



Publ. 02.05.2017 M Wirtschaftskammer Steiermark, Köbbergasse 111-113, A-8010 Graz. Retouren an „Postfach 555, 1008 Wilfert“



Nachfolger des Jahres

Das Online-Voting ist entschieden: 21.000 Stimmen wurden beim „Follow me“-Award abgegeben. Gewonnen haben Andrea Kiegerl und Stephan Ullner.

Die Tradition

Stephan Ullner hat mit der Feldbacher Bäckerei Reicht die Nachfolgerwahl für sich entschieden.

Seite II

Die Siegerin

Die Trachtenmanufaktur Pachatz hat mit Andrea Kiegerl eine neue – höchst innovative – Chefin.

Seite III

Die Initiative

Bei Betriebsübernahmen und -nahmen steht die Initiative „Follow me“ mit Rat und Tat zur Seite.

Seite IV

Die Partner

Welche Institutionen die Initiative „Follow me“ aus Überzeugung und mit Know-how unterstützen.

Seite IV



Traditionelles Handwerk wird in der Bäckerei Reicht in Feldbach großgeschrieben. Teiglinge kommen dem Chef Stephan Uller nicht ins Haus.

Handwerk wird schmackhaft gemacht

Der Nachfolger des Jahres ist gekürt: Mit Stephan Uller hat die Traditionsbäckerei Reicht in Feldbach ein neues Gesicht.

Seit Jahresbeginn weht in der Bäckerei Reicht in Feldbach ein frischer Wind: Mit Stephan Uller hat die Traditionsbäckerei einen neuen Chef. Und zwar wieder einen, der sein Handwerk höchst professionell versteht: Der junge Bäckermeister hat nicht nur bei der Handsemmelmeisterschaft 2014 die Konkurrenz in den Schatten gestellt, der 33-Jährige versteht sich auch als Botschafter seiner Branche: „Was gibt es Schö-

neres als den Duft einer Bäckerei?“ schwärmt er. „Wenn es uns gelingt, den Leuten wieder den Geschmack echter Handarbeit näherzubringen, mach' ich mir um das Geschäft keine Sorgen.“ Auch nicht in Zeiten, in denen der Handel bereits 80 Prozent des Marktanteils einnimmt.

„Kleine, feine Bäckereien haben weiter ihre Daseinsberechtigung. Man muss sich nur klar positionieren“, ist er überzeugt.

Wer einen Blick in die Bäckerei im Zentrum von Feldbach wirft,

fühlt sich darin bestätigt: Feinste Handarbeit, duftendes Gebäck, liebevoll verzierte Mehlspeisen. „Wir verwenden keine Teiglinge, sondern produzieren alles selbst.

Die Zutaten sind das Allerwichtigste. Wir setzen auf regionale Ware, auf Milch vom Bauern und wollen noch weitere regionale Partner an

Land ziehen.“ Die Kunden sollen auf die Produkte „abfahren, daher wird Qualität großgeschrieben“, sagt er. Erklärtes Ziel des findigen Unternehmers ist „Zungenqua-

planing beim Handsemmerl“, wenn der Kundschaft das Wasser im Mund zusammenrinnt.

Freilich war die Betriebsübernahme kein Kinderspiel, gesteht der quirlige Chef von 18 Mitarbeitern: „Man wird ja nicht als Unternehmer geboren und übernimmt eine große Verantwortung. Das hat mir schon ein paar schlaflose Nächte beschert.“ Heute, wenige Monate später, steht das junge Team geschlossen hinter dem engagierten Chef, der sich über die Auszeichnung „Nachfolger des Jahres 2016“ freuen darf. ■

► **Weitere Infos** zum Unternehmen finden Sie auf Facebook: <http://tinyurl.com/hsu9fk4>

„Was gibt es Schöneres als den Duft einer Bäckerei?“

Stephan Uller
Nachfolger des Jahres 2016



Stephan Uller ist leidenschaftlicher Bäcker mit einem Ziel: den Kunden echte Handarbeit schmackhaft machen.



Mit neuen Ideen bringt Andrea Kiegerl frischen Wind in den Traditionsbetrieb Pachatatz in Köflach.

Alte Manufaktur in neue Hände gelegt

Die Nachfolgerin des Jahres heißt Andrea Kiegerl. Mit ihr hat die Trachtenmanufaktur Pachatatz in Köflach ein neues Gesicht.

Sie ist ein eingesehener Traditionsbetrieb, die Trachtenmanufaktur Pachatatz in Köflach. Vor 40 Jahren von Sieglinde Pachatatz gegründet, hat sich der Trachtenspezialist mit seiner eigenen Marke – dem „Lipizzanerdimdl“ – einen Namen gemacht. Seit März weht im Betrieb ein frischer Wind: Andrea Kiegerl hat den weststeirischen Vorzeigebetrieb mit viel Elan und neuen Ideen übernommen. Eine von vielen erfolgreichen Hofübergaben,

für die sie am Unternehmertag von „Follow me“ zur „Nachfolgerin des Jahres“ gekürt wurde.

Heute, wenige Monate danach, ist die Firma mit 14 Mitarbeitern voll auf Schiene: „Natürlich ändert sich durch den Generationenwechsel einiges im Betrieb“, sagt sie. Für frischen Wind sorgte etwa der neue Führungsstil der Neo-Chefin, die neben der beruflichen Herausforderung auch zweifache Mutter ist: „Die neue Aufgabe gibt mir den Freiraum, meine Erfahrungen als

Schneiderin und das persönliche Familienmanagement unter ein Lipizzaner-Dimdl zu bringen.“ Am Unternehmertum schätzt sie besonders, „selbst entscheiden und gestalten zu können“.

„Als Lehrbetrieb wollen wir unser Know-how weitergeben.“

Andrea Kiegerl
Nachfolgerin des Jahres 2016

Neben der Schneiderei gibt es im Betrieb ein zweites Standbein, den Handel mit klingenden Trachten-Namen. Im Sortiment finden

sich Trachten für Damen, Herren und Kinder. „Die langjährigen Stammkunden schätzen vor allem die Qualität, die im Haus gebo-

ten wird“, sagt Kiegerl. Wichtig sind der Schneiderin auch die Handwerkstradition und die regionale Verwurzelung. „Damit kann man gerade in der heutigen Zeit punkten“, ist sie überzeugt. Ein Anliegen ist es der Unternehmerin auch, der Jugend das Thema Tracht schmackhaft zu machen. „Sie sind die Kundschaft von morgen.“

Apropos Jugend: Die Lehrlingsausbildung liegt Kiegerl besonders am Herzen. Um ihr Know-how an die nächste Generation weiterzugeben, will sie künftig einen Lehrling ausbilden. ■

► **Weitere Infos** zur Trachtenmanufaktur Pachatatz im Internet: www.pachatatz.at



Trachten für Damen, Herren und Kinder sind das Metier von Andrea Kiegerl. Dabei setzt die Kleidermacherin auf hochqualitative Handarbeit.