

Fleischerei Zellinger: Wieder auf Erfolgskurs

Nach finanzierungsbedingten Turbulenzen hat die Firmenneugründung der Zellinger GmbH die gewünschte Stabilisierung gebracht



Vergangenem Sommer musste Gerald Zellinger kurzfristig Insolvenz anmelden. Probleme mit der Hausbank in Kombination mit erhöhten Rohstoffpreisen und nicht lukrativen Filialen hatten die vorübergehenden finanziellen Unpässlichkeiten verstärkt. Eine Firmenneugründung mit geänderter Finanzierung sollte die Stabilisierung bringen. Die ÖFZ hat nachgefragt, wie es heute finanziell aussieht, welche Entscheidungen die Firma auf Kurs brachten und was für die unmittelbare Zukunft angedacht ist.

ÖFZ: Was hat sich in den Monaten seit der Firmenneugründung beim Unternehmen Zellinger getan?

Seit der Firmenneugründung der Zellinger GmbH letztes Jahr im August ist eigentlich alles geregelt und

stabil. Die schwierigen Umstände, die diese mit sich gebracht hat, sind abgeschlossen, jetzt geht wieder alles seinen Gang, wir produzieren in gewohnter Qualität.

Gibt es im Nachhinein ein paar Punkte, wo man sich denkt, so hätten die finanziellen Turbulenzen verhindert werden können?

Im Nachhinein ist es immer leichter, aber eigentlich war die Neugründung ein notwendiger Schritt. Unsere Branche hat es nicht leicht, auch mit der Finanzierung – hier ist die Unterstützung der jeweiligen Hausbank entscheidend. Wenn die nicht gegeben ist, hat es keinen Zweck.

Sie hatten im letzten Gespräch mit der ØFZ mitten in der Firmenkrise unter anderem auch die gestiegenen Rohstoffpreise erwähnt.

Ja, natürlich, das ist aber eine Sache, die die ganze Branche betrifft. Uns bleibt es dennoch wichtig, auch trotz steigender Rohstoffpreise die gleiche Qualität beim Einkauf beizubehalten. Auch bei den Skandalen der letzten Zeit – muss man eigentlich nicht extra erwähnen –, sind das Qualitätsmerkmal und die gesicherte Herkunft für uns oberste Prioritäten. Hier wurde nichts Gravierendes geändert.

Gleicher Einkauf heißt also auch die gleichen Lieferanten, hier ist man sich in guten wie in schlechten Zeiten treu geblieben.

Ja, und wir bleiben auch den Lieferanten aus der Region treu. Das ist ganz klar eigentlich, Region ist unser Grundsatz, aus nur etwa 30 km Umfeld kommen die meisten Rohstoffe. Guter Rohstoff ist das Um und Auf. Ebenso bei den Rezepturen arbeiten wir noch immer gleich hochwertig. Natürlich mussten die Verkaufspreise an die Materialpreise angeglichen werden, hier muss man einfach nachziehen – das wird auch der Konsument verstehen.

Wie sieht es mit dem Stand der Filialen aus, 15 Standorte gab es hier – wurden diese alle beibehalten?

Gegenwärtig haben wir elf Filialen. Die Veränderungen hier sind aber eine Sache der Städteplanung, die sich eben nicht genau vorhersagen lässt. Potenzielle Top-Standorte entpuppen sich vielleicht nachher durch nicht zustande gekommene Städtebaumaßnahmen als doch nicht ideal. Zum Beispiel in Enns mit den Fußgängerzonen. Das wird es immer geben, dass man hier eine Filiale wieder auflassen muss.

Blicken wir in die Zukunft, was kann man hier von der Zellinger GmbH erwarten – neue Produkte, Wettbewerbe?

Drei neue Produkte sind in der Entwicklung. In einigen Wochen wird es eine Streichwurst mit spezieller Optik geben, in zwei bis drei Monaten folgen dann eine neue Rohwurst und ein Schinken aus garantiert gentechnikfreiem Markenschweinefleisch. Im Bereich der gentechnikfreien Zutaten waren wir einer der ersten Betriebe, die das ins Programm aufgenommen haben, so geht es auch weiter. Demnächst stehen keine Wettbewerbe an, aber natürlich sind wir weiterhin dabei.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at