

Ferdinand Sorger im Interview: „Bei der Qualität gibt es keine Abstriche!“

Der Geschäftsführer des steirische Familienunternehmens Sorger im Interview über Krise und Herausforderungen.



Schon seit mehr als 115 Jahren steht die Sorger GmbH für Traditionsprodukte hoher Qualität.

Der steirische **Rohwurst-Erzeuger Ferdinand Sorger** kämpft wie alle in der Fleischbranche mit der allgemeinen Kostenexplosion.

Im Interview berichtet er über die Herausforderungen für einen Hersteller im Wurst-Hochpreissegment.

Fleisch & Co: Wie geht es einem Rohwurstfabrikanten im Herbst 2022?

Ferdinand Sorger: Den Umständen entsprechend angespannt. Die stark gestiegenen Kosten für Rohstoffe, Energie, Verpackung, Logistik usw. sind eine wirtschaftliche Herausforderung, die, und das ist ein wenig tröstlich, noch überschaubar ist. Für uns als Rohwurstspezialist, der mit der Salami die Königin der Wurst erzeugt, ist diese Situation natürlich noch anspruchsvoller, weil unser Produkt mit seiner längeren Reifezeit kostenintensiver als etwa Frischwurst ist.

Fleisch & Co: Ihr wichtigster Partner ist der LEH. Wie ist das Verhältnis zum Abnehmer?

Ferdinand Sorger: Das Gesprächsklima ist von gegenseitigem Respekt und auch von Höflichkeit geprägt. Natürlich sind die Verhandlungen hart.

Fleisch & Co: Die Inflation ist unverändert hoch, die Menschen haben weniger Geld zur Verfügung. Spüren Sie das auch?

Ferdinand Sorger: Als Wursthersteller im Hochpreissegment trifft uns das besonders, wir bemerken eine Zurückhaltung der Konsument:innen bei hochpreisigen Spezialitäten. Gleichzeitig konstatieren wir einen wachsenden Absatz im Preiseinstiegssegment.

Fleisch & Co: Wie begegnen Sie diesem Umstand?

Ferdinand Sorger: Zuerst möchte ich festhalten, dass wir an der hohen Qualität im vollen Umfang festhalten. Da gibt es keine Kompromisse. Wir investieren dafür mehr in Werbung und andere Maßnahmen, um dieser Entwicklung

entgegenzusteuern.

Fleisch & Co: Welche Maßnahmen?

Ferdinand Sorger: Unsere Aktivitäten betreffen vor allem den SB-Bereich, wobei wir schon vor Ausbruch des Ukraine-Krieges aktiv wurden. Wir haben Verpackungsgroßen reduziert und bieten jetzt beispielsweise aufgeschnittene Salamis mit einem Gewicht von 75 Gramm an. Im Thekenbereich haben wir die Salamistangen nicht verkleinert, das Gewicht beträgt unverändert zwischen 1,2 und 1,3 Kilogramm. Dort spielt die Optik eine sehr wichtige Rolle, da machen wir keine Abstriche.

Fleisch & Co: Wie entwickeln sich Ihre Marken-Premiumprodukte?

Ferdinand Sorger: Die Salanettis laufen unverändert gut und erzielen jedes Jahr Zuwachse. Mittlerweile bieten wir acht Sorten an, ungefüllte und gefüllte Versionen.

Fleisch & Co: Und die klassische Salami?

Ferdinand Sorger: Hier verzeichnen wir eine stärkere Nachfrage bei den Dekorsalamis, bei der Haussalami und der Bergsalami. Mit zehn verschiedenen Dekorsalamis, einige davon saisonal, setzen wir sehr stark auf dieses Segment. Lediglich mit der Putensalami tun wir uns derzeit schwer, weil das heimische Rohmaterial fast nicht mehr leistbar ist.

Fleisch & Co: Stichwort heimisches Rohmaterial . Welche Rolle spielt die Herkunft?

Ferdinand Sorger: Eine entscheidende. Wir verarbeiten zu 100 Prozent österreichisches Fleisch, bevorzugt aus der Steiermark, aber auch aus angrenzenden Bundesländern. Kurze

Wege sind uns sehr wichtig.

Fleisch & Co: Und Tierwohl?

Ferdinand Sorger: Aktuell und bedeutend wie nie zuvor. Als Wursthersteller haben wir aber kaum Einfluss auf die Schlachtung und die Haltung der Tiere. Deshalb halten wir den Ball flach, schauen aber bei unseren Lieferanten darauf, dass dieses Thema nicht zu kurz kommt.

Fleisch & Co: Welche Innovationen haben Sie 2022 lanciert?

Ferdinand Sorger: Die gefüllten Salanettis mit Kren, Pesto Rosso und Senf. Das beherrschende Thema heuer war allerdings die Konsolidierung.

Fleisch & Co: Welche Neuheiten planen Sie für kommendes Jahr?

Ferdinand Sorger: Wir haben schon einige Ideen, die aber noch nicht spruchreif sind. Daher möchte ich dazu nichts Konkretes sagen.

Fleisch & Co: Abschließend: Investiert Sorger in Zeiten wie diesen?

Ferdinand Sorger: Wir investieren laufend in unsere Produktion, weil Stillstand tödlich wäre. Natürlich konzentriert man sich auf die wesentlichen Dinge, um zukunftsfit zu werden. So haben wir eine neue Photovoltaikanlage, die uns bei den Energiekosten zusätzlich entlastet. Für unsere Mitarbeiter entsteht gerade eine neue Kantine mit Wohlfühlfaktor.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at