

Gute Nachrichten aus Aspang-Markt: Fleischerei Gugerell bleibt bestehen

Gute Nachrichten aus Aspang-Markt: Fleischerei Gugerell bleibt bestehen.



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

Es war letzten September, als uns die traurige Nachricht von **Johannes Gugerell** erreichte. Als ein weiteres Opfer der Teuerungswelle musste er aufgrund einer Insolvenz, so schrieb uns der Fleischermeister damals, sein Fleischergewerbe zurucklegen. Er wollte sich in Zukunft ausschließálich auf die Gastronomie konzentrieren. Doch es kam alles ganz anders, denn der niederösterreichische Fleischermeister hatte nicht mit seinen treuen Kunden gerechnet.

Gastronomie statt Fleischerei

Die Fleischerei Gugerell am Hauptplatz in Aspang-Markt am

Wechsel ist ein Familienbetrieb, der in dritter Generation von Johannes Gugerell seit dem Jahr 2011 geführt wird. Schon seit einigen Jahren hat Gugerell neben der Fleischerei einen gut gehenden Imbiss betrieben. Aufgrund der hohen Fixkosten und Personalkosten sind wir im letzten Jahr leider in den Konkurs geschlittert, angemeldet von der Sozialversicherung, lässt Gugerell die schweren Zeiten Revue passieren, wir haben damals wirklich alles versucht und uns auch an eine Betriebsberatung gewendet. Deren Empfehlung war es, unser Fleisnergewerbe zu schließen und sich fortan ausschließlich auf die Gastronomie zu konzentrieren. Gesagt, getan: Johannes Gugerell, viele Jahre Obmann des Vereins **pro Aspang**, hat seine Mitarbeiter (zwei Gesellen und einen Lehrling) gekündigt, das Fleisnergewerbe zurückgelegt und alles in die Wege geleitet, um den Plan der Betriebsberatung umzusetzen

Kunden wollten ihre Fleischerei in Aspang

Bald hat sich aber herausgestellt, dass seine Kunden die Pläne gar nicht gut finden. Unsere Kunden waren sehr hartnäckig und meinten, sie brauchen kein fünftes Kaffeehaus, sondern wollen weiterhin gutes Fleisch und gute Wurst im Ort kaufen, erzählt Gugerell hocherfreut. Also ist die **Fleischerei Gugerell** eine Fleischerei geblieben. Aber natürlich musste Gugerell einiges anpassen. Der Fleischermeister erzählt: Wir haben unsere Produktion massiv eingeschränkt. Ich arbeite mit vier Fleischereien in der Region, alle im Bezirk Neunkirchen, zusammen und kaufe dort Fleisch und vor allem Wurst ein und das bewährt sich sehr gut! Die Fleischereien sind **Kabinger** in Payerbach), **Stickler** in Willendorf, **Höller** in Zöbern und **Schlögl** in Scheiblingkirchen.

Lediglich den Leberkäse, für den Gugerell weit über die Ortsgrenzen bekannt ist, Schinken, Geselchtes und Gebratenes werden noch vor Ort produziert also jene Produkte, die sich ohne teure Energie und Produktionskosten herstellen lassen und die bei der Kundschaft so beliebt sind. Diese Produkte schaffe

ich auch alleine herzustellen, da brauche ich kein Personal.
Geändert haben sich abseits dessen die Öffnungszeiten. Diese haben wir reduziert und schließen nun jeweils um 14 Uhr, sagt der zufriedene Fleischermeister.

Dieses Konzept läuft jetzt seit ein paar Monaten hervorragend, die Kunden sind zufrieden, der Konkurs ist abgewendet und so steht dem baldigen 90-Jahre-Jubiläum im Jahr 2026 nichts im Wege.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at