

Zuverlässig, flott und mit Handschlagqualität

Wer in einer Branche wie bei den Fleischern Fuß fassen will, der braucht einige Eigenschaften als Grundvoraussetzung: Handschlagqualität, Zuverlässigkeit und eine hohe Flexibilität im Service. Alles Qualitäten, die Hans Penias 1996 bei der Firmengründung von Anfang an mit einbrachte und die ihn auch heute nach 30 Jahren noch auszeichnen.

TEXT: JOHANNES ROTTENSTEINER

Das Unternehmergen hat Johann Penias in die Wiege gelegt bekommen. Die Eltern und Großeltern betrieben im oberösterreichischen Burgkirchen früher einen Handwerksbetrieb. Der junge Johann erlernte den Beruf des Mechatronikers einst bei der Firma Schweigerer in Schalchen. Im Jahr 1994 legte er erfolgreich die Meisterprüfung ab.

Schon zu diesem Zeitpunkt wusste Hans Penias genau, dass er seine eigene Firma führen wollte. Glücklicherweise lernte er damals den Unternehmer Helmut Brucker kennen, der für die renommierte Schweizer Kuttermarke Alpina die Generalvertretung in Österreich innehatte und dringend einen ambitionierten Werkstattleiter suchte. Für ein Jahr ließ sich Hans Penias bei Brucker anstellen, dann erfüllte er sich 1996 den Wunsch der Selbstständigkeit und begann, Aufträge als Ein-Personen-Betrieb für Brucker zu übernehmen.

Nach dem frühen Tod seines ersten Geschäftspartners Helmut Brucker im Jahr 1999 übernahm Penias sehr bald dessen Alpina-Agenden in Österreich, erwarb die technische Infrastruktur des Brucker-Betriebes, kaufte die Werkstatteinrichtung und die Maschinen und verlagerte alles an seinen heutigen Standort in Uttendorf, an dem er mit Gattin Andrea und Tochter Annalena lebt.

Service- und dienstleistungsorientiert

Auf diese Art begann Hans Penias, die Branche kennenzulernen. Sehr rasch erkannte er, dass sich sein Fokus nicht auf den ausschließlichen Verkauf von Neu- und Gebrauchtmaschinen richten sollte, sondern vielmehr auf den Service- und Dienstleistungssektor. Eine Entscheidung, die sich sehr rasch auszahlen sollte: „Die Nachfrage war von Anfang an derart intensiv, dass ich gar nicht alle Aufträge annehmen konnte“, schildert Hans Penias den Beginn seiner Unternehmerlaufbahn. „So viele Stunden konnte der Tag gar nicht haben, wie ich arbeiten hätte können.“

Den Service- und Dienstleistungsbereich betrachtet Penias daher nach wie vor als Um und Auf seines Unternehmens: „Wenn der Kutter, der Clipper oder die Rauch- und Kochanlage ausfallen, braucht das Lebensmittelunternehmen rasch Hilfe. Stillstand kostet Geld und muss so kurz wie möglich gehalten werden. Das ist unsere Stärke: rasche Hilfe durch Reparatur beim Kunden vor Ort, gegebenenfalls Bereitstellung einer Ersatzmaschine, Anlieferung von Ersatzteilen und natürlich Handschlagqualität. Das war und ist bis heute unsere Kernkompetenz, die auch nach drei Jahrzehnten unvermindert geschätzt wird.“

Sukzessive baut Hans Penias in den folgen-



Die Familie als Basis für das erfolgreiche Unternehmen (v. li.): Andrea Penias-Wöckl, Tochter Annalena und Firmengründer Hans Penias.

den Jahren das Unternehmen aus. Was zunächst als fast reiner Servicebetrieb mit einer Generalvertretung begonnen hatte, wandelte sich im Lauf der Jahre zu einem umfassenden Anbieter für Lebensmitteltechnik für Gewerbe und Industrie. 2008 benannte Penias dann die Firma in die Penias Lebensmitteltechnik GmbH um.

2006 schloss der erste Mechatronik-Lehrling seine Lehre bei Penias ab, 2008 errichtete der erfolgreiche Unternehmer die Schlosserei neu, 2013 wurden eine Lager- und eine Oberflächenbearbeitungshalle errichtet, 2019 schließlich erfolgte der Bau einer großen Lager- und Ausstellungshalle.

Heute beschäftigt Johann Penias zehn MitarbeiterInnen im Betrieb, vier davon im Büro.



Anlagentechnik Ges.m.b.H

Ihr kompetenter Partner für Schlacht- und Zerlege-technik

EFA Schlacht- und Zerlegesägen

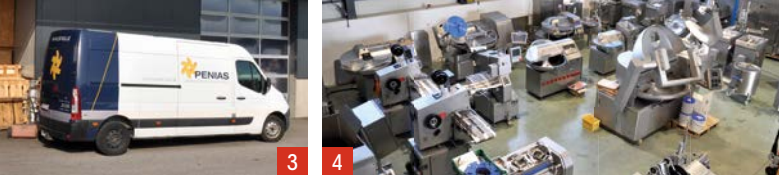
4600 Thalheim Tel. 07242/53903 office@alce.at

Für mehr Informationen besuchen Sie www.alce.at




1 Die große Montagehalle.

2 Im Lauf der Jahre ist das Unternehmen mit mehreren Hallen erweitert worden.



Den Großteil seines Umsatzes erwirtschaftet der Unternehmer in Österreich, er zählt aber auch Lebensmittelproduzenten aus dem angrenzenden Ausland zu seinen Kunden. Etwa aus Deutschland, Südtirol, Ungarn, der Schweiz und Slowenien.

