



RADATZ

Schmeckt

MARKT

Die 30 Filialen im Raum Wien sind der wichtigste Markenbotschafter und der ideale Testmarkt für neue Produkte, die dann österreichweit in den wichtigsten Supermarktketten erhältlich sind. Hätte man früher einer Hausfrau das Kochen erklärt, wäre das eine Beleidigung gewesen. Heute müssen die 238 Filialmitarbeiter erklären, wie man was kocht. Im alten herkömmlichen Sinn ist der Filialbetrieb von Radatz keine Fleischhauerei mehr, sondern gehört mehr und mehr zur Gastronomie. Früher gab es bei den Fleischhauern immer das Mittagloch. Mutter Radatz kam damals auf die Idee, Mittagessen zum Mitnehmen zu machen. „Vorausschauend und verantwortungsbewusst planen, das Weiterbestehen des Betriebs für die Mitarbeiter, deren Familien und letztlich für uns selbst sichern, das steht seit jeher über einer kurzfristigen, in Quartalen gemessenen Gewinnmaximierung. Unsere Eltern haben den Betrieb vor 50 Jahren als Familienbetrieb im wörtlichen Sinn gegründet. So fühlt es sich noch heute an. In einem Betriebsklima, in dem sich die Mitarbeiter wohlfühlen und durchschnittlich zehn Jahre bleiben, ist zu spüren: Familienunternehmen sind anders“, erläutert der Geschäftsführer Franz Radatz das Besondere an Radatz.

ERRUNGENSCHAFTEN UND ERFOLGE

Radatz freut sich immer wieder über Platz 1 der ACNielsen/Winning Brands. Überlegend vor allem im Raum Wien, aber auch die Werte für Gesamt-Österreich sind sehr erfreulich. Die ACNielsen Umfrage nach dem Brand Equity (Markenwert) Index 2012



für das Handelsmagazin CASH gewann Radatz im Gesamtranking (Warenkorb Wurst und Wurstwaren) ex aequo mit Handl Tyrol. Radatz punktet vor allem bei Kaufpräferenz und Weiterempfehlung.

FIRMENGESCHICHTE

„Als wir zum ersten Mal 30.000 Schilling Umsatz in der Woche gemacht haben, das war schon was. Das muss so um 1962 oder 1963, also ganz am Anfang, gewesen sein. Dieser Erfolg kam nicht von ungefähr. Das geht nur, wenn man wirklich dahinter ist. Wir haben hart gearbeitet, sind zu unserem Produkt gestanden. Wir haben es insofern leicht gehabt, als meine Mutter zu Hause war und die Kinder betreut hat. Ich habe meine Kinder, solange sie klein waren, nur schlafend gesehen. Wir haben mit einer Filiale in der Karolinengasse begonnen, dann haben wir die Quellenstraße dazugenommen. Eines Tages ist mein Mann nach Hause gekommen: „Ich habe drei Filialen gekauft.“ Bist du

wahnsinnig?“, habe ich ihn gefragt. „jetzt haben wir doch erst die Quellenstraße gekauft.“ Die drei Filialen, das waren die Vorgartenstraße, der Karmelitermarkt und die alte Gemüsehalle. So hat das damals angefangen“, berichtet Elisabeth Radatz, die Senior-Chefin, von den ersten Meilensteinen des Erfolges. Begonnen hat alles 1962. Im Alter von 25 Jahren eröffnete Franz Radatz mit seiner Frau Elisabeth das erste Geschäft. Die wöchentliche Produktion wuchs schnell auf über vier Tonnen. 1966 übersiedelte Radatz dann nach Neu-Erlaa, in den 23. Bezirk, wo sich bis heute der Firmensitz befindet. Besonders die schwierige Startphase wurde mit dem unermüdlichen

Einsatz der ganzen Familie geschafft. Seit 1973 ist Radatz Lieferant der wichtigsten Supermarktketten. 1998 wurde die Firma Stastnik gekauft. Meilensteine in der Unternehmensgeschichte:
 1962 Gründung
 1966 Übersiedlung an den heutigen Standort in Neu-Erlaa
 1973 Anschaffung der ersten Verpackungsmaschine
 1975 Radatz wird ein relevanter Billa-Lieferant
 1988 Beginn der Mittagmenüs in der Filiale am Karmelitermarkt
 1991 Thomas Zedrosser übernimmt das Filialmanagement von Elisabeth Radatz
 1995 Qualitätssicherung: Radatz macht die ISO-Zertifizierung
 1998 Kauf des Salami-Meisters Stastnik
 2003 Tochter Elisabeth übernimmt den Bereich Marketing und PR. IFS-Zertifizierung für Lebensmittelsicherheit
 2009 Verstärkter Ausbau der Slicing-Maschinen für Aufschnitt

- 2011 Der Verein für Konsumenteninformation kürt die Frankfurter und Debreziner von Radatz zu Testsiegern.
- 2012 Listung bei McDonald's Österreich
- 2013 Die Umsätze übersteigen erstmals die 180-Millionen-Euro-Marke.
- 2014 Radatz ruft am 30. April zum ersten Mal den „Tag der Käsekrainer“ aus

PRODUKT

Der Name Radatz steht für Qualität, Familie, Frische und Geschmack – und hat sich im Lauf der vergangenen fünf Jahrzehnte von einem kleinen Fleischfachgeschäft zum größten privaten österreichischen Fleischverarbeitungsbetrieb entwickelt. 1998 wurde diese Ausrichtung auf Frischwurst, Würstel und Schinken perfekt ergänzt durch die Übernahme der Firma Stastnik mit ihrer über 100-jährigen Tradition in der Herstellung hochwertiger Rohwurst-, Dauerwurst- und Speckprodukte. Die beiden Produktionsbetriebe waren unter den Ersten, die nach dem International Food Standard zertifiziert wurden, um die hohen Qualitätsstandards zu dokumentieren, was sich erfreulicherweise auch im Sieg der Radatz-Würstel bei den Tests des Vereins für Konsumenteninformation widerspiegelt.

