

10/2017 (November 2017)

Metzger(hand)werk (Lebensmitteleinzelhandel)



Metzger(hand)werk.

Mit Ende September 2017 konnte die Metzgerei Huber aus Kitzbühel ein erfolgreiches Geschäftsjahr abschließen und zieht eine positive Bilanz. Ziel des Geschäftsjahres 2016/2017 war es den Anteil im LEH zu steigern, gleichzeitig aber die starke Position in der regionalen Gastronomie zu halten. Beide Ziele wurden klar erfüllt.

Kaiserspeck ist Nr. 1

Nr. 1 im LEH war auch im vergangenen Jahr wieder der Kaiserspeck, sowohl in der klassischen Variante als auch ummantelt mit Kräutern. Die Erfolge des vorhergehenden Jahres – Goldmedaille bei der IFFA und tolles Feedback aus Fachmagazinen – konnten in den letzten Monaten in Listungen und bei Aktionen umgesetzt werden. Im Rohwurstbereich überzeugen vor allem die klassischen Kaminwürsten aus österreichischem Qualitätsfleisch, die im Rahmen einer Platzierungsaktion im regionalen LEH überzeugten.

Neu: Kitzbüheler Metzgerschinken

Neu im Sortiment ist der Original Kitzbüheler Metzgerschinken – ein sous-vide gegarter Kochschinken, der leicht über Buchenholz geräuchert wird. Vom Metzgerschinken erhofft sich Josef Huber ähnlich Erfolge wie beim Kaiserspeck: „Das Thema Theke ist für uns ein sehr spannendes und unser Metz-

gerschinken wäre sicher perfekt dafür. Einen der begehrten Thekenplätze außerhalb von Aktionen zu erhalten ist sehr schwierig, aber wir arbeiten daran.“

Die Erfahrungen zeigen klar einen Fokus auf den SB Bereich sowie das Rohwurst- und Specksortiment. Josef Huber jun. sieht darin die Stärke der Metzgerei Huber: „Wir sind ein Handwerksbetrieb, mit Fokus auf Qualität und ausgezeichneten Geschmack. Wir lassen unserer Rohwurst und unserem Speck die Zeit zum Reifen, die es eben für ein ausgezeichnetes Qualitätsprodukt braucht. Zudem wird bei uns vieles noch mit Hand gemacht. Als Metzgermeister liegt uns das einfach am Herzen und es zeigt sich klar in der Qualität.“

Holzdisplays zeigen Regionalität

Als Unterstützung am POS dienen hochwertige Holzdisplays, die vor allem bei privaten Kaufleuten bei Spar und Edeka im Einsatz sind. Christian Kendler,

verantwortlich für den LEH in Österreich und Bayern: „Mit der Platzierung unserer Displays in ausgewählten Märkten konnten wir tolle Umsatzimpulse erzielen.“ Auch optisch überzeugen die Aufsteller: „Sie sind praktisch, aber auch hochwertig, stabil und spiegeln klar den natürlichen Handwerkscharakter unseres Betriebes wider. Am POS sieht man somit sofort – hier ist etwas Regionales platziert.“

Kochschinkenspezialitäten

Großes Potential für den SB Kühlbereich sieht man in der geschnittenen Ware, die in der praktischen 80 g Packung geliefert wird. Hier überzeugt das umfangreiche Schinkensortiment: „Vor allem im Bio Sektor im Export kommen unsere Kochschinken sehr gut an, allen voran unser Bio Honigkrustenschinken“, gibt sich Huber überzeugt. Der Bio Anteil liegt aktuell bei rund 15 %, wobei Steigerungen sicherlich möglich wären. Huber jun.: „Die Nachfrage für Bio Produkte ist aktuell sehr groß. Die Problematik ist nur immer die Frage des Rohstoffes. Mit unseren Listungen im deutschen Bio-Sektor sind wir derzeit aber sehr zufrieden.“



Familienbetrieb aus Leidenschaft: Gegründet im Jahr 1812 ist die Metzgerei Huber bis heute ein waschechter Familienbetrieb. Im Bild: Josef Huber sen. und jun.

KONTAKT

Metzgerei Huber
Pass-Thurn Straße 3b
A-6372 Oberndorf/Tirol
Tel. +43 5356 665 50

www.huber-metzger.at
josef.huber@huber-metzger.at
facebook.com/huber.metzger

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!