Bedeutende Generalvertretungen

Im Lauf der Jahre ist es Hans Penias gelungen, zahlreiche bedeutende Vertretungen für sein Unternehmen zu übernehmen, wobei die heutigen Partner an ihn herangetreten sind und die Zusammenarbeit aktiv gesucht haben. „Das macht mich schon sehr stolz, dass es uns gelungen ist, national und international einen guten Ruf zu erarbeiten. So etwas kommt nicht von allein. Der ganze Einsatz hat sich sichtlich ausgezahlt.“

Die wichtigsten Generalvertretungen der Penias Lebensmitteltechnik GmbH sind:

- Tipper Tie Clipseysteme
- Noma-Nowicki Lebensmittelmaschinen
- Reich Rauch- und Kochanlagen
- Kerres Rauch- und Kochanlagen
- KS – Karl Schnell Feinstzerkleinerer, Mischer und Wölfe
- Dadaux mit seinem kompletten Handwerksmaschinenprogramm
- Nicht zu vergessen: generalüberholte Alpina-Kutter

Breites Leistungsspektrum

Das umfassende Leistungsspektrum der Penias GmbH umfasst aktuell Beratung, Planung, Montage, Inbetriebnahme, Wartung, Reparatur sowie den Handel mit Neu- und Gebrauchtmaschinen für die Lebensmittelverarbeitung.

Doch hinter all diesen Tätigkeiten steht Ver-

trauen als wichtigster Erfolgsfaktor und als Basis für langjährige Beziehungen zu den Kunden. Hans Penias sieht das sehr klar: „Der Verkauf einer Maschine ist nur der Beginn einer langfristigen Beziehung zum Kunden. Der Service muss reibungslos und rasch funktionieren, damit künftig weitere Verkäufe stattfinden können.“

Auf diese Art ist es Hans Penias in diesen drei Jahrzehnten gelungen, renommierte Vorzeigeunternehmen aus der Branche als Kunden zu gewinnen: Radatz, Wiesbauer, Spar-Tann, Moser Wurst oder Schirnhof, um nur einige zu nennen. „Ich wertschätze es ganz besonders, dass sowohl Industrie und Handwerk als auch Direktvermarkter auf unsere Maschinen und unseren Service vertrauen.“

Stärke durch die Familie

Von Anfang an stand die Gattin von Hans Penias unerschütterlich an seiner Seite: Andrea Penias-Wöckl kümmert sich um die Buchhaltung, Bürokratie und Marketing. Mit der 18-jährigen Tochter Annalena, die derzeit eine HTL für Mechatronik besucht, scharrt bereits die nächste Generation in den Startlöchern: „Das Wissen, dass unsere Tochter nach Abschluss ihrer Ausbildung unser Lebenswerk weiterführen wird, erfüllt uns mit großer Dankbarkeit“, zeigt sich Hans Penias ausgesprochen glücklich, dass es mit dem Unternehmen weitergehen wird. „Da meinen meine Frau und ich, dass wir vieles gut gemacht haben, schon von klein auf hielt sich Annalena stets mit großer Neugierde in der Werkstatt auf.“

Die Zukunft der Fleischbranche sieht Penias relativ gelassen: „Die Technik wird sich na-

türlich weiterentwickeln, die Maschinen noch effizienter und wirtschaftlicher werden. Die grundlegenden Anforderungen an die Lebensmittelproduktion werden jedoch dieselben bleiben.“

In diesem Sinn auf die kommenden hoffentlich erfolgreichen 30 Jahre. ■



3 Basis für die raschen Serviceleistungen der Penias Lebensmitteltechnik GmbH sind die zahlreichen Firmenfahrzeuge.

4 Selbstverständlich legt Firmenchef Hans Penias auch selbst Hand an, wenn Maschinen repariert werden müssen.

5 Hans Penias liefert Kutter für Industrie ...

6 ... aber auch für das Fleischerhandwerk.

7 Der Schauraum ist stets gut mit Lebensmittelmaschinen befüllt.

Weihnachtliche Festtagstheke

Sichern Sie sich jetzt die schönsten weihnachtlichen Wursthüllen. Wählen Sie aus winterlichen Druckmotiven, originellen Leinendärmen sowie schmackhaften Deco Quick® Gewürzumhüllungen. Bringen Sie Ihre Kunden mit der Wursthülle Advent schon in der Vorweihnachtszeit in festliche Stimmung.

Mehr Informationen zu unseren Lösungen finden Sie unter:

europe.novataste.com



WIBERG
by NovaTaste