AKTUELLE ENTWICKLUNGEN

Eine der zentralen Säulen im Hause Radatz ist die Qualitätssicherung. Das Unternehmen setzt auf modernste Systeme und die Erfahrung der Mitarbeiter. der Familie Radatz waren zufriedene Mitarbeiter immer schon ein großes Anliegen. So bietet man heute eine ganze Reihe von Weiterbildungsprogrammen an. Hier wird versucht, jeden individuell zu unterstützen.

MARKETING UND UNTERNEHMENSIDENTITÄT

Im Kundenmagazin „franz“ liefert Dr. Franz Radatz zu den saisonalen Themen Inputs, es geht um Genuss, Kochen und die Herkunft der Produkte in den Filialen. Das Thema Kochen steht nicht nur in den 23 Filialen im Zentrum, sondern auch auf der Website und in der neuen App „Radatz kocht“. Radatz betreibt seit vielen Jahren Kooperationsprojekte mit österreichischen Landwirten. So führt man zum Beispiel seit 1997 in den Radatz-Filialen das Schneeberg-Beef aus Mutterkuhhaltung und seit 2010 das BOA Beef (Best of Austria) – das sind Galloway-Rinder aus dem nördlichen Weinviertel, 2012 für artgerechte Haltung mit dem Tierschutzpreis ausgezeichnet. Seit 2011 gibt's „Weinviertler Salami“ aus der



„Genusregion Weinviertler Schwein“. Radatz nimmt seit 2003 erfolgreich am „ÖKOPROFIT“ des ÖkoBusinessPlans Wien teil. Jedes Jahr werden mit Unterstützung von externen Beratern Projekte zur Steigerung der Ökoeffizienz umgesetzt, die ökonomische und ökologische Vorteile für Betrieb und Umwelt bringen sollen. In den letzten Jahren konnten in vielen Bereichen Verbesserungen erzielt werden. Man freut sich z. B. darüber, den Wasserverbrauch 2010 um 9 % gesenkt und durch die Optimierung der Abfalllogistik 11 % an Restmüll gespart zu haben. Seit 2008 informiert das Unternehmen über seine diesbezüglichen Entwicklungen in Form eines Nachhaltigkeitsberichts. Das Engagement von Radatz im sozialen Bereich, wie zum Beispiel Wiener Hilfswerk, Wiener Tafel, Sozialmarkt Mödling, Volkshilfe Wien, Purple-Sheep, VinciRast, Corti-Haus, S.O.S. Kinderdorf und CliniClowns- wird sehr positiv aufgenommen. Beim Life Ball ist Radatz seit dem Beginn vor 20 Jahren dabei. Die Unterstützung diverser Kultureinrichtungen – wie z. B. Belvedere, Wiener Burgtheater, Volksoper und Österreichischer Filmpreis – sind Radatz seit Jahren ein großes Anliegen.

MARKENWERT

Der Radatz-Stastnik-Konzern beschäftigt 880 Mitarbeiter und erwirtschaftet einen Jahresumsatz von 184,5 Millionen Euro. Beliefert werden neben den 30 eigenen Radatz-Filialen (inkl. 7 Radatz-Abholmärkten), österreichweit die wichtigsten Handelsketten. Heute ist Radatz ein Familienunternehmen in zweiter Generation. Die Geschäfte führt nun Sohn Dr. Franz Radatz mit seinem Team. Tochter Elisabeth Radatz-Fiebinger hat mit Marketing, Werbung und PR den

kommunikativen Bereich übernommen. Franz Radatz sen. hat sich aus dem operativen Geschäft zurückgezogen. Doch nach wie vor zeichnet er für den Geschmack verantwortlich und gibt seine lebenslange Erfahrung diesbezüglich weiter. Mutter, Elisabeth Radatz sen., hat sich nach dem Aufbau der Filialen vor 20 Jahren auch aus dem aktiven Geschäft zurückgezogen und das Filialmanagement in die bewährten Hände von Thomas Zedrosser gelegt. Sie fungiert nun als Aufsichtsratsmitglied. Die Stastnik GmbH. Ist eine 100 %ige Tochter von Radatz Feine Wiener Fleischwaren GmbH. Der Marktanteil des Konzerns (Radatz und Stastnik) in Österreich lag.

WAS SIE NOCH NICHT WUSSTEN ...

- IN DEN 30 FILIALEN UND 7 ABHOLMÄRKTEN ARBEITEN IM SCHNITT 12 MITARBEITER.
- 4.660 GEBRATENE STELZEN WERDEN PRO WOCHE IN DEN FILIALEN VERKAUFT.
- 14.212 PERSONEN ESSEN JEDE WOCHE IHR MITTAGESSEN IN DEN RADATZ FILIALEN.
- TÄGLICH UM 7 UHR TREFFEN SICH DIE ABTEILUNGSLEITER VON RADATZ ZUR MORGENBESPRECHUNG.
- ALLE 1,16 SEKUNDEN BEISST EIN ÖSTERREICHER IN EINE LEBERKÄSESEMMELE VON RADATZ.
- RADATZ VERARBEITET IM JAHR 11.800 KM NATURDARM (Z. B. FÜR FRANKFURTER). DAS ENTSpricht DER STRECKE VON WIEN NACH BUENOS AIRES.