

Reiter Innviertler Fleischwaren setzt auf gekonnte Mitarbeiterführung und kluge Umbauten

Oberösterreichs AMA-Gütesiegel-Betrieb setzt auf moderne Innovationen – wir haben mit Fleischermeister Franz Pabst gesprochen.



Im wunderschönen Hausruckviertel gelegen, liegt der **Betrieb** des Erfinders der Original Schwarzwälder Wurst, die **Reiter Innviertler Fleischwaren**. Gut 100 Mitarbeiter hat dieses Unternehmen heute, das übrigens seit 1912 am selben Standort in Eberschwang angesiedelt ist. Bekannte Produktgrößen sind eben die besagte Original Schwarzwälder, das Aushängeschild des Unternehmens, sowie die Reiter Spezial. Österreichweit bekannt sind auch die ungekühlt lagerfähigen Streichwürste in verschiedenen Sorten, ebenso zu den wichtigen Produktnamen des Unternehmens zählen die Ungarische und die Schinkensalami.

Elfriede Reiter - die Chefin mit Herz

Gelenkt und geleitet wird der Betrieb von der mittlerweile über 80-jährigen Elfriede Reiter. Ist, was Technologie betrifft, vorausschauend zu handeln, oft für jüngere Leute schon schwierig, scheint es Reiter nach wie vor mit links zu schaffen. „Es ist unglaublich, mit wie viel Weitblick die Chefin seit eh und je agiert“, erzählt Franz Pabst, Fleischermeister und Produktionsleiter bei Reiter.

Verköstigung der Mitarbeiter bei Reiter Innviertler Fleischwaren

Dabei wird, was die Wertschätzung der Mitarbeiter betrifft, trotz der stattlichen Mitarbeiterzahl nach wie vor auf ein familiäres Umfeld gesetzt. Denn die gesamte Belegschaft wird bei Reiter den ganzen Tag über gratis verköstigt. Um Punkt acht Uhr gibt es für die gesamte Belegschaft Frühstück mit Kaffee und allem, was dazu gehört. Zu Mittag wird ein dreigängiges Menü serviert, Obst steht den ganzen Tag zur freien Entnahme zur Verfügung. Und abends bekommt jeder eine Jause mit nach Hause. Aber da man ja schließlich auch am Wochenende nicht verhungern darf, bekommt jede Fachkraft mit abgeschlossener Lehre freitags ein halbes Kilo Fleisch mit nach Hause. „Das ist für mich auch ein sehr gutes Argument, wenn Leute kündigen wollen. Ich nehme sie beiseite und rechne ihnen vor, was sie sich hier alles ersparen“, erzählt Pabst.

Fleischermeister Franz Pabst über seine Mitarbeiter-Strategie

Gute Mitarbeiter zu halten, wird so verhältnismäßig einfach. Krankenstände sind spürbar seltener als in anderen Unternehmen, Kündigungen kommen abgesehen von natürlichen Fluktuationen wie zum Beispiel Umzug kaum vor. „Viele kommen auch nach einiger Zeit wieder zu uns zurück. Denn sie wissen – so gut wie bei uns geht es einem nirgends“,

meint Pabst. Er selbst ist bereits seit 25 Jahren bei Reiter beschäftigt, ist hier sukzessive aufgestiegen und als Produktionsleiter immerhin Vorgesetzter von 60 der 100 Mitarbeiter.

Kluge Umbauten bei Reiter in Eberschwang

Seit zwei Jahren wird bei Reiter übrigens in baulicher Hinsicht sukzessive erneuert. Schließlich erneuert sich ein in die Jahre gekommenes Gebäude leider nicht von alleine. Auch hier ist wieder Weitblick gefragt, um wieder auf den letzten Stand der Dinge zu kommen. „Man muss immer up-to-date sein“, meint Pabst dazu. Was die Wand- und Deckenausstattung betrifft, hat man die Firma **WDS Neumeyer** ins Boot geholt.

So wurden in den letzten zwei Wochen drei Räume mit Wand- und Deckenpaneelen sowie mit neuen Türen versehen. Hierbei handelte es sich um den Tiefkühl- und den Schockkühlraum sowie den hier vorgelagerten Gang.

Warum man sich für Paneelen entschieden hat, erklärt Pabst so: „Eine Sanierung war bei laufender Produktion völlig problemlos möglich. Die neue Wandbekleidung wurde einfach auf die Fliesen hinaufgepickt“, erzählt der Produktionsleiter. Auch bei mangelhaftem Untergrund – wie zum Beispiel schiefen Wänden – ist diese Wandverkleidung einfach anzubringen.

Platzverluste wurden dank ihrer Dünne im Gegensatz zu zum Beispiel dicken Platten vermieden. Im Tiefkühl- und im Vorraum wurde in eine Glasbordpaneele investiert. „Das ist zwar preislich teuer, aber wir wollten halt einmal gescheit investieren“, so Pabst. Ein wichtiger Bestandteil dieser Kunststoffpaneelen sind Glasfasern, weshalb das Material stoß-, abrieb- und kratzfest ist. Chemikalien können ihnen ebenso wenig anhaben wie Licht oder UV-Strahlen – weder vergilben sie, noch bleichen sie aus. Eine ins Material eingearbeitete, lebensmittel-echte Folie verhilft der Paneele zu einer porenfreien Oberfläche. Damit hat sie, was die Hygiene betrifft, einen großen Vorteil: „Die Abklatschwerte sind, was die Keimbelastung betrifft, wesentlich besser als die von

Konkurrenzprodukten", erzählt Klaus Neumeyer, Geschäftsführer von WDS Neumeyer. Über die Reinigung von Fugen braucht man sich ebenso keine Gedanken zu machen, denn diese Wandverkleidungen sind fugenfrei. Damit ist der Innviertler Fleisch- und Wursterzeuger wohl bestens für die Zukunft gerüstet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at