

# spitz news

Ihr Einkaufsführer der IG  
Kaufleute Floridsdorfer Spitz  
& Schlingermarkt



GEFÖRDERT AUS MITTELN DER STADT WIEN DURCH DIE WIRTSCHAFTSAGENTUR WIEN. EIN FONDS DER STADT WIEN. MIT UNTERSTÜTZUNG DER WIRTSCHAFTSKAMMER WIEN



## WIR VOM SPITZ

Unternehmer der Kaufleute vom Spitz im Interview



## BUSINESS MIT LEIDENSCHAFT

Wertvolle Informationen über unsere Angebote und Dienstleistungen



WIR WÜNSCHEN ALLEN UNSEREN LESERINNEN UND LESERN EIN SCHÖNES, BUNTES OSTERFEST!



**NACHBAR  
IN NOT**  
HILFE FÜR DIE  
UKRAINE  
NACHBARINNOT.ORF.AT  
SPENDENKONTO  
AT21 2011 1400 4004 4003



# MIT FRISCHEM ELAN PUNKTEN

**Anfang 2022 hat Alexander Kukla die Filiale von Repa.neo auf der Floridsdorfer Hauptstraße als neuer Franchisepartner übernommen, renoviert und stellt sich Privat- und Firmenkunden als kompetenter Ansprechpartner für Drucke vor.**

Wenn Alexander Kukla von den vielen Möglichkeiten zu drucken, zu binden, zu cutten, zu fräsen oder zu gravieren spricht,



Alexander Kukla ist stets Ansprechpartner für seine Kunden

dann merken Kunden seine Hingabe und Neugierde. Eine Neugierde, die aus den vielen Schulungen und dem Aneignen von Hintergrundwissen stammt, denn der 49-Jährige ist ein Quereinsteiger: „Pandemiebedingt habe ich nach einem zweiten Standbein über die Nachfolgebörse der Wirtschaftskammer gesucht“, so Kukla. Jetzt widmet sich der Geschäftsmann ganz den neuen Materialien wie Papier, Acryl, Gummi, Holz, Metall, Glas, Folie oder Kunststoff und den verschiedenen Druck-, Binde- und Schnei-

deverfahren. Bei Alexander Kukla und seiner Repa.neo-Filiale sind sowohl Privatkunden als auch Firmenkunden gut aufgehoben. Der schnelle Ausdruck einer Bewerbungsunterlage oder einer behördlichen Mitteilung wird von ihm mit ebenso viel Leidenschaft durchgeführt wie Werbemaßnahmen für Firmenkunden, Baupläne für Architekten oder die Anfertigung von Stempeln oder kleinen Geschenken wie bedruckten T-Shirts, Taschen oder Schürzen. „Es wird bis zu einer Breite von 90 cm und einer beliebigen Länge gedruckt und gescannt, kleine Formate werden nach Ihren Wünschen zugeschnitten und mit dem Laser werden Ihre Motive punktgenau graviert oder ausgeschnitten“, zeigt sich Kukla begeistert. Als per-

sönlicher Ansprechpartner steht er zu den erweiterten Öffnungszeiten von Mo bis Fr von 9 bis 18 Uhr zur Verfügung. Für eine höhere Datensicherheit durch einen direkten Transfer der Daten auf die Druckmaschinen bietet Kukla den Selfservice-Dienst Neo.one-Key an. Für welches Serviceangebot Sie sich auch entscheiden: Innerhalb kürzester Zeit ist Ihr gewünschter Scan, Druck oder Schnitt fertig.



# MUNTERMACHER KAFFEE

**Expertentipp über unseren liebsten Muntermacher**

Johanna Wechselberger ist die Rösterin, Buchautorin und Inhaberin von **Vienna School of Coffee in der Floridsdorfer Hauptstraße 31/5** (Zutritt im Hof). Kaffee begleitet sie seit vielen Jahren, darum weiß sie auch von der belebenden Wirkung der schwarzen Bohnen: „Damit Sie den besonderen Genuss von Kaffee genießen können, muss dieser immer frisch sein. Kaufen Sie daher nur kleine Mengen, die Sie in ganzen Bohnen in der Packung aufbewahren. Vermeiden Sie ein Umfüllen in Gläser und Dosen und lassen Sie die Bohnen nicht offen im Mahlwerk liegen. Dadurch verlieren die Bohnen ihre Aromen und ihr CO<sub>2</sub>, was für die Crema zuständig ist. Die benötigten Einzelportionen sollen erst bei Bedarf frisch gemahlen werden. Direkt gehandelter Kaffee von Farmern und eine Verarbeitung in kleinen Röstereien helfen den Farmern und Pflückern durch einen fairen Kaf-

feepreis. Ich importiere selbst Kaffees von befreundeten Farmern und zahle direkt – also fair – den Preis, den der Farmer braucht. Bio, auch ohne kostenpflichtige Zertifizierung. **Jeden Samstag zwischen 10 und 15 Uhr** kann dieser Kaffee in der Vienna School of Coffee direkt gekauft werden, bei Online-Bestellungen unter [www.dieroesterin.at](http://www.dieroesterin.at) gibt es die Möglichkeit der Zustellung oder der Abholung in der CoffeePickupBox im Hof.“



