Fleischhof Oberland: Ein Familienbetrieb stellt sich neu auf!

Abläufe, Sonderproduktionen für Kunden, Produktentwicklung, auch die EDV-Umstellung wäre ohne die Erfahrung aus der Praxis nie so reibungslos möglich gewesen. Geschäftsführer Manuel Falkner-Simon über Erfolge, Krise, Fachkräftemangel und das Fleischerhandwerk.

Die Geschäftsführung im Fleischhof Oberland: Elisabeth Auer, Manuel Falkner-Simon und Georg Schuler (v. l.n. r.)
© Beigestellt

„ Metzger sind Extrem wichtig für Innovation"

Manuel Falkner-Simon, der „Neue” bei **Fleischhof Oberland**, im Interview.

Seit knapp zwei Monaten ist Manuel Falkner-Simon nun in der

Geschäftsführung des Tiroler Großbetriebs. Fleisch & Co bat ihn zum ersten Interview.

Manuel Falkner-Simon© Beigestellt

Fleisch & Co: Wie verläuft die Wintersaison?

Manuel Falkner-Simon: „Der Winter verläuft durch die Omikron-Welle durchwachsen. Wir haben diese Saison einen

Umsatzrückgang von Minus 30 % im Vergleich zum Winter 2019/ 2020. Derzeit beschäftigt uns stark, das Tagesgeschäft zu bewältigen trotz der täglichen Ungewissheit, wer durch Krankenstand oder die Quarantänebestimmungen heute nicht kommen kann. Auch die Preissteigerungen werden uns noch länger beschäftigen. Es sind bereits Verschiebungen im Sortiment spürbar.“

Fleisch & Co: Die Saison ist noch im Gange? Was ist zu erwarten?

Manuel Falkner-Simon: „Ich habe auf einen starken Spätwinter ab der zweiten Feberhälfte gehofft, da wir viele schneesichere Skigebiete zu unseren Kunden zählen dürfen. Das dürfte sich allem Anschein nach bewahrheiten. Denn die zweite Dezemberhälfte war sehr positiv und hat gezeigt, dass – wenn es politisch zugelassen wird – die Nachfrage am Tourismus gegeben ist.“

Fleisch & Co: Was sind die Standbeine des Fleischhof Oberland?

Manuel Falkner-Simon: „Wir machen 95 Prozent des Umsatzes mit der Gastronomie und Hotellerie. Der Metzgerladen, die Falkner Feinkost war für uns in den letzten zwei Jahren ein wichtiges Standbein und während des Lockdowns fast die einzige Einnahmequelle. Kunden hatten vor allem im ersten Pndemiesommergroßes Verständnis, z. B. dass gewisse Artikel nur TK lieferbar waren. In der Krise geholfen haben uns unsere langjährigen Partnerschaften mit Lieferanten.“

Fleisch & Co: Was hat sich während der Pandemie geändert?

Manuel Falkner-Simon: „Nach dem coronabedingtem Wegfall des Großmieters C&C Wedl am Standort Imst haben wir uns kurzerhand entschlossen, die Halle zu teilen und einen eigenen C&C Markt zu betreiben: den Falkner Abholmarkt. Die im Abholmarkt neu geschaffenen Arbeitsplätze wurden intern besetzt. Dadurch konnten wir alle 80 wertvollen Mitarbeiter trotz Lockdowns und politischer Unsicherheiten halten.“

Fleisch & Co: Konnte sich das Unternehmen weiterentwickeln?

Manuel Falkner-Simon: „Wir haben die Zeit genutzt, um unsere Logistik umzustellen. Wir wollten unseren Kundenservice erhöhen, indem wir das Lieferintervall steigern, ohne den Fuhrpark stark zu vergrößern. Zudem haben wir letztes Jahr unseren gesamten Onlineauftritt überarbeitet und im Herbst 2021 hatten wir eine lang geplante EDV-Systemumstellung im gesamten Betrieb. Damit einher gingen Digitalisierung und Optimierungen der innerbetrieblichen Abläufe. Hier wurde von der Qualitätssicherung über die Onlineanbin dung unserer Vertreter mit punktgenauer Datenübermittlung bis zur Archivierung der Buchhaltung alles in einem System gebündelt und digitalisiert.“

Fleisch & Co: Wie schwierig war der Umgang mit der Krise?

Manuel Falkner-Simon: „In den letzten zwei Jahren gab es schon immer wieder Grenzerfahrungen. Eine der härtesten persönlichen Erfahrungen war, als wir das erste Mal und dann noch ein weiteres Mal mit dem Betrieb in Kurzarbeit gehen mussten. Das Verständnis der Mitarbeiter und der Rückhalt, dass die harten, aber notwendigen Entscheidungen von allen mitgetragen wurden, taten sehr gut. Rückblickend war es eine der besten Entscheidungen, alle Mitarbeiter zu halten.“

Fleisch & Co: Was nehmen Sie aus der Krise mit?

