

## Durchwachsen

Die meisten Unternehmen konnten auch heuer ihren Umsatz wieder steigern. Trends in Richtung Convenience sowie die Verbundenheit zu regionalen Produkten bleiben nach wie vor im Fokus.

## Fleisch & Wurst

Rang	Unternehmen	Umsatz 2018	Umsatz 2017	Mitarbeiter
1	Steirerfleisch*	290	280	730
2	Radatz&Stastnik	194	188	890
3	Wiesbauer	190	189	825
4	Fleischwaren Berger	144	140	550
5	Handl Tyrol Gruppe	137,7	127,6	544
6	Greisinger Fleisch-, Wurst-, Selchwarenerzeugnisse	123*	121,5	550
7	Landena*	91	90	450
8	Landhof*	57	57	180
6	Schirnhofner	33*	32	200
10	Andrä Hörtnagl Produkt und Handel GmbH	25*	24	220

Zahlen in Mio. €. Firmennamen ohne Stern\* sind Unternehmenseigenangaben, Nennungen mit Stern\* sind Schätzungen von medianet, basierend auf dem aktuellsten Firmenbucheintrag, der Firmenhistorie, den Vorjahresdaten, Interviews mit Unternehmen und Marktteilnehmern und Vergleichen der Zu-/Abgänge von Kunden. Von medianet ohne Bearbeitung und Gewähr veröffentlicht.



© Radatz & Stastnik/Harald Eisenberger

### Franz Radatz

GF Radatz und Stastnik

„Wir sind stolz darauf, dass trotz aller modernen Technik immer noch die Handarbeit unserer Mitarbeiter an erster Stelle steht. Ihr Wissen, ihr Gespür und ihre Erfahrung sind ein wichtiger Erfolgsfaktor und wesentlich für unsere Produktqualität und -sicherheit. Trotz unserer Größe sind wir mit Herz und Seele ein Familienbetrieb, in dem das Fleischerhandwerk seit Jahrzehnten gepflegt wird. Erfolgreich wurde vor Kurzem ein Hühner-Käse-Leberkäse für die Heiße Theke auf den Markt gebracht – hier wurde ein aktueller Ernährungstrend gemeinsam mit unserem langjährigen Partner sehr erfolgreich umgesetzt. In dieser Richtung wird es demnächst auch weitere Innovationen geben.“



© Handl Tyrol

### Karl Christian Handl

GF Handl Tyrol

„Wir konnten im abgelaufenen Geschäftsjahr mit 544 Mitarbeitern einen Umsatz von 137,7 Millionen Euro erwirtschaften. Die Entwicklung war in allen Geschäftsfeldern sehr positiv. Ein Meilenstein für weiteres gesundes Wachstum war die letztjährige Inbetriebnahme unseres neuen Produktionsstandorts Haiming, wo seither unser Tiroler Speck g.g.A. hergestellt wird. Auch am Hauptsitz in Pians haben wir in moderne und energieoptimierte Kaltrauchanlagen investiert, um der steigenden Nachfrage nach unseren Rohwurst- und Snackartikeln gerecht zu werden.“



© Wiesbauer/Lupi Spuma

### Thomas Schmiedbauer

GF Wiesbauer

„Das Jahr 2018 stand bei Wiesbauer unter der Zielsetzung der Konsolidierung. Das bedeutete eine unter dem Motto ‚Umsatz nicht um jeden Preis‘ stehende, mit Augenmaß vollzogene Produktstraffung. Natürlich schmerzt es mich, Produkte, die noch vor wenigen Jahren erfolgreich waren, auflassen zu müssen. Das ist aber aufgrund der derzeitigen Marktsituation notwendig und wird auch im Jahr 2019 von uns fortgesetzt. Ich sehe das aber auch als Chance für weitere neue Produktideen. Weiterhin sehr gut entwickelt haben sich unsere laufend ergänzten Sous Vide-Fleischspezialitäten, die sich aufgrund ihrer hohen Qualität und einfachen Zubereitung bei den Konsumenten größter Beliebtheit erfreuen.“



© Gabriele Moser/Berger Schinken

### Rudolf Berger

GF Fleischwaren Berger

„Der namensgebende Schinken ist nach wie vor ein Bestseller. Wir punkten mit unserer Vielfalt im hochwertigen Schinken-Segment und saisonalen Highlights. Was uns besonders freut: Unser Regional-Optimal Schinken – der zweifelsohne der ‚regionalste Schinken Österreichs‘ ist – verzeichnete ein vierprozentiges Plus und wächst damit stärker als der Markt. Auch heuer widmen wir uns den Bereichen Tierwohl, Regionalität und Umweltschutz: Vorverpackter Schinken aus dem sogenannten Selbstbedienungs-Regal boomt. Um die Umwelt nicht unnötig zu belasten, beschäftigen wir uns mit Möglichkeiten zur Einsparung unnötiger Folie. Aktuell testen wir biogene Verpackungsmaterialien.“