# VON KINDESBEINEN AN

**Yvonne Hofstätter führt in 3. Generation erfolgreich den Zeitungskiosk in der Pitkagasse 2, direkt am Floridsdorfer Markt an der Brünner Straße. War das dort früher ihr Spielplatz, zeigt sie heute ihr Engagement gegenüber ihren Kunden.**

Als Dreikäsehoch durfte die kleine Yvonne auf einem Stockerl stehend die Kunden bedienen. Das Stockerl ist längst verschwunden, aber die Begeisterung für die Kundenbedienung ist geblieben. Allerdings hat sich das Kundenverhalten geändert. „Früher wurde neben den Tabakwaren oder dem Lotto-Toto-Schein über die Familie, die Probleme und die kleinen Freuden erzählt. Der Wiener Schmäh war immer vorhanden.“ Heute steht die Bedarfsdeckung im Vordergrund, wobei sich das Angebot des Fachgeschäftes ebenfalls verändert hat: Zu den vorhandenen Produkten hat die Geschäftsfrau Yvonne eine Buchungsstelle für Theater-, Veranstaltungen-, Thermen- und Casinokarten sowie ein Fachgeschäft für E-Zigaretten aufgebaut. Yvonne

Hofstätter hat 2008 den Zeitungskiosk übernommen und führt ihn mit ihrem Ehemann Christian. Lediglich beim umfangreichen Zeitschriftensortiment scheiden sich die Geister – während **Christian Hofstätter** gerne alles über Motorräder und Autos liest, greift Yvonne Hofstätter lieber zu Wohnungs- und Interieurzeitschriften. Zeit zum Lesen bleibt allerdings nur am Wochenende und an den seltenen Urlaubstagen.



# KARIN GRUBMÜLLER UND DIE KUNST DER MENSCHENKENNTNIS

**Wer sich nach dem Besuch beim Friseursalon glücklich und zufrieden wie nach einer wohltuenden Therapiestunde fühlt, muss wohl bei Karin Grubmüller auf der Floridsdorfer Hauptstraße gewesen sein.**

Wer sich nach dem Besuch beim Friseur-Salon glücklich und zufrieden wie nach einer wohltuenden Therapiestunde fühlt, muss

wohl bei **Karin Grubmüller** auf der Floridsdorfer Hauptstraße gewesen sein. Waschen. Schneiden. Färben. Wellen. Glätten. Pflegen. Und schon kann man sich wieder in den Spiegel schauen - dorthin blickt zunächst auch Karin Grubmüller, wenn sie jeden ihrer vielen Stammkunden individuell berät. Und dabei wird man das angenehme Gefühl nicht los, dass sie so nebenbei viel tiefer blickt und mehr erkennt als nur die Tatsache, welcher Schnitt in welcher Lebenslage jeden Typ am besten zur Geltung bringt: **Creativ Coiffeur Karin** hört zu. Ist verschwiegen. Ist motivie-

rend. Ist fast eine Psychologin. Und weiß nicht nur, was Haaren guttut, sondern auch dem Seelchen. Kopfform, Haarfall, Gesichtsform und Proportionen zu berücksichtigen, zählt zum essenziellen Handwerk von Karin Grubmüller - die feine Klinge zeigt sich aber in ihrer ganzheitlichen Kompetenz, mit der sie sich auf ihre Kunden einlässt. Seit mehr als zehn Jahren. An fast 365 Tagen im Jahr. Und die Moral von der Geschicht? Ohne Kommunikation tut sie's nicht - kein Wunder also, wenn man sich bei Karin Grubmüller haargenau wie im Styling-Märchen-Wunder-

land fühlt und ihren Salon mit leuchtenden Augen und einem zufriedenen Lächeln verlässt: Haare spiegeln unser Wesen, sie zeigen, wer wir sind. Und niemand weiß das wohl besser als **Creativ Coiffeur Karin** ..