Manuel Falkner-Simon: „Wichtig als junger Geschäftsführer ist, sich auf die Erfahrung, vor allem langjähri- ger Mitarbeiter verlassen können. Den Zusammenhalt im Betrieb zu sehen, wie in einem eingespielten Team abteilungsübergreifend zusammengearbeitet und gegenseitig geholfen wird, hat mir trotz Zäsuren, wie Lockdowns, Ware einfrieren, oder sogar teilweise vernichten müssen, immer wieder Kraft gegeben.“

Fleisch & Co: Wo sehen Sie große Herausforderungen?

Manuel Falkner-Simon: „Fachkräftemangel ist das Thema, derzeit stark bei Lkw-Fahrern und Metzgern, sei es in der Wurstproduktion oder als kompetente Fachkräfte in anderen Bereichen des Betriebs. Die Fachkompetenz als gelernter Koch oder Metzger ist bei uns im Haus in fast allen Bereichen unabdingbar.“

Fleisch & Co: Wie reagiert das Unternehmen darauf?

Manuel Falkner-Simon: „Als Reaktion auf Fachkräftemangel haben wir eine Ausbildungsoffensive gestartet, so beschäftigen wir statt einem jetzt drei Lehrlinge. Eine davon sogar als im Betrieb neu geschaffener Lehrberuf Fleischfachverkäuferin in der Falkner Feinkost. Wir halten Mitarbeiter durch starke innerbetriebliche Durchlässigkeit: Jede und jeder kann sich im Betrieb weiterentwickeln, ist nicht an derzeitigen Job gebunden. Kommissionierer wurden Fahrer, Lehrlinge sind mittlerweile im Einkauf, Verkauf und bis hin zur Geschäftsfüh- rung tätig.“

Fleisch & Co: Welchen Stellenwert hat das Metzgerhandwerk im Betrieb?

Manuel Falkner-Simon: „Erfahrene Metzger sind extrem wichtig für Innovation, sei es bei Abläufen, Sonderproduktionen für Kunden, Produktentwicklung. Die EDV-Umstellung wäre ohne die Erfahrung aus der Praxis nie so reibungslos möglich gewesen.“

„ Wir merken eine Verschiebung im

Kaufverhalten! ”

Georg Schuler© Beigestellt

Geschäftsführer Georg Schuler, seit 1983 in der **Oberland** -Geschäftsführung im Interview über Preise, Lehrlinge & Co.

Georg Schuler, einst lehrling bei Oberland, ist seit den 90er Jahren in der Geschäftsführung tätig.

Fleisch & Co: Wie sehen Sie die Rolle des

Fleischerberufs?

Georg Schuler: „Es ist ein spannender Beruf. Man benötig großes Fachwissen. Es geht um Fleischqualitäten, Zuschnitte, Marktsituationen, Dokumentationen, Qualitätssicherung, Verarbeitungsschritte bei der Pro- duktion von Wurstwaren wie Selchwaren, neue Technologien, etc. und es gibt auch immer neue Herausforderungen.“

Fleisch & Co: Wie wichtig ist die Lehrlingsausbildung?

Georg Schuler: „Die Branche kämpft mit Facharbeitermangel wie viele andere Branchen auch. Darum muss der Lehrlingsausbildung ein großes Augenmerk geschenkt werden, damit auch in Zukunft weiter Fleisch mit bester Qualität auf die Teller kommen kann.“

Fleisch & Co: Wie ist die aktuelle Preissituation?

Georg Schuler: „Wir haben zurzeit Probleme bei der Verfügbarkeit der Ware, speziell im Rindfleisch- und Lammbereich sowie Geflügel. Weiteres sind die Futtermittelpreise enorm gestiegen und werden durch Dünger-Preissteigerung noch steigen. Dadurch haben wir Preissteigerungen bei allen Produkten.“

Fleisch & Co: Was treibt die Preise weiter an?

Georg Schuler: „Zur Preissteigerung tragen auch die immens gestiegenen Energiekosten, Ma- schinenkosten, Transportkosten, Verpackungsmaterial, Lieferkettenunterbrechung wegen der Corona-Pandemie bei. Immens im Preis gestiegen sind die Kurzbratartikel und Verarbeitungsfleisch – natürlich auch durch Angebot und Nachfrage, wir merken zurzeit eine Verschiebung beim Kaufverhalten von Brat- zu Schmorartikeln.“

Autorin: Barbara Egger

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at