Niederösterreich: Zu hohe Fixkosten – Fleischerei Gugerell sperrt zu

„Harte Zeiten erfordern besondere Schritte“, so startet Fleischermeister Johannes Gugerell sein Schreiben an die Kunden, in denen er Veränderungen ankündigt. Das nächste Opfer der Teuerungswelle: Johannes Gugerell legt Fleischergewerbe zurück und sattelt ganz auf Gastrobetrieb um

Die zufriedenen Kunden von Johannnes Gugerell können auch weiterhin in seinen berühmte Leberkässemmel beißen - die Fleischerei bleibt bestehen.
© AMA Marketing

Im niederösterreichischen Aspang-Markt gibt es Neuigkeiten. Fleischermeister **Johannes Gugerell**, der den Familienbetrieb in dritter Generation leitet, legt in Folge seiner krisenbedingten Insolvenz sein Fleischergewerbe zurück.

Fixkosten nicht mehr tragbar

Durch die hohe **Inflation** und die gestiegenen **Energiepreise**

muss der Fleischermeister den Fleischereibetrieb zusperren. Für seine treuen Kund:innen bedeutet das, dass der Fleisch- und Wurstverkauf und auch der Verkauf der bisher geführten Feinkostwaren leider eingestellt werden muss. „Das ist eine Folge meiner Insolvenz. Leider muss ich diesen Teilbereich schweren Herzens schließen und Fleischergewerbe zurücklegen“, erklärte Gugerell im Gespräch mit der **NÖN**.

Hauptverantwortlich für die drastische Umstellung nennt Gugerell die hohen Rohstoff- und Energiekosten, aber auch vor allem Altlasten und Zahlungsverpflichtungen, die nach einer Insolvenz ebenfalls noch getätigt werden müssen.

Dass mit der Schließung der Fleischerei auch die Kündigung von zwei Gesellen und einem Lehrling verbunden war, ist leider auch wahr. Da aber in der Branche **Fachkräfte** äußerst rar und gesucht sind, meinen und hoffen wir, dass diese Drei ganz bald einen neuen **Arbeitsplatz** und **Ausbildungsbetrieb** finden werden.

Da für eine Fleischrei die Fixkosten zu hoch sind - gibt es künftig hier nur noch Gastro. © Gugerell / Willik

Statt Fleischerei Gugerell gibt es jetzt Gastro Gugerell

Aber aufgeben tut Johannes Gugerell deswegen noch lange nicht. Was unbedigt bleibt, ist der gutgehende Imbiss. Und die Gugerells wollen die gastronomische Schiene noch weiter ausbauen. Neben dem schon bestehenden, erfolgreichen Mittagsmenue wird der unverzichtbare **Leberkäse** weiterhin

täglich frisch gemacht. Und zu den guten, belegten Brötchen kommt ab jetzt ein ebenso guter Kaffee zum Mitnehmen dazu. **Stelzen** gibt es auf Vorbestellung.

Und im Sommer soll es dann auch Eis geben und einen kreativen „Grillservice”. All das zu den neuen Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 6 - 14 Uhr

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at