Karin Grubmüller mit ihrer Mitarbeiterin Frau Kathi



## BRANNTWEINSCHENKE SEIT 1911

**Branntweiner haben einen schlechten Ruf, dabei ist die Likörstube von Franz Sveceny mehr als nur ein Abgabeort für Hochprozentiges. Hier treffen sich vor allem Pensionisten und Stammkunden zum Plaudern..**

Die Likörstube in der **Brünner Straße 30** gibt es bereits seit 1911, denn schon die Eltern von Franz Sveceny haben die Branntweinschenke geführt. „Damals war jeden Tag Hochbetrieb, weil die Arbeiter der Industriebetriebe, die Marktfahrer und Fuhrwerkbetreiber schon für ihr Frühstück mit Tee hier waren“, so Sveceny. Selbstverständlich war im Tee ein ordentlicher Schuss Rum enthalten. Seit damals haben sich sowohl die angesiedelten Betriebe als auch die Trink-



Franz Sveceny und sein Sohn Konrad

gewohnheiten geändert. Viele Firmen sind abgesiedelt und statt Schnaps wird in der Früh Kaffee oder ein Spritzer getrunken. Viel wichtiger ist der Zusammenhalt unter den Gästen, die zu einem großen Teil aus Männern bestehen. Da kann es vorkommen, dass ein Kunde eine Torte für alle mitbringt oder einer der seltenen Parkplätze auf Zuruf übergeben wird. „Die Leute wollen miteinander reden und sich

hier wohlfühlen“, so Sveceny, der trotz seiner 83 Jahre jeden Tag im Geschäft steht. Längst hat er die Branntweinschenke an seinen Sohn Franz-Ferdinand überschrieben und der Sohn Konrad hilft jeden Tag mit. Konrad Sveceny: „Ich kann mir durchaus vorstellen, den Laden zu übernehmen.“ Neben dem Ausschanken von Wein aus dem Weinviertel und dem Burgenland hat Sveceny eine Flaschenkonzession: Er bietet Alkoholika aus der ganzen Welt und eigens



**Mag. Andreas Polterauer**  
öffentlicher Notar

---

Franz-Jonas-Platz 6/4 • 1210 Wien  
Telefon +43 1 278 74 56  
Fax +43 1 278 7456-20  
kanzlei@notar-polterauer.at



*The Nagelstudio  
in Floridsdorf*  
**K. Fr. Nails & Beauty**  
1210 Wien, Schwaigengasse 39  
Tel. 0650 377 66 15 www.kts-nails.at



**LIKÖRSTUBE**  
FRANZ  
**SVECENY**  
EINER DER LETZTEN  
BRANNTWEINER WIENS  
1210 Wien, Brünner Straße 30  
Tel. 01 270 33 18  
Neben dem Floridsdorfer Markt

in Niederösterreich erzeugte Spirituosen an. Sveceny weiß vom schlechten Ruf eines „Brandinesers“, wie die Likörstube im Volksmund heißt. Wer die Hemmschwelle überwindet, findet hier Menschen, die miteinander reden und lachen möchten, und edle Tropfen für spezielle Anlässe.

# EIS MACHT GLÜCKLICH

**Stefano und Marco Perugini in der Brünner Straße 22 haben nach Meinung der Gäste „Wiens bestes Eis“. Ob das stimmt kann man ja gerne testen.**

Das Brüderpaar Marco und Stefano kam 1998 vom Gardasee nach Wien, um hier mit einem Eissalon Fuß zu fassen und italienische Eisköstlichkeiten zu produzieren: „Wir fertigen täglich rund 28 Sorten Eis frisch zu und haben

neben den Standardsorten jeden Tag drei Tagesspezialitäten“, erzählen die Brüder. Immer öfter werden dabei neben den Klassikern Diabtikereis, laktosefreies Eis oder vegane Eissorten verlangt. „Wir haben auf die Nachfrage reagiert und bieten Eis ohne tierische Inhaltsstoffe an. Verschiedene Fruchtarten und Schokolade stehen dabei zur Verfügung“, so Marco Perugini. Alle Fruchtarten, außer Banane, sind zusätzlich laktosefrei, ebenso wie die Sorte Bitterschokolade. Ab Anfang März bis zum letzten Sonntag im September können Eistiger und Leckermäulchen

wieder die kalten Köstlichkeiten genießen. Wer dabei auf die Kalorien achten möchte, der sollte zu fruchtigen Sorten greifen. Eine Kugel Zitroneneis hat rund 40 Kalorien, während bei der Sorte Amarena mehr als die doppelte Kalorienzahl schlagend wird. Eis ist jedoch auch gesund und enthält dank der frischen und hochwertigen Zubereitung Vitamine und Nährstoffe. Die wichtigste Eigenschaft des Perugini-Eis ist jedoch: Eis macht glücklich, sorgt für gute Laune und hat eine positive Auswirkung auf die Psyche. Ob aus dem Stanitzel oder

dem Becher geschleckt wird, als Großpackung oder Eistorten nach Hause mitgenommen wird, das Perugini-Eis ist immer ein Genuss, auch wenn man dafür ein paar Minuten Wartezeit in der Schlange in Kauf nehmen muss.



