

So wurde die Genuss.Fleischerei Walter zur revolutionären Hybrid-Fleischerei

Bedienung & Selbstbedienung in einem: Hybrid was sonst?
Fleischermeister Hans Walter sorgt für eine neue
Innovation in Salzburg



„Hans im Glas“-Walter hat leicht lachen. Sein Sortiment im Glas ist auf 22 verschiedene Produkte angewachsen und geht sehr gut. © HaRo

Hybrid-Fleischerei mit Bedienung & Selbstbedienung

Genuss-Fleischermeister **Hans Walter** aus Salzburg ist ein Fleischer vom neuen Schlag: unternehmungsfreudig, innovativ, engagiert, bei der Qualität kompromisslos und – ganz wichtig – nicht über das harte Fleischerlos lamentierend. Die Fleischerei Walter ist ein traditioneller Handwerksbetrieb in Salzburg, der in dritter Generation geführt wird. Als **Genuss.Fleischerei** hat sich der Familienbetrieb schon seit jeher dem hochwertigen

Feinkostengedanken, aber auch der Innovation verschrieben.



Die Genuss.Fleischerei Walter in Salzburg ist ein Anlaufpunkt für Feinschmecker aus nah und fern. © HaRo

Der aktuelle Chef Hans Walter ist auch als Besitzer des **Balkan-Grills** in der Salzburger Getreidegasse und der damit mittlerweile nicht nur bei Salzburgern beliebte, sondern auch in allen Reiseführern publizierte, „1. Salzburger Bosna-Stand“ in ganz Salzburg bekannt. Der überzeugte Genuss-Tüftler hat dazu vor einigen Jahren mit **„Hans im Glas“** eine weitere Innovation im Feinkostbereich lanciert, die sich bei Jung und Alt großer Beliebtheit erfreut.



Genuss.Fleischerei 3.0 von Fleischermeister Hans Walter

Nun war es Zeit für den nächsten Schritt: Aufgrund der Marktentwicklung, die in den letzten beiden Jahren von zunehmenden Preissteigerungen und einem immer mehr spürbaren Fachkräftemangel gekennzeichnet war, hat Hans Walter das Konzept der Hybrid-Fleischerei entwickelt, das – eigentlich gegen den Trend der Zeit – die Öffnungszeiten für die Kunden beinahe verdoppelt. „Ich nenne mein Konzept ‚Genuss.Fleischerei 3.0.‘“ Er hat dafür drei Säulen definiert:

- Säule 1: Bedienung und Beratung
- Säule 2: Der Selbstbedienungsbereich
- Säule 3: Click & Collect, die Bestellung über PC oder Smartphone oder Mittagessen mittels der neuen App Genuss.Fleischerei Walter 3.0.



Im neuen SB-Bereich kann der Kunde aus einem breiten Sortiment auswählen. © HaRo

Erfolgreiche Adaptierung in Salzburg

„Von diesem zukunftssträchtigen Konzept erwarte ich mir eine deutliche Umsatzsteigerung“, gibt sich Fleischermeister Hans Walter ausgesprochen optimistisch, hat er doch einen hohen fünfstelligen Betrag in den Umbau und die Adaptierung

investiert.



Selbst bezahlen mit Handy oder Karte, Hans Walter setzt auf moderne Bezahlssysteme. © HaRo

Der Kunde kann wie bei einer Bankfiliale nach Ende der Öffnungszeiten mittels Bankomat- oder Kreditkarte ins Geschäft gelangen. Der Einkauf wird beim Bezahlautomaten eingescannt. Bezahlt werden kann sowohl mit Karten als auch mit dem Smartphone.

Für Hans Walter eine logische Lösung: „Selbstverständlich muss man im Jahr 2023 dem Kunden alle Optionen der Bezahlung anbieten. Mit der Firma **AckerPay** aus Spittal an der Drau habe ich den idealen Partner für die Umsetzung meiner Vorstellungen gefunden.“ Zur Eröffnungsfeier der „Hybridfleischerei 3.0“ stellte sich höchste Politprominenz des Bundeslandes Salzburg ein: an der Spitze Landeshauptmann **Wilfried Haslauer** und Bürgermeister **Harald Preuner**. Weiters fanden sich als Gratulanten der Geschäftsführer des Fleischerverbandes **Wolfgang Hartl**, sein Verkaufsleiter Stefan Kendler, der **Zaltech**-Verkaufsleiter **Alexander Lackner** und **Gustino**-Verkaufsleiter Rudi Eder ein.



