

Marke Trünkel bleibt erhalten

Wie berichtet, sperrt die Traditionsfleischerei Trünkel nach 111 Jahren im April zu. Die Marke soll für einige ausgewählte Produkte erhalten bleiben.



Die Schließung läuft wie geplant. Sechs Filialen sind bereits abgegeben worden, zwei davon an Mitbewerber Wiesbauer, der Rest an Imbissbetreiber. Die verbliebenen Filialen am Viktor-Adler Markt, in der Quellenstraße und der Schottenpassage schließen in zwei Wochen“, sagte Geschäftsführer Hans Trünkel gegenüber ORF.at. Die Produktion in der Baumgasse, in der etwa 50 Mitarbeiter beschäftigt sind, wird ebenfalls „in einer Woche zugemacht“.

Im Dezember 2016 war bekanntgeworden, dass die Traditionsfleischerei zusperrt. Trünkel hatte 98 Mitarbeiter beim AMS zur Kündigung zum Jahresende angemeldet. „Es gab viele einvernehmliche Kündigungen“, so Trünkel. Man könne alle

Gehälter, Sonderzahlungen und Abfertigungen zahlen und „bleibe niemandem etwas schuldig“.

Die Marke Trünkel werde erhalten bleiben. „Mein Bruder Michael wird einige Produkte nach unserem Rezept weiter fertigen lassen. Vertrieben werden sie im Großhandel“, sagte Trünkel. Auch aus den Supermarktregalen soll die Marke nicht verschwinden. „Zum Beispiel bleiben unsere Sacherwürstel weiter im Handel gelistet.“

Die Betriebsschließung ohne Insolvenz erklärt Trünkel folgendermaßen: „Der Umsatz in der Fleischbranche wird von wenigen Handelsketten bestimmt. Es gibt an jeder Ecke einen Supermarkt. Es geht um den Preis, es geht nicht mehr um den Qualitätsanspruch.“ Das Unternehmen habe zuletzt ein Drittel seines Umsatzes verloren und in den letzten fünf Jahren Verluste erwirtschaftet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at