

Niederösterreich: Zu hohe Fixkosten – Fleischerei Gugerell sperrt zu

Niederösterreich: Zu hohe Fixkosten für eine Fleischerei. Johannes Gugerell sattelt ganz auf Gastrobetrieb um.



Die zufriedenen Kunden von Johannes Gugerell können auch weiterhin in seinen berühmte Leberkäsemmel beißen - die Fleischerei bleibt bestehen. © AMA Marketing

Im niederösterreichischen Aspang-Markt gibt es Neuigkeiten. Fleischermeister **Johannes Gugerell**, der den Familienbetrieb in dritter Generation leitet, legt in Folge seiner krisenbedingten Insolvenz sein Fleischergewerbe zurpck.

Fixkosten nicht mehr tragbar

Durch die hohe **Inflation** und die gestiegenen **Energiepreise** muss der Fleischermeister den Fleischereibetrieb zusperren. Fpr seine treuen Kund:innen bedeutet das, dass der Fleisch- und Wurstverkauf und auch der Verkauf der bisher gefpfrten Feinkostwaren leider eingestellt werden muss. Das ist eine

Folge meiner Insolvenz. Leider muss ich diesen Teilbereich schweren Herzens schließen und Fleischergewerbe zurücklegen, erklärte Gugerell im Gespräch mit der **NÖN**.

Hauptverantwortlich für die drastische Umstellung nennt Gugerell die hohen Rohstoff- und Energiekosten, aber auch vor allem Altlasten und Zahlungsverpflichtungen, die nach einer Insolvenz ebenfalls noch getätigt werden müssen.

Dass mit der Schließung der Fleischerei auch die Kündigung von zwei Gesellen und einem Lehrling verbunden war, ist leider auch wahr. Da aber in der Branche **Fachkräfte** äußerst rar und gesucht sind, meinen und hoffen wir, dass diese Drei ganz bald einen neuen **Arbeitsplatz** und **Ausbildungsbetrieb** finden werden.

Statt Fleischerei Gugerell gibt es jetzt Gastro Gugerell

Aber aufgeben tut Johannes Gugerell deswegen noch lange nicht. Was unbedingt bleibt, ist der gutgehende Imbiss. Und die Gugerells wollen die gastronomische Schiene noch weiter ausbauen. Neben dem schon bestehenden, erfolgreichen Mittagsmenü wird der unverzichtbare **Leberkäse** weiterhin täglich frisch gemacht. Und zu den guten, belegten Brötchen kommt ab jetzt ein ebenso guter Kaffee zum Mitnehmen dazu. **Stelzen** gibt es auf Vorbestellung.

Und im Sommer soll es dann auch Eis geben und einen kreativen Grillservice. All das zu den neuen Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 6 bis 14 Uhr

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at