

Kirchdorfer Fleischwaren: Vom Dienstleister zum Nahversorger

Die Kirchdorfer Fleischwaren habe sich in Österreich als Zerlegebetrieb und Partner der großen Fleisch- und Wurstwarenhersteller einen hervorragenden Namen gemacht. Seit 2016 fungiert das Unternehmen auch als klassischer Nahversorger und hat heuer nun auch das fachgeschäft neu gestaltet - und vergrößert.



Die Kirchdorfer Fleischwaren haben heuer ihr Fachgeschäft neu gestaltet. © HaRo

Was 1980 als reiner Schlachtbetrieb begann, setzte sich 1989 als Zerlegebetrieb fort. Die **Kirchdorfer Fleischwaren Gesellschaft m.b.H.** im oberösterreichischen Kirchdorf an der

Krems hat sich in dieser Nische in Österreich einen hervorragenden Namen und mit dieser Dienstleistung zum unverzichtbaren Partner namhafter Fleisch- und Wurstwarenhersteller gemacht. Auch in der Gastronomie wird das Sortiment des Unternehmens sehr geschätzt. Geschäftsführer Andreas Stürmer weiß von den zahlreichen Investitionen in den letzten 15 Jahren zu berichten: „Unsere Hauptthemen waren die Herkunftsgarantie und die Rückverfolgbarkeit. Seit 2009 bieten wir nur noch Fleisch aus Österreich an.“

Das Unternehmen zerlegt hauptsächlich Schweine, aber auch einen geringen Anteil an Rindern. Wichtigste Kunden sind renommierte Betriebe wie **Berger, Wiesbauer, Wiesbauer-Gourmet, Senninger, Krainer, Messner, Sorger** und viele weitere. Aber auch kleine und mittlere Fleischereien in den meisten Bundesländern werden beliefert. Das Rohmaterial bekommen die Kirchdorfer Fleischwaren von den wichtigsten Schlachthöfen Oberösterreichs wie **Handlbauer, Großfurtner, Gruber, Hochhauser** oder auch **Berghamer**.

Kirchdorfer Fleischwaren: Start als Nahversorger

In kleinem Rahmen, eher für den Hausbedarf und mit einem kleinen Fabrikverkauf haben die Kirchdorfer Fleischwaren schon länger gewurstet. So richtig mit dem Thema „Nahversorgung“ durchgestartet ist das Unternehmen dann 2016. Andreas Stürmer berichtet: „Damals hat der Fleischer in Micheldorf in unserer unmittelbaren Umgebung zugesperrt, der Kollege in Kirchdorf an der Krems steht unmittelbar vor der Betriebs-schließung, daher war es für uns nur logisch, dieses Thema stärker anzugehen. Daher haben wir 2016 schon eine erste kleine Fleischerei eingerichtet. Dieses Fachgeschäft wurde von der Bevölkerung so gut angenommen, dass sich relativ bald herausstellte, dass die Größe nicht reichen würde. Daher haben wir uns 2020 entschieden, den gesamten Verkaufsbereich neu zu gestalten und zu vergrößern, aber auch die Produktion

auszubauen. Hier haben wir in neue Kühl und Klimareiferäume investiert, aber auch eigene Füllerei- und Verpackungskapazitäten geschaffen.“



Prunkstück des neuen Ladens ist die Theke Sirius©3 von Aichinger. © Aichinger

Das neue Geschäft von Aichinger

Die eigentlichen Planungen starteten im Jänner 2021, im August 2021 begann der Umbau. Eröffnet wurde das neue Fachgeschäft im Juni 2022. Das neue Fachgeschäft wurde gemeinsam mit dem **Ladenbauprofi Aichinger** gestaltet, federführend für das deutsche Ladenbauunternehmen war der Aichinger-Experte Andreas Raab an der Gestaltung, Umsetzung und Koordination des Umbaus beteiligt. Das neue Geschäft ist stattliche 125 Quadratmeter groß. Prunkstück des Ladens ist einmal mehr die Theke Sirius©3 von Aichinger. Aber auch der große Dry Ager, der gelungene Verzehrereich und die zahlreichen SB-Schränke laden den Genießer zum Zugreifen und Verweilen ein.



Geschäftsführer Andreas Stürmer ist auf seine Rohwürste zu Recht stolz. © HaRo

Umstellung auf Vollsortiment

Die Kirchdorfer Fleischwaren stellen nicht zuletzt aufgrund der aktuellen Investitionen in die Herstellung das volle Sortiment an Fleisch und Wurstwaren her. Sogar Salami, Rohwürstel und Kantwurst werden in Kirchdorf veredelt. Die Spezialitäten des Hauses sind der Bauernschinken, die Krakauer, der Speck und das breite Würstelangebot. Dazu kommt eine breite Palette an Halbfertig- und Fertiggerichten sowie tägliche Menüs. Besonders die Spezialitäten im Glas wie Gulasch, Beuschel, Pasta Bolognese etc. werden sehr gut angenommen. Die Essensplätze im Geschäft sind stets stark frequentiert, ebenso jene vor dem Laden. Für Hungrige außerhalb der Öffnungszeiten oder an Sonntagen stehen vor dem Geschäft gleich zwei Verkaufsautomaten zur Verfügung, die auch regelmäßig nachgefüllt werden müssen.



Der Verzehrsbereich lädt zum Verweilen ein und es gibt sogar Schmankerln für Hund und Katz' als SB-Ware. © Aichinger

Die drei Standbeine der Kirchdorfer Fleischwaren

Wesentliches Standbein der Kirchdorfer Fleischwaren bleibt natürlich die Zerlegung. Das Fachgeschäft mit seinem Vollsortiment entwickelt sich aber weiterhin ausgesprochen positiv, sodass dieser Bereich immer wichtiger wird. Der Neubau hat dieser Entwicklung noch einmal Dynamik verliehen. Das dritte Standbein im Haus ist der Verleih von Grillgeräten für Fleisch, Wurst, Spanferkel und Hühner, aber auch von Fritteusen und sämtlichem Equipment für Catering und Partyservice. Andreas Stürmer: „Vom kleinen Geburtstagsfest bis zu großen Volksfesten mit Bierzelt können wir alles mit Schankanlagen, Geschirr, Besteck und Gläsern ausstatten. Wir führen das komplette Programm. Auch dieser Geschäftszweig entwickelt sich seit dem Ende der Corona-Lockdowns sehr erfolgreich.“



Kraft beziehen die Kirchdorfer aus dem Zusammenhalt der Familie. © Beigestellt

Familie als Stärke

Die Kraft beziehen die Kirchdorfer Fleischwaren aus dem Familienzusammenhalt. Einerseits sind mit Roman und Gerlinde Rankl noch die Seniorchefs eingebunden, andererseits führen die beiden Brüder Andreas und Peter Stürmer den Betrieb ausgesprochen erfolgreich, der dritte Bruder Maximilian Rankl zeichnet für die Kommissionierung und die Verladung verantwortlich. Die Kirchdorfer Fleischwaren beschäftigen aktuell 48 Mitarbeiter inklusive der Familie. Auch zwei der Gattinnen der drei Brüder, Daniela Stürmer und Oksana Rankl arbeiten im Unternehmen.

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at