

Fleischerei Leichtfried mit neuer Führung

Der Fleischereibetrieb Leichtfried in Kapfenberg hat mit Franz Winkler einen neuen Geschäftsführer.



[Galerie öffnen](#)

5

[Alle anzeigen](#)

Zuletzt haben sich die Gerüchte verdichtet, dass der **Fleischereibetrieb Leichtfried** in Kapfenberg zusperren würde. Was ist dran an diesem Gerücht? Wir sind auf den Grund gegangen. Fix ist: der Betrieb wird weitergeführt, jedoch mit

neuer Geschäftsführung. Lesen Sie hier das Interview mit Josef Leichtfried, das Werner Moritz geführt hat.

Was ist dran an den Gerüchten, dass die Firma Leichtfried zusperrt?

Josef Leichtfried: Kurz gesagt nichts. Aber es ändert sich etwas. Ich habe die Firma vor 30 Jahren gegründet, seit acht Jahren ist Franz Winkler als Produktionsleiter im Betrieb tätig. Er ist meiner Meinung nach einer der besten Fleischermeister in Österreich und produziert beste und ehrlichste Ware für unsere Kunden. Dadurch war ich in den vergangenen acht Jahren hauptsächlich mit organisatorischen und administrativen Tätigkeiten betraut. Franz wollte schon früher den Schritt in die Selbstständigkeit wagen, jedoch waren die Rahmenbedingungen bis dato nicht erfüllt. Daher habe ich ihm den Weg freigemacht und übergab ihm den Betrieb mit Jänner 2019. Der Name des Unternehmens und auch meine GmbH bleiben bestehen. Auch die bisherige Ausrichtung mit dem Verkaufsgeschäft, dem Fahrverkauf und dem Stand am Brucker Wochenmarkt wird weiterhin in gewohnter Qualität bedient. Ich hatte seit drei Jahrzehnten die Verantwortung und finde es ist an der Zeit, etwas ruhiger zu treten und nun im Hintergrund am Erfolg von Franz Winkler mitzuwirken.

Werden alle Mitarbeiter ihren Job behalten?

Ja natürlich. Ich möchte ausdrücklich festhalten, dass in den vergangenen 30 Jahren meine Mitarbeiter die wertvollste Aktie waren. Es sollte für alle Branchen gelten: Die Mitarbeiter sind das wertvollste Gut. Es lohnt sich, diesen Schatz zu hegen und zu pflegen.

Wie sehr setzen Supermärkte mit den Feinkostabteilungen dem Fleischergewerbe zu?

Von Bruck bis St. Lorenzen haben wir 25 Supermärkte. Natürlich ist das ein Problem. Aber wir haben es in den letzten

Jahrzehnten mit regionaler Qualität der Grundprodukte und ehrlich produzierten Endprodukten ganz gut gemeistert. Das schätzen unsere Kunden.

Wie kann man mit der aggressiven Preisgestaltung der Supermärkte mithalten?

Die Preise in den Supermärkten sind nicht so billig, wie die Werbung dem Kunden es suggeriert. Speziell bei hochwertiger Ware ist das Gegenteil oft der Fall. Hier ist eher ein generell geändertes Konsumverhalten zu erkennen. Da die Zeit für viele knapp ist, nutzt man natürlich das Angebot, alles in einem Geschäft zu erledigen.

Wenn Sie die 30 Jahre im Fleischereigewerbe Revue passieren lassen: Wann war für die Branche die herausforderndste Zeit? Ist man jetzt sozusagen über den Berg, oder ist es nach wie vor schwierig, sich wirtschaftlich zu behaupten?

Vor zehn Jahren war es viel schwieriger. Das hat sich in Form einer Marktbereinigung bei den Fleischerbetrieben bemerkbar gemacht. Die noch existierenden Betriebe können, sofern sie notwendige Qualität liefern, gut bestehen. Schwieriger sieht die Situation mit Nachfolgern bzw. dem Nachwuchs im Fleischereigewerbe aus.

Wenn Sie 30 Jahre zurückdrehen könnten: Würden Sie nochmals den Weg in die Selbstständigkeit wählen?

Unbedingt. Es war eine sehr schöne Zeit und die Vorteile der Selbstständigkeit überwiegen ganz klar die Nachteile.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at