

Franz Paar:

## Mein Lieblingsprodukt von Wiesbauer

Seit Mai 2015 lassen wir an dieser Stelle immer wieder in Form von Interviews unsere Mitarbeiter zu Wort kommen, denn in Wahrheit sind sie es, die den Erfolg von Wiesbauer erst ermöglichen. Für uns ist das auch eine Art "Danke" zu sagen und gleichzeitig Ansporn, den gemeinsamen Erfolg weiter zu tragen. Am Ende dieser Interviews steht immer die Frage nach dem persönlichen Lieblingsprodukt von Wiesbauer.

Diesmal haben wir den Einkaufsleiter für Frischfleisch von Wiesbauer, Franz Paar zum Gespräch gebeten.



*Herr Paar, stimmt es, dass Sie zu den am längsten bei Wiesbauer beschäftigten Mitarbeitern zählen?*

„Ja, mit Sicherheit. Nach Abschluss meiner fünfjährigen Doppellehre – ich habe bei einem kleinen Gastronomiebetrieb mit angeschlossener Fleischerei nahe meines oststeirischen Heimatdorfes sowohl eine Gastro- als auch eine Fleischer-Ausbildung erfolgreich absolviert – bin ich 1979, also vor fast 40 Jahren, einfach nach Wien gefahren und habe mich bei Wiesbauer beworben. Mir war klar, in der großen Stadt ist nicht nur der Verdienst höher, da hat man auch größere Aufstiegschancen“

*Und Sie wurden aufgenommen?*

"Durch Zufall war die erste Person, die ich bei Wiesbauer am Betriebsgelände in Wien-Hietzing angetroffen habe, unsere "Frau Chefin", Frau KommR Wiesbauer. Ich habe Sie nach Arbeit gefragt und habe dabei scheinbar einen guten ersten Eindruck hinterlassen. Damals war nicht nur die fachliche Ausbildung entscheidend, Freundlichkeit, Höflichkeit und Respekt, waren Eigenschaften, die genauso wichtig waren."

*In welchen Abteilungen waren Sie in den letzten fast vier Jahrzehnten bei Wiesbauer tätig?*

"Begonnen habe ich 1979 in der Zerlegung, nach zwei Jahren habe ich in das Expedit gewechselt. Mit der Übernahme des Wiener Gastrobetriebes Neumann habe ich dann die große Chance erhalten, den Gastronomiebereich bei Wiesbauer voll unterstützt von Herrn KommR Karl Schmiedbauer bis zur Übersiedlung unseres Betriebes nach Wien-Liesing und der Übernahme der Firma Teufner aufzubauen. Da ich in Wien bleiben wollte, habe ich dann einige weitere wichtige Aufgaben erledigt, bevor ich vor einigen Jahren die Leitung des Frischfleisch-Einkaufes von Herrn Thomas Schmiedbauer übertragen bekommen habe. Eine Aufgabe, die nicht nur viel Fachwissen erfordert, sondern bei einem Unternehmen, bei dem höchste Produkt-Qualität an erster Stelle steht, auch viel Verantwortungsbewusstsein bedeutet.

*Mit fast 40 Jahren Betriebszugehörigkeit sind Sie ja ein wahres Urgestein, was hat sich in der Branche in dieser langen Zeit alles verändert?*

"Dass Wiesbauer gewachsen ist, habe ich ja schon erwähnt. Für mich war zu Beginn meiner beruflichen Laufbahn meine Firma so etwas wie der "Mercedes" in der Branche. Daher freut es mich persönlich besonders, dass mit der Einführung der "Sous Vide-gegartem Fleisch-Spezialitäten dieser hohe Anspruch jetzt erneuert werden konnte. Mir fällt aber besonders auf, dass heute – und da denke ich speziell an die vielen behördlichen Auflagen – alles viel komplexer und aufwändiger geworden ist. Früher war da alles viel einfacher!"

*Und was hat sich bei Ihnen persönlich alles verändert?*

"Beruflich eigentlich gar nicht so viel! Mein Beruf war und ist auch mein Hobby, ich lebe für diesen und meine Frau akzeptiert das nicht nur, sie unterstützt mich auch dabei! Entschuldigung, es gibt doch ein Hobby: unser Garten in der Oststeiermark, den wir fast jedes Wochenende besuchen und liebevoll betreuen."

*Noch eine letzte Frage: Welches ist Ihr Lieblingsprodukt von Wiesbauer?*

"Die "Polnische spezial", die wir am deutschen Markt unter dem Markennamen "Weinviertler Winzerwurst" anbieten, ist für mich der Inbegriff einer kräftigen, rustikalen Fleischwurst. Es ist kein exquisiter Schinken für die "feinen Leute", sondern etwas Herzhaftes für Bodenständige so wie ich es bin!"

*Herr Paar, danke für das Gespräch.*