Weitere Gratulanten bei Hans Walter (Mitte): Gustino-Verkaufsleiter Rudi Eder (l.) und Zaltech-Verkaufsleiter Alexander Lackner. © HaRo

Fleischerei Walter: Genuss seit 1967

Die Fleischerei Walter in Salzburg existiert seit 1967 am heutigen Standort. Damals machte sich der Vater des heutigen Besitzers, Hans Walter sen., mit seiner Frau Sieglinde, geborene Karl, am Langmoosweg selbstständig. Die Filiale der renommierten Fleischerei Anton Karl war gleichsam die Mitgift für das junge Paar, Sieglinde hatte das Geschäft schon vor der Hochzeit geführt.

Schon wenige Jahre nach dem Start in die Selbstständigkeit sah sich der Gründer mit einer ersten großen Herausforderung konfrontiert: Eine Zündholzfabrik direkt vor der Tür schloss ihre Pforten für immer. Was tun? Resignation war auch des Vaters Sache nicht. Hans Walter stellte fest, dass sein Geschäft mitten in einer Siedlung von Schrebergärten und Einfamilienhäusern lag. Also startete er 1975 (!), also zu einer Zeit, in der in Österreich kein Mensch ernsthaft über **Grillen** und **BBQ** nachdachte, das Grillgeschäft, das er stark forcierte. Später gründete er dann mit seinem Sohn das in den 90er-Jahren bekannte Grillteam „BBQ-Partycrew“, das durchaus erfolgreich an nationalen und internationalen Wettbewerben teilnahm.

„Mein Vater war stets für Neues offen, wir hatten stets die neuesten Maschinen, Waagen und Computer und waren auch unter den ersten im Handwerk, die ein Waagen-Kassenverbundsystem einführten. Dieses Gen hat er mir

weitervererbt“, erzählt Hans Walter stolz. „Lediglich unsere selbst kreierte Bosna-Maschine, eine Weiterentwicklung aus einer Landjäger-Maschine, hat schon Jahrzehnte auf dem Buckel“, nennt der Unternehmer die einzige Ausnahme im Maschinenpark. Im Jahr 2000 war es schließlich so weit, der Junior übernahm das Unternehmen, das fast ausschließlich auf den Detailhandel setzt. Der Großhandel war eigentlich nie ein Thema.



Branchenprominenz nahm an der Eröffnung teil (v. l.): der Geschäftsführer des Fleischerverbandes Wolfgang Hartl, sein Verkaufsleiter Stefan Kendler und der Gastgeber Hans Walter. © HaRo

Hans Walter bietet mehr als 80 Wurstsorten

Die Fleischerei Walter ist stolz auf die Eigenproduktion. Flaggschiff der Wurst- und Schinkenflotte ist natürlich das rundum bekannte **Bosna**-Würstel nach Hausrezeptur. Doch auch der Beinschinken, die Frankfurter und Debreziner, der Leberkäse in drei Sorten, eine davon nur im Glas, die Knacker und Salzburger Speckknacker brauchen sich nicht zu verstecken. So wurden die Speckknacker aus dem Hause Walter bei einer Blindverkostung des österreichischen Genuss-Magazins „Zeit für Genuss“ unter 17 Mitbewerbern aus Salzburg und Oberösterreich durch eine Fachjury zum besten Produkt in dieser Kategorie gewählt.

Besonders gut gehen die 22 verschiedenen Kreationen aus dem „Hans im Glas“-Sortiment. Hausmannskost wie Rinds-, Kalbs- oder Erdäpfelgulasch, Rindsrouladen, Suppen, Saucen und sogar vegane Speisen haben sich zu absoluten Umsatzbringern entwickelt und werden im Korimat haltbar gemacht. Rund

13.000 Gläser hat die Fleischerei 2022 verkauft. Tendenz steigend.



Die Fleischerei Walter bietet Genießern in ihren Theken alles, was das Herz begehrt. © HaRo

Ein besonderes Faible hat Hans Walter auch für das **Dry Aging** beim Rindfleisch entwickelt, das bis zu sechs Wochen reifen darf. Ein Dry Ager im Geschäft erfreut sich vor allem bei der männlichen Kundschaft großer Beliebtheit. Das Rindfleisch bezieht der Meister vom **Schlachthof Alpenrind**, das Schweinefleisch liefern die beiden handwerklichen **Schlächter Hochhauser** aus Pichl bei Wels und **Menzl in Haidershofen**.

In der Theke bietet die Fleischerei Walter das **Gustino**-Strohschwein TW 60 an. Hans Walter beschäftigt je nach Saison 20 bis 25 Mitarbeiter, leider derzeit nur drei in der Produktion. Bleibt uns nur zu wünschen, dass die Personalmisere ein Ende finden möge und die „Hybridfleischerei 3.0“ ein uneingeschränkter Erfolg wird.

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at