

## Treffen der NÖ- „Fleischkönner“: 70 Betriebe & #8211; ein Ziel

Die Kampagne „Fleischkönner“ der Landesinnung der Fleischer Niederösterreich bringt Tradition und Zukunft auf einen Nenner. In St. Pölten trafen sich über 50 Fleischer zur Fleischkönner-Versammlung, ehrten die besten Lehrlinge des Landes, diskutierten über die Einwegpfandflaschenverordnung und besprachen die künftige Werbestrategie.



*Ehrung der besten Lehrlinge des Landes mit den anwesenden Lehrherren (v. l.): Matthias Seidl, Innungsmeister Jakob Ellinger, Martin Steiner, Albert Dudas (2. Platz), Sieger Markus Schattauer, Lehrherr Otto Graf, Fabian Haller (3. Platz), Doris Steiner und Max Macher von der Fleischerei Artner. © Beigestellt*

**Wolfgang Seidl** brachte es gleich zu Beginn nach den Begrüßungsworten von Landesinnungsmeister **Jakob Ellinger** auf den Punkt: „Wir Fleischer sind rar geworden. Deshalb müssen wir Stolz auf unser Metier und Kompetenz vermitteln –

und natürlich Begeisterung für Fleisch.“ Genau diese Begeisterung transportieren die niederösterreichischen Fleischer mit ihrer neuen Kampagne „**Fleischkönnner**“, die von der **Kessler-Werbung** konzipiert wurde. Agentur-Chef Wolfgang Kessler formulierte es so: „Das Fleischerhandwerk hat viel zu erzählen: von echter Regionalität, von Qualität, die täglich frisch entsteht. Und von Menschen, die mit Leidenschaft dafür arbeiten. Mit der Kampagne ‚Fleischkönnner‘ machen wir genau diese Werte sichtbar – auf moderne, individuelle und medienübergreifende Weise.“



## Eine Kampagne - über 70 individuelle Auftritte

Das Besondere an „**Fleischkönner**“: Jeder Betrieb kann seine ganz persönlichen Stärken hervorheben. Ob kurze Lieferwege, Hausspezialitäten oder Engagement für die Lehre - die Kampagne ist so angelegt, dass sie Individualität ermöglicht und gleichzeitig eine starke gemeinsame Botschaft transportiert. Alle Inhalte greifen zentrale Werte auf: die Verwurzelung in der Region, das traditionelle Handwerk und das Selbstverständnis des modernen Fleischerberufs. So entstehen authentische Geschichten aus dem echten Leben - Geschichten, die berühren. Analog wie digital.



Ehrung für die Jury und die Organisatoren (v. l.): Matthias Seidl, Berufsschuldirektor Claus Tampier, Doris Steiner, Martin Steiner, Innungsmeister Jakob Ellinger, Berufsschullehrer Thomas Bergmann und Wolfgang Seidl. © Beigestellt

## Regionalität und Handwerk im Fokus

Besonders gelungen ist der **Kronehit-Wordrap**, in dem über 40 Betriebe mit kurzen, pointierten Audiostatements zu Wort kommen. In Gesprächen mit dem Kronehit-Chefredakteur werden zentrale Themen wie Fachkräftemangel, **Lehrlingsausbildung**, Qualität und Regionalität kompakt und medienwirksam aufgearbeitet. Das Format zeigt deutlich: Auch

das traditionelle Handwerk hat eine starke Stimme im modernen Medienmix.

## **Fachliche Anleitung aus der Branche**

Die gesamte Kampagne steht unter der fachkundigen Leitung von Wolfgang Seidl und **Doris Steiner** – zwei Fleischerprofis, die gemeinsam mit der Agentur Kessler-Werbung nicht nur Marketingwissen, sondern auch vertieftes Branchenverständnis mitbringen.

Das Ergebnis ist eine Kampagne aus der Praxis für die Praxis, die kanalübergreifend gedacht und sehr breit aufgestellt ist.

- Social Media (Fotos, Reels, Storys)
- 16-Bogen-Plakate
- Zeitungsinserate
- Radiowerbung
- POS-Materialien

• Audio- und Videoformate wie der Wordrap, das Ö3-Weihnachtswunder, „Silvia kocht“ u. v. m. – alles professionell umgesetzt unter der Dachmarke „Fleischkönner“. Eine Online-Toolbox bietet jedem Betrieb die Möglichkeit, alle Inhalte individuell zu nutzen. „Fleischkönner“ ist keine Kampagne von der Stange, sondern ein krftvolles Beispiel dafür, wie Handwerk, Regionalität und moderne Kommunikation zusammenfinden. Mehr als 70 Betriebe stehen hier gemeinsam für das, was sie verbindet: das Fleischerhandwerk.



*Clemens-David Meissl von der Agentur Ritt stellte die Eckpunkte der neuen gesetzlichen Regelungen bezüglich der Pfandflaschenverordnung vor. © Beigestellt*

## **Einwegpfand: Was auf Unternehmen jetzt zukommt**

Seit 1. Jänner 2025 ist das **Einwegpfandsystem** in Österreich Realität – und stellt vor allem kleinere Betriebe mit manueller Rücknahme vor große Herausforderungen. Mit dem angestrebten Sammelziel von 90 Prozent bis 2027 soll das System nicht nur die Recyclingquote steigern, sondern auch

Einwegverpackungen aus der Umwelt fernhalten und die Kreislaufwirtschaft stärken. Die Eckpunkte der neuen gesetzlichen Regelung stellte Clemens-David Meissl von der Agentur Ritt vor.

## Was bedeutet das konkret?

Die Rücknahmepflicht für pfandpflichtige Flaschen und Dosen trifft viele kleine und mittlere Betriebe hart. Begrenzte Lagerflächen, Personalengpässe und technische Anpassungen – etwa bei Kassensystemen oder der Buchhaltung – führen zu organisatorischem Mehraufwand.

Besonders herausfordernd ist die Übergangsphase im Jahr 2025, in der Verpackungen mit und ohne Pfandlogo parallel im Umlauf sind. Das führt zu Verwirrung bei Kunden und Teams – und birgt Frustpotenzial.

Neben den bekannten Rücknahmeautomaten wird kleineren Verkaufsstellen aus Kostengründen die manuelle Rücknahme empfohlen – diese ist jedoch zeitintensiv und erfordert entsprechende Schulung.

Wer kann, sollte Kooperationsmodelle prüfen: Durch gemeinsame Rücknahmestellen lässt sich unter bestimmten Voraussetzungen eine teilweise Befreiung von der Rücknahmepflicht erreichen.

## Herausforderung als Chance

Mit gezielter Schulung, klarer Kommunikation und praxisnahen Abläufen lässt sich das Einwegpfandsystem nicht nur bewältigen, sondern sogar zum Vorteil nutzen. Ein gut funktionierender Rücknahmeprozess steigert die Kundenzufriedenheit – und viele Pfandbeträge werden gleich wieder im Geschäft eingelöst.

Besonders hilfreich: Das individuelle Coaching der **Lebensmittelakademie** – gefördert von den Landesinnungen – bietet allen Lebensmittelhandwerksbetrieben konkrete Unterstützung. In nur drei Stunden erhalten Betriebe maßgeschneiderte Hilfe zu ihren spezifischen Herausforderungen rund um das Pfandsystem.

Zum Ende der Versammlung wurden noch die erfolgreichen **Lehrlinge Niederösterreichs** sowie ihre Lehrherren, die Jury und die Organisatoren ausgezeichnet. Beim abschließenden Buffet diskutierten die Gäste noch angeregt über die neue „Fleischkönnern“-Kampagne.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**