

Fleischerei Butz: „Wieder auf das konzentrieren, was man gut und gerne macht“

Die Fleischerei Butz ist für ihre Top-Qualität über die Grenzen Oberösterreichs bekannt. Um noch mehr Zeit für das Fleischerhandwerk und ihren Familienbetrieb zu haben, sind Doris und Martin Butz eine erfolgreiche Partnerschaft mit gourmetfein eingegangen.



© Gourmetfein

Die **Fleischerei Butz** ist wohl die Verkörperung dessen, was man als Traditionsbetrieb im besten Sinne des Wortes bezeichnen kann - und eines der wenigen verbliebenen

Unternehmen im Fleischerhandwerk, das auch nach 145 Jahren noch gut im Geschäft ist. Das ist keine Selbstverständlichkeit, so wie alle anderen Betriebe in der Branche ist auch die Firma der Familie Butz mit all den vielfältigen Herausforderungen konfrontiert, die das veränderte Einkaufsverhalten der letzten Jahrzehnte mit sich brachte.

Traditionelle Familienrezepte

Seit im oberösterreichischen Lambach 1876 der Grundstein für das seit vielen Generationen in Familienhand geführte Unternehmen gelegt wurde, mag sich viel geändert haben, nicht aber die Philosophie des Handwerks. Nach wie vor werden hier in bewährter Art und Weise und nach alten Familienrezepten zahlreiche und sehr beliebte Spezialitäten hergestellt. Viele Konzerne suggerieren das so beliebte Idealbild des lokalen Metzgers. Hier findet man ihn tatsächlich noch.

Gut für die Zukunft gerüstet

Doch Tradition und Fortschritt schließen einander nicht aus, wie Martin Butz, Eigentümer der Fleischerei, gerne betont: „Um das Gute dauerhaft und auch noch für die nachfolgenden Generationen zu bewahren, müssen wir uns laufend weiterentwickeln. Das gilt nicht nur für die Gesellschaft insgesamt, sondern ganz speziell auch für die Fleischer-Branche. Wir haben das für unseren Betrieb bereits vor einiger Zeit erkannt und die nötigen Schlüsse daraus gezogen, allen voran etwa die starke Partnerschaft mit gourmetfein.“

Ein gutes Stichwort. Die Firma **gourmetfein**, mittlerweile über die Landesgrenzen hinaus als Marktführer bei Glaubwürdigkeit und Transparenz bekannt, sorgt seit Monaten für Aufsehen. Der

Pionier der Herkunftskennzeichnung, der mit seiner kompromisslos garantierten Rückverfolgbarkeit im gesamten deutschsprachigen Raum wohl einzigartig ist, beliefert die Fleischerei Butz mit Fleisch- und Wurstwaren aus ihrer nachhaltigen Fleischlinie „Oberio Hofgenau“.

Butz & Gourmetfein: Die Vorteile einer Partnerschaft

Ein hoher Standard und die gleichbleibende Qualität waren eine wesentliche Voraussetzung für Martin Butz, die Kooperation mit gourmetfein einzugehen. Denn er sehe sich seine Kunden dafür persönlich in der Verantwortung, wie er erzählt: „Durch die Partnerschaft mit gourmetfein haben wir die Möglichkeit, unseren langjährigen Kunden auch weiterhin das volle Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren anbieten zu können, bei durchgängig höchster Qualität. Wir konzentrieren uns in der eigenen Fertigung auf Erzeugnisse, die wir nach alten Familienrezepten selbst herstellen und unsere beliebten Wildspezialitäten. Gourmetfein-Produkte wie das Schweine- und Rindfleisch, Spezialsorten an Leberkäse oder Spezialitäten vom Tochterunternehmen ‚**Zellinger - Feinkost by gourmetfein**‘ sind dabei die perfekte Ergänzung zu unserem Sortiment.“

Fleischerei Butz bietet Fleisch und Wurst vom Feinsten

Die hohen Standards sind ein Thema, das sich bei Martin Butz durchzieht. Ihm ist bewusst, dass es im Jahr 2021 von immer mehr Menschen verlangt wird, dass besonders bei Fleisch auf die ethischen und ökologischen Rahmenbedingungen geachtet

wird. Das heißt: So viel Tierwohl und Naturschutz wie nur irgendwie möglich, damit der Fleischkonsum tatsächlich voller Genuss sein kann und nicht zum schlechten Gewissen führen muss.

Für ihn ebenfalls ein maßgeblicher Grund für die Zusammenarbeit mit gourmetfein. Kunden können sicher sein, dass für die Produktion ausschließlich „Oberio Hofgenau“ Schweine- und Rindfleisch von Tieren der 200 gourmetfein Partner-Bauern aus Österreich verarbeitet wird. Für die Aufzucht dieser Tiere werden ausschließlich Futtermittel frei von Glyphosat und Gentechnik verwendet und zur Gänze auf Regenwald-Soja aus Übersee verzichtet. Sie haben die Sicherheit, dass die Tiere nicht in Langstrecken-Tiertransporten gequält wurde und können sich bewusst sein, dass mit jedem Bissen nachhaltig die kleinbäuerliche, heimische Landwirtschaft unterstützt und gestärkt wird.

Wieder Zeit für das Wesentliche

Durch die enge Kooperation mit gourmetfein ist auch der Rücken frei, sich wieder voll auf das traditionelle Fleischerhandwerk zu konzentrieren. Eine gleichbleibend hervorragende Produktqualität ist die eine Sache. Es braucht heutzutage aber mehr, um die Kunden zu begeistern. Ohne zielgerichtetes Marketing, digitale Kommunikation und das gewisse Alleinstellungsmerkmal geht es nicht mehr. Und das kostet alles sehr viel Geld.

Um das Metzgerhandwerk in Österreich zu bewahren, hat gourmetfein die Serviceplattform „**myMetzger**“ ins Leben gerufen. Der Verbund bietet kleinen Metzgereien zahlreiche

moderne Marketingtools, die sofort einsatzbereit sind. Damit sie sich wieder auf das konzentrieren können, was sie am besten und liebsten machen.

Mit digitalem Mehrwert

Als myMetzger-Partner, wie Martin Butz es ist, wird man unter anderem mit professionellem Marketing unterstützt. Das reicht von perfekten Produktfotos, ansprechend gestalteten Flugblättern, Point-of-Sales- Maßnahmen, einer Kundenbindungs-App, modernen Webseiten, Digital Signage und so vieles mehr.

„Ich kann jetzt wieder das tun, was wir in der Familie seit Jahrzehnten schon am besten und am liebsten machen, dazu muss man die Zeit haben, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren und das kann ich mit my- Metzger nun wieder. Viele stehen vor der Entscheidung, aufzugeben, weil sie das Gefühl haben, dass sie mit all den neuen Anforderungen heutzutage nicht mehr zurechtkommen. Eine unternehmerische Partnerschaft auf Augenhöhe kann da viel verändern und den Rücken freimachen. Natürlich gibt es auch ähnliche Programme, ich war davor bei den Bonusfleischern. Mit dem digitalen Mehrwert und der modernen Zugangsweise von myMetzger fühle ich mich jedoch für die Zukunft bestens gerüstet“, so Martin Butz.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at