über die eigene Zusammenarbeit mit der Gastronomie. Oder um es mit den Worten von Kevin Krückl auszudrücken: „Die Köche sollen ja auch mal etwas G’scheites lernen“, meint der Geselle schlagfertig und augenzwinkernd.

Schriftstellerhund

Übrigens kommen auch fleischfressende Vierbeiner bei Nemetz – **www.nemetz-dogs.at** – nicht zu kurz. Zu verdanken ist das dem sieben Jahre alten Familienhund Chicco, der – so die Webseite – die Produkte aus erster Hand verkostet.
Übrigens ein sehr talentierter Fleischerhund, denn der Rüde fungiert beizeiten auch als Buchautor. „Wenn Hunde lesen“ und „Wenn Hunde schreiben“ ist im Eigenverlag erschienen und schildert die Perspektive eines Hundelebens mitten in der Fleischproduktion. Das ist natürlich schön, aber auch anstrengend – man muss ja viele Produkte testen und verkosten – und voller Weisheit.
Ein Teil des Kaufpreises der Bücher kommt dabei der Tierhilfsorganisation Animalhope Nitra zugute.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at