

Next Generation: Christoph Höllerschmid im Interview

Seit dem Jahre 2019 hat Christoph Höllerschmid das Tagesgeschäft übernommen. Sein Vater Manfred, der aus gesundheitlichen Gründen kürzer treten muss, steht ihm allerdings noch als Berater zur Seite. Wir haben mit Christoph Höllerschmid über seine Pläne gesprochen.



Christoph Höllerschmid betreibt das Tagesgeschäft bereits seit 2019. © Beigestellt

Christoph Höllerschmid hat die Leitung des erfolgreichen Familienunternehmens **Fleischwaren Höllerschmid** übernommen. Fleisch & Co hat dem Jungunternehmer eine Cover-Story gewidmet – und trafen Christoph auch gleich zum Kurzinterview.

Fleisch & Co: Fleischkauf ist Vertrauenssache ist

Eurer Motto. Fruher hat der Kunde SEINEM Fleischhauer vertraut. Traurig, dass diese, wie Greißler, bereits fast ausgestorben sind. Wie seht Ihr eigentlich diese Entwicklung?

Christoph Hoßlerschmid: „Ja, das geht mir auch nahe, aber: Man muss sich auch verändern. Eine Möglichkeit ist eine Kooperation mit bestimmten Betrieben. Es gilt, neue Geschäftsmodelle zu finden. Ich glaub', es ist auch eine Chance. Noch nie haben so viele Menschen über Essen nachgedacht.“

Fleisch & Co: War es für Sie immer schon klar, in den Familienbetrieb einzusteigen?

Christoph Hoßlerschmid: „Eigentlich schon. Ich hab' die HTL-Hollabrunn in Lebensmitteltechnik absolviert, dann im Software-Bereich gearbeitet. Seit Anfang 2017 bin ich in unterschiedlichen Positionen im Familienunternehmen tätig und fühle mich sehr wohl hier (lacht). Meine Lebensgefährtin leitet den Online-Shop und den Privatkundenbereich.“

Fleisch & Co: Was genau ist jetzt Ihr Job?

Christoph Hoßlerschmid: „Erst hatte ich die Leitung der Zerlegung inne. Dann die gesamte Betriebsleitung, seit Ende 2019 leite ich das Tagesgeschäft. Das heißt konkret: Ich bin hauptverantwortlich für Einkauf- und Verkauf. Auch Marketing obliegt mir.“

Fleisch & Co: Wie und warum ist es wichtig bzw. wie kann man Produkte als Marke platzieren, z. B. Otscherblickschwein oder Steirer-Huhn?

Christoph Hoßlerschmid: „Für Gastronomie und Konsumenten ist das enorm wichtig. Der Gastronom hat da zwei Zugänge 1) Qualität und 2)

wie kann ich auf meiner Karte schon die Herkunft ausweisen. Und Privatkunden können auf Qualität und Sicherheit zahlen, zu wissen, was man bekommt. Ich glaub' mit diesen Marken können wir unsere Grundsätze Ehrlichkeit und Transparenz sehr gut rüberbringen.“

Fleisch & Co: Herkunftskennzeichnung ist ein Riesenthema in der Gastronomie. Soll das verpflichtend kommen oder reicht ein „Fleisch vom Hoßlerschmid“?

Christoph Hoßlerschmid: „Ich bin ein schwerster Befürworter der Herkunftsbezeichnung der Gastronomie. Ich finde es steht jedem Konsumenten zu, zu wissen, was man isst. Man soll das als Chance und Verpflichtung begreifen.“

Fleisch & Co: Und wenn das Kalb aus Holland ist?

Christoph Hoßlerschmid: „Ja, auch wenn das Kalb aus Holland ist. Wir haben damit kein Problem, weil man den Bedarf ja nicht aus heimischen Beständen decken kann!“

Fleisch & Co: Die Stimmung hier im Betrieb ist sehr gut. Oder täuscht der Schein?

Christoph Hoßlerschmid: „Nein, gar nicht (lacht). Das Klima ist gut. Wir haben uns aber auch intensiv mit dem Thema Personalwesen auseinandergesetzt, das heißt: Was müssen wir tun, um Personal zu kriegen und zu halten? An mehreren Punkten angesetzt. Onboarding-Prozess: Wenn er anfängt, hat er alle Infos, wen er fragen kann usw. Wir haben mal ein Stelle Personalwesen geschaffen, alle Bereichsleiter haben bei uns einen großen eigenverantwortlichen Handlungsspielraum.“

Fleisch & Co: Ihr seid ein innovatives Unternehmen. Was habt Ihr denn noch so vor?

Christoph Hoßlerschmid: „So einiges, aber ich will jetzt nicht alles

verraten (lacht). Die EDV, die Digitalisierung werde ich vorantreiben. Fix ist derzeit auch ein größeres Bauprojekt, denn wie Sie sicher gesehen haben, platzen wir hier schon aus allen Nähten. Die Lager sind voll und auch für unsere Mitarbeiter möchten wir mehr Raum schaffen. In groben Zügen: Der Logistikbereich mit Anlieferung und Auslieferung soll erweitert werden. Ebenso der Verarbeitungsbereich, das Büro und die Sozialräume. Alles Weitere wird nicht verraten.“ (lacht)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at