

„Leistungen sichtbar machen“

Der neue Obmann des Fleischwarenverbandes, Karl Schmiedbauer, schildert im Interview seine Pläne für die Verarbeitungsindustrie.



Mit 1. Juli hat KR Karl Schmiedbauer, Holding-Geschäftsführer der Wiesbauer-Gruppe, die Führung des österreichischen Fleischwarenverbandes in der WKO übernommen. Als Chef der Wiesbauer-Holding-Gruppe kennt der führende Markenartikler die Fleischbranche in- und auswendig. Im Interview spricht der neue Obmann über seine Pläne, der Fleischwarenindustrie Österreichs neuen Schwung und bessere Geltung zu verschaffen.

Von Wolfgang Friedrich

Nach erfolgreichen Jahren als Wiesbauer-Geschäftsführer kümmern Sie sich jetzt um die gesamte Branche?

Karl Schmiedbauer: Nachdem ich unser Haus in die nächste Generation geführt habe, gehe ich meine neue Funktion mit weniger Druck an. Ich war im Verband 20 Jahre lang Stellvertreter. Während der nächsten zweieinhalb Jahre werden wir gemeinsam einen geeigneten Nachfolger suchen. Dafür wurde schon ein Arbeitskreis gebildet. Auch wenn es komisch klingen mag: Als neuer Obmann muss ich dafür sorgen, dass mit weniger Mitgliedern und größeren Herausforderungen die Interessen unserer Betriebe auch in der Zukunft gewahrt bleiben.

Aber mein großes Ziel ist es, die Wertigkeit der Produkte für die Konsumenten sichtbar zu machen, zu zeigen, wie viel schwierige Arbeit und Know-how in diesen Produkten steckt. Auch der Handel ist dafür eine Zielgruppe. Ich möchte diesen Betrieben, die auch die richtige Größe haben, wieder Freude und Motivation zurückgeben. Unsere Produkte sind nämlich nicht ausschließlich von den Rohstoffen geprägt.

Wo sehen Sie derzeit die Defizite in der Fleischbranche? Bei der Wettbewerbsgleichheit?

Schmiedbauer: Im Verband sollten wir evaluieren, ob zwischen dem Großgewerbe und den mittelständischen Herstellern Wettbewerbsgleichheit herrscht. So könnte man etwa diskutieren, wo die Grenze zwischen Industrie- und Großgewerbebetrieb überhaupt verläuft. Da gelten nämlich unterschiedliche Bedingungen. Und bei den heutigen minimalen Margen kann das erhebliche Unterschiede machen, wo mein Betrieb dazu gezählt wird.

Der Lebensmittelhandel setzt verstärkt auf Eigenproduktion – eine weitere Gefahr?

Schmiedbauer: Dieser Entwicklung können wir nur mit Sorge entgegentreten, besonders dann, wenn es sich um Dienstleistungen wie etwa Slicer-Anlagen geht. Denn dieser Trend könnte den Verdrängungswettbewerb weiter anheizen. Aber ich sage auch: Das ist das gute Recht der Handelsorganisationen.

Marktforscher reden das Erreichen des Plafonds beim Fleisch- und Wurstkonsum herbei. Wie kann man dem begegnen?

Schmiedbauer: Die Mengen, die heute gegessen werden, haben mit der Bevölkerungsentwicklung ihre Grenze erreicht. Ich glaube nicht, dass die Menschen noch mehr konsumieren werden. Wichtig ist daher, die Konsumentenwünsche, wie etwa schmackhafte Produkte und Qualitäten – welchen Standards auch immer – transparent darzustellen. Die Wertigkeit der Erzeugnisse muss auf eine breitere Basis gestellt werden. Nischen und Innovationen, die es nach wie vor gibt, müssen besetzt bzw. genützt werden. Wesentlich ist, dass wir die Konsumenten nicht von der Freude am Genießen wegbringen.

Damit meine ich Junkfood oder auch Vegetarismus, der sich von einer ehemaligen Modeerscheinung zu einem Lebensstil entwickelt hat. Da hilft es, Probleme und Kanten unserer Betriebe zu schärfen. Es schadet hingegen, Produkte zu bringen, die der Konsument nicht mehr als Wurst schmecken kann.

Welche Wünsche und Erwartungen knüpfen Sie generell an Ihre neue Funktion?

Schmiedbauer: Einer meiner innigsten Wünsche ist es, dem Handel und den Konsumenten klar zu machen, welche nachhaltigen Bemühungen hinter den Produkten stehen – Hygieneanforderungen und Auflagen, die unsere Betriebe erfüllen müssen. Mein Appell: Lasst uns leben, dann habt Ihr verlässliche Partner für die Zukunft.

Danke für das Gespräch.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at