# ALEXA BEAUTY & TRADE: FUSSPFLEGE GANZ OHNE SKALPELL

**Alexandra Trombitas Nagelstudio für Maniküre und Gelnägeln direkt am Eingang des Floridsdorfer Marktes gelegen startet mit einem ausgewogenen Programm und speziellen Produkten durch.**

Direkt im Schlingerhof, gleich am Beginn des Marktes, nicht in der Brünner Straße, wie die Adresse vermuten lässt, deutlich sichtbar neben der Gebietsbetreuung liegt mein Salon“, lacht die gelernte Maniküre-, Nageldesign- und Fußpflege-Expertin. Den eigenen Salon hat Alexandra Trombitas Mitte 2021 aufgesperrt, nachdem sie zunächst einen Online-Handel etabliert und sich im achten Bezirk mit einem Behandlungstisch eingemietet hat. Zahlreiche Stammkunden konnte sie wegen ihrer genauen Arbeit, ihrer Freundlichkeit



Alexandra Trombitas

und der besonderen Produkte sowohl mitnehmen als auch am neuen Standort gewinnen. „Ich arbeite mit Callux, einem veganen Fußpeeling, das eine Pediküre ohne Skalpell möglich macht.“ Besonders für Personen, die Blutverdünner nehmen müssen, für Zuckerkrank oder in der späteren Schwangerschaft ist diese Art der Pediküre optimal, da keine Hautverletzungen entstehen. Vielmehr arbeitet die Fußpflegerin mit einem Gel aus organischen Säuren wie

Essig- oder Milchsäure, die die abgestorbenen Zellen im Bereich der Füße lösen. „Die Callux-Professional-Produkte werden im Einklang mit der Natur hergestellt, sind dermatologisch getestet, vegan zertifiziert und es gibt sie als Salon- und Heimprodukte“, so Trombitas. Da die Geschäftsfrau den österreichweiten Vertrieb der Produkte über hat, führt sie regelmäßig Studio-schulungen durch.

## Nägel – die Visitenkarte

Um die Nägel in den Mittelpunkt zu rücken, kümmert sich

Trombitas von der klassischen Maniküre über eine Nagelreparatur bis zum ausgefallenen Nageldesign mit Gellack. „Über die Plattform Treatwell können die Termine ebenso gebucht werden, wie über die Kontaktdaten auf der Website [www.alex-bt.at](http://www.alex-bt.at).“ Dort können auch die 300 Produkte und die exklusiven Marken Callux, Kristyl und Sunone gekauft werden. Bei allen Veränderungen durch die Eröffnung des eigenen Salons und dem österreichweiten Vertrieb der Produkte bleibt der Geschäftsfrau auch Zeit für Privates: die Hochzeit im August.



# DAS SCHMECKT MIT JEDEM BISSEN

**Ob Fleisch, Wurst oder Halbfertig- und Fertiggerichte: Bei der Fleischerei Wild schmecken Sie die hohe Fleischqualität, die handwerkliche Herstellung und die hochwertige Verarbeitung bei jedem Bissen.**

Der traditionelle **Fleischereibetrieb Wild** aus der Bischof-Schneider-Straße 5 in Gaweinstal ist ein Familienbetrieb und besteht seit **1868**. Seit damals legt die Familie Wert auf Regionalität, traditionelle Verarbeitung und ausgezeichnete Fleisch- und Wurstqualität. Die Schweine und Rinder von Bauernhöfen der Region werden in einem schonenden und für die Tiere stressfreien Ablauf geschlachtet. Eigene tierärztliche Kontrollen sind ebenso selbstverständlich, wie die Einhaltung der höchsten Hygienestandards. Direkt vor Ort erfolgen die Zerlegung und der Zugschnitt der Fleischteile durch ausgebildete Fleischer. **Ferdinand Wild**: „Dadurch erhalten unsere Kunden das Fleisch

so, wie sie es gerne hätten: als küchenfertiges Schnitzel, als ganzes Fleischteil oder als halbes Schwein zum Selberzerteilen und Einfrieren.“ Als besondere Spezialität preist **Ferdinand Wild jun.**, der vor sechs Jahren die Meisterprüfung abgelegt hat und ebenfalls im Familienbetrieb arbeitet, die Dry-Aged Steaks an: „In unserem Salzreifeschrank reifen Rinderrücken zu Steaks mit einem unverwechselbaren, nussigen Aroma, die besonders zart und saftig sind und in den von Kunden gewünschten Cuts erhältlich sind.“ Am **Marktstand 51-52 am Floridsdorfer Markt** können Sie sich von der hohen Fleischgüte überzeugen. „Wir betreiben unseren Marktstand seit vielen Jahren und zählen

zu den ältesten Anbietern“, freut sich Wild über die Treue der Kunden, die die Frische und Qualität der Fleisch- und Wurstspezialitäten schätzen.



