Interview mit Dr. Rudolf Stückler: Der Lukullus 2019

Dieses Jahr wird von der AMA wieder Österreichs beste Fleischerei mit dem silbernen Lukullus geehrt. Fleisch & Co hat mit AMA-Produktmanager Rudolf Stückler über diesen wichtigen Wettbewerb gesprochen.

Die Aufregung ist bereits ganz ordentlich zu spüren: Denn im Herbst ist es wieder so weit und der Lukullus für Verdienste in der Fleischerbranche wird vergeben. Die Bewerbungen sind im vollen Gang und die **AMA** ist auch schon fleißig bei den Vorbereitungen. Auch Dr. Rudolf Stückler, Produktmanager für Fleisch, Fleischwaren, Geflügel und Eier bei der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH kann die Vorfreude nicht ganz verstecken und hat sich daher ausgiebig Zeit genommen, um mit Fleisch & Co über den Preis der Preise zu sprechen.

Interview mit Rudolf Stückler

Wie ist der Lukullus entstanden?
Rudolf Stückler: „Wir haben im Jahr 2000 den Lukullus ins Leben gerufen. Die Idee war, dass wir die Qualität im Fleisch- verkauf halten und verbessern wollten. Und ein Wettbewerb ist ein ganz gutes In- strument dafür. Und um nicht ‚Äpfel mit Birnen vergleichen zu müssen‘, haben wir verschiedene Kategorien geschaffen und neben drei, nach Verkaufsfläche gerreihten LEH-Kategorien auch einen Lukullus für Fleischer-Fachgeschäfte geschaffen. Das war uns sehr wichtig, denn es wird nicht nur jedes 10. Stück Fleisch bei einem der rund 1.000 Fleischhauer gekauft, sondern der Fleischer profiliert sich ja insbesondere durch seine Kompetenz, das Spezialsor- timent und die Nischen, die der Lebens- mittelhandel nicht bedienen kann."

Wie funktioniert der Wettbewerb?
Rudolf Stückler: „Die Fleischer können sich entweder über die Innung oder gleich direkt via offizieller Ausschreibung anmelden. Eine Vorjury sichtet die Anmeldungen und führt ggf. eine Vorselektion durch. Die Finalisten werden dann von sehr kompetenten Mystery-Shoppern zweimal besucht – selbstverständlich gibt sich dieser Testkäufer sofort nach dem Kauf zu erkennen, macht Fotos und erfasst mit einer Checkliste über 100 Einzelkritierien.
Aufgrund dieser Store-Checks gibt dann die Jury ihre Urteile ab. Etwa 40 Personen sind in dieser Fachjury, die aus allen Entscheidungsträgern des Handels, wichtigen Funktionären des Gewerbes und natürlich auch allen Fachjournalisten besteht – auch Fleisch & Co hat eine Stimme.”

Welche Kriterien werden erfasst?
Rudolf Stückler: „Das Sortiment, die Sortimentsbreite und welche Spezialangebote es gibt. Das Sortiment geht allerdings vom spezifischen Fleischbereich über Convienience-Angebot, heiße Theke, Imbiss, ... Und natürlich zählt auch das Verkaufsgespräch, die Fachkompetenz und wie etwa die Ware verpackt worden ist.

„Wer hätte nicht gerne das beste Fleisch- Fachgeschäft des ganzenLandes?“

Rudolf Stückler, AMA-Manager

Es gibt ja nicht nur den silbernen Lukullus, sondern auch einen aus Gold und Bronze …
Rudolf Stückler: „Der goldene Lukullus wird an Personen oder Organisationen vergeben, die sich in der Branche besonders verdient gemacht haben – und ist sozusagen die höchste Auszeichnung, die die AMA zu vergeben hat. Die bronzene Statuette wird an besondere Projekte verliehen.”

Und diese Preise werden ...
Rudolf Stückler: „... am 21. November in der **Porschehalle** in Zell am See übergeben. Diese Gala ist immer etwas ganz Besonderes, alle Finalisten sind eingeladen, und es wird in Oscar-Manier ein Kuvert auf der Bühne geöffnet und ...”

Warum sollte man mitmachen?
Rudolf Stückler: „Erstens weil ein Wett- bewerb immer anspornt und die Qualität fördert. Und zweitens kann man als Sieger schon gut Werbung damit machen, hat ein gutes Image, und es gibt einiges an Publicity. Und, Gegenfrage: Wer ist nicht gerne der Beste des Landes?”

Werden die Sieger den Konsumenten irgendwie empfohlen?
Rudolf Stückler: „Nein, wir sind eine Service-Organisation und wollen und sollen auch ‚nur‘ die Qualität, in diesem Fall, von Fleisch absichern und verbessern. Dafür haben wir unsere diversen Gütesiegel-Programme, betreiben Marketing und etablieren Wettbewerbe. Der Konsument hat insofern etwas davon, dass das Qualitätsniveau ständig steigt. Und hier sehe ich auch den klaren Vorteil für Fleischer-Fachgeschäfte: Diese Flexibilität, auf individuelle Kundenwünsche einzugehen und die Kompetenz der Beratung, da mangelt es oft im Supermarkt

sehr.”

Finden Sie hier das PDF zur Anmeldung zum Lukullus 2019

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at