



Mitarbeiter Lieblingsprodukt

Christian Hauptmann:

Mein Lieblingsprodukt von Wiesbauer

Seit vielen Jahren 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 Christian Hauptmann zum Gespräch gebeten, der bei Wiesbauer als Abteilungsleiter Kutterei beschäftigt ist.

Herr Hauptmann, wie und wann sind Sie zu Wiesbauer gekommen?

„Nach meinem Schulabschluss Mitte der 80er-Jahre habe ich in einem mittelständischen Betrieb der Branche das Fleischerhandwerk „von der Pike auf“ gelernt. In der Folge habe ich dann auch im elterlichen Fleischerbetrieb gearbeitet, bevor ich mich im Sommer 1994 bei Wiesbauer beworben habe. Wie viele neue Fachkräfte habe ich dann mit September 1994 bei Wiesbauer – noch im alten Betrieb in Wien-Hietzing – in der Abteilung Zerlegung zu arbeiten begonnen, wurde aber auch als Springer in der Kutterei eingesetzt. Für diesen an Bedeutung wachsenden Bereich habe ich dann im Jahr 1995 bei der Übersiedlung in den neuen Musterbetriebes in Wien-Liesing mitgewirkt und habe – ab der Inbetriebnahme des neuen Firmenstandortes – endgültig in der Kutterei gearbeitet.“

Und wie ist es dann weitergegangen?

"Einige Jahre später wurde ich dann stv. Abteilungsleiter und im Jahr 2017 habe ich mit der Pensionierung von Josef Hennebichler die Abteilungsleitung übernommen"





Mitarbeiter Lieblingsprodukt

Was sind die wichtigsten Aufgaben der Kutterei und was ist Ihnen dabei besonders wichtig?

"Hauptaufgabe der Kutterei ist es, aus dem Rohfleisch im Produktionsprozess durch Beigabe von Gewürzen das Wurstbrät für die weitere Verarbeitung bereitzustellen. In meinen Aufgabenbereich fallen aber auch der Auftauraum und die Rezeptur. Für mich ist es in Zeiten des Fachkräftemangels sehr wichtig, dass ich auf ein Team von 17 Mitarbeitern zählen kann, das hervorragend zusammenarbeitet. Ein besonders großes Anliegen ist es mir, dass die vorgegebenen Rezepturen und Arbeitsabläufe zu 100% eingehalten werden. Lassen Sie mich noch etwas betonen: was mich als Mitarbeiter von Wiesbauer wirklich begeistert ist die Tatsache, dass wir trotz unserer Größe und der modernsten, computerunterstützten technischen Ausstattung immer noch die traditionellen Arbeitsabläufe pflegen."

Wie verbringen Sie Ihre Freizeit?

„Ich habe mir gemeinsam mit meiner Frau mit einem kleinen Sommerhäuschen am Neusiedlersee einen Traum erfüllt, in dem wir in der warmen Jahreszeit jedes Wochenende verbringen.“

Noch eine letzte Frage: Welches Ihr Lieblingsprodukt von Wiesbauer?

"Mir ist schon während meiner Ausbildung aufgefallen, dass sogar bei selber produzierenden Fleisch- und Wurstanbietern die „Extrawurst“ von Wiesbauer wegen ihrer hohen Qualität einen Fixplatz im Verkauf hat. Ihrer Konsistenz, ihr Aussehen und ihr Geschmack ergeben für mich die perfekte Extrawurst. In meinem Kühlschrank findet man garantiert immer diese Frischwurst-Spezialität von Wiesbauer."

Herr Hauptmann, danke für das Gespräch.

