Familienbetrieb mit Leidenschaft: Josef Huber Junior und Senior führen die Traditionsmetzgerei Huber in Kitzbühel.

Echtes HANDWERK im Regal.

Die Kitzbüheler Metzgerei Huber hat sich in den letzten Jahren als echter Tiroler Handwerksbetrieb am österreichischen und deutschen Markt einen Namen gemacht. Original Kitzbüheler Speck, Rohwurst und Schinken überzeugen mit ausgezeichneter Qualität und herrlichem Geschmack.

ERFOLGREICHES JAHR IM LEH.

Die Investitionen der letzten Jahre haben sich gelohnt: Die Metzgerei Huber kann auf erfolgreiche Monate im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel sowie dem Export zurückblicken. „2019 ist unser bisher erfolgreichstes Jahr im LEH. Sowohl in Österreich als auch in Deutschland konnten wir unsere Listungen und Aktionen ausbauen", zieht Josef Huber positive Bilanz. In Zahlen spricht man in Österreich von einer Umsatzsteigerung von rund 20 %, im Export waren es immerhin rund 8 %.

TIROLER HANDWERKSQUALITÄT.

Dabei setzt sich der Trend der letzten Jahre fort. Vor allem im Speck und Rohwurst Bereich positionierte man sich als verlässlicher Partner mit hochwertigen Qualitätsprodukten. Schaut man sich die Absatzzahlen an, findet man sechs Speckspezialitäten unter den Top 10 Verkaufsprodukten. „Österreichisches Qualitätsfleisch, Traditionshandwerk und Tiroler Klassiker – das passt für den Konsumenten zusammen und daher greift er zu unseren Kitzbüheler Spezialitäten", ist Josef Huber überzeugt. In der Herstellung setzt man dabei auf Metzgerhandwerk, viele Produktionsschritte werden bis heute händisch durchgeführt. „Für uns liegt es auf der Hand, dass wir nicht nur die besten Zutaten verwenden, sondern auch auf die qualitativ hochwertigste Art der Herstellung achten. Und das ist und bleibt das traditionelle Handwerk."

FLEXIBLER IN DER VERPACKUNG.

Unterstützt wird der Verkauf durch hochwertige Displays am POS. Zudem hat man in den letzten Jahren in den Verpackungsbereich investiert. Josef Huber: „Wir sind schneller geworden und haben an den Verpackungsgrößen geschraubt. Dadurch können wir auch flexibler auf die Anforderungen des LEH reagieren." Das zeigte sich etwa bei der Einführung von Prepack, was unkompliziert und schnell umgesetzt werden konnte. Im nächsten Schritt wird das Packaging überdacht: „Es hat sich viel verändert, Nachhaltigkeit ist heute ein wichtiges Thema. Zudem treffen die Kunden bei FCG ihre Entscheidung spontan direkt am Regal. Hier haben wir Potential unser Design zu verbessern und unsere Werte noch stärker zu transportieren."

KOCHSCHINKEN FÜR DIE THEKE.

Einen anderen Sortimentsfokus setzt man beim Export in den deutschen Markt. Dort beruht der Erfolg vor allem auf dem Verkauf von Bio Kochschinken sowohl in der Theke als auch dem SB Bereich. Das Verhältnis Bio zu Konventionell ist in Deutschland etwa 30:1, in Österreich spielen Bio Produkte nur eine kleine Rolle. Konventioneller Schinken für die Theke liegt allerdings auch für Österreich im Vertriebsfokus. „Es gab bereits spannende Aktionslistungen, etwa mit unserem klassischen Hahnenkammschinken oder dem Gewürzschinken. Für das kommende Jahr möchten wir hier unseren Output noch steigern", gibt Josef Huber das Ziel für die kommenden Monate vor.

Die Kitzbüheler Metzgerei Huber setzt auf österreichisches Qualitätsfleisch und traditionelles Handwerk. Sämtliche Speckspezialitäten werden per Hand gesalzen und täglich kontrolliert.

www.huber-metzger.at