

# Radatz hat Biss

Das Wiener Traditionsunternehmen Radatz zeigt sich kundenorientiert und krisensicher.

WIEN. Wenige Fleischereibetriebe machen sich so sehr Gedanken um ihre Homepage wie Radatz. Da gibt es viel über die Geschichte des Unternehmens zu lesen – die sich in 50 Jahren vom kleinen Laden zu einem Betrieb entwickelt hat, und dessen verkaufte Käsekrainer, aneinandergereiht, eine über 1.300 km lange Kette bilden. Wer wissen will, wo der nächste Würstelstand ist, um eine „Eitrige mit an Schoafn“ (Käsekrainer mit scharfem Senf) zu kosten, für den gibt es einen Würstelstand-Finder. Bei Radatz wird versucht, den Kunden Nähe zu vermitteln, denn der Kunde achte beim Einkauf von Fleisch auf die „Marke seines

Vertrauens“, so Geschäftsführer Franz Radatz. Für besonders neugierige Kunden gibt es auf der Homepage die Fotostory „Ein Tag in der Radatz-Fleischerei“. Zudem nahm das Unternehmen als eines von zehn an der kürzlich veröffentlichten Umfrage der Vier Pfoten teil und gab die Herkunftsländer seiner Fleischrohstoffe an: Schwein, Rind, Huhn und Kalb stammen aus Österreich. (Die Gans stammt allerdings aus Ungarn.)

## Höhen und Tiefen

Der Preisdruck der Handelsketten, ständig schwankende Einkaufspreise und der insgesamt rückläufige Fleischkon-

## Franz Radatz

„Wir verstehen uns als modernen Wiener Familienbetrieb, der größten Wert auf das traditionelle Fleischerhandwerk legt.“



© Radatz/Lisi Specht

sum ist in der Branche ein großes Thema. Der Umsatz stieg im Jahr 2015/16 zwar um 2,7% auf 180,6 Mio. €, dafür fielen die Gewinne um 3,7% (703.000 €) etwas geringer aus. Im letzten Geschäftsjahr 2016 zeigte sich der

Radatz-Geschäftsführer aber zuversichtlich; man schloss mit „einem kleinen Plus in Menge und Umsatz“ ab. Für das laufende Geschäftsjahr 2016/17 rechnet Radatz mit einem Umsatzplus auf 181 Mio. € (red/ow)

Mein  
**BERGER**  
Schinken

# Iss, wie du dich fühlst!



Nr. 06  
Der Romantische  
**Römer-Schinken**



WWW.BERGER-SCHINKEN.AT