## Wurst aus eigener Produktion

Besonders stolz zeigt sich die Familie Wild über die hauseigene Wurstproduktion, für die zahlreiche Medaillen gewonnen wurden. Sämtliche angebotenen Produkte werden in der Produktionsstätte in Gaweinstal mit rund 40 Mitarbei-

tern hergestellt. Wild: „Etwa 50 verschiedene Sorten Wurst, von der Stangenextra über den Pfefferoni-Leberkäse und die Käsewurst bis zur Wiener, Polnischen und Gainersdorfer, stellen wir selbst her.“ Am Marktstand am Schlinglermarkt wird die Wurst appetitlich angerichtet und für Sie eingepackt, auf Wunsch in eine frische Semmel gelegt oder zu Aufschnittplatten arrangiert.



# EHRlichkeit IST DIE VORAUSSETZUNG

**Die Wirtschaftstreuhand Setik übernehmen für ihre Kunden Tätigkeiten von der Buchhaltung bis zur Steuererklärung und verlangen dabei Ehrlichkeit – von sich selbst und von den Kunden.**

Bereits 1999 wurde die **Steuerberatungskanzlei von Friedrich Setik** gegründet und seit 2007 arbeitet das heute 8-köpfige Team Am Spitz 7 für die verschiedenen Klienten. Friedrich Setik: „Die Diversität der einzelnen Berufe mit den speziellen Anforderungen in der Steuerberatung wie Pauschalierungen und verschiedene Steuersätze macht die Arbeit so spannend.“ Sohn **Sebastian**, der seit 2013

ebenfalls in der Kanzlei arbeitet, ergänzt: „Die Zahlen sind eigentlich das Beiwerk.“ Ohne Zahlen funktioniert die Arbeit jedoch nicht, schließlich können die Klienten eine Vielzahl von Einzelaufgaben im Bereich der Lohnverrechnung, Buchhaltung, Bilanzierung und der Steuererklärungen abgeben. Klassische Beratungsbereiche sind dabei die Wahl der Rechtsform bei einer Unternehmensgründung, die

Steuerberatung und die Betriebsprüfung. „Ich habe beim Finanzamt bei der Betriebsprüfung begonnen, wollte jedoch nie als Beamter in Pension gehen. Der Schritt in die Selbstständigkeit hat eine Entscheidungsfreiheit und eine freie Zeiteinteilung gebracht“, so Setik senior. Diese Zeiteinteilung war besonders in der Pandemie wichtig, mussten doch neue Berechnungsprogramme entwickelt werden

und die Förderungsanträge und -abrechnungen waren mit einem hohen Aufwand verbunden. Um diese Arbeit erfolgreich durchführen zu können, verlangen die Wirtschaftstreuhand Setik von ihren Klienten Ehrlichkeit und Offenheit in der Zusammenarbeit. Die meisten Klienten sind Klein- und Mittelbetriebe, die Bandbreite reicht vom Handel über das Gastgewerbe bis zu Künstlern und Kommunalpolitikern.



Von links: *Raphaela Krammer, Friedrich Setik, Sebastian Setik, Nadine Icelly und Kamila Dadaeva*





# MITGLIEDSBETRIEBE IG KAUFLEUTE FLORIDSDORFER SPITZ

**Andreas Traxler**  
Fleisch & Wurstwaren

1210 Wien,  
Floridsdorfer Markt, Stand Nr. 68  
Tel. 01 270 98 71

**akakiko**  
Sushi & andere japanische Spezialitäten

Schlosshofer Straße/Turek Center  
Tel. 057 333 220

www.akakiko.com

**we group**

Projektmanagement  
Personal  
Veranstaltungen  
Health Care

Schwaigergasse 32, 1210 Wien  
www.wegroup.at

*The Nagelstudio in Floridsdorf*  
**K.Fs. Nails & Beauty**

1210 Wien, Schwaigergasse 39  
Tel. 0650 377 66 15 www.kfs-nails.at

**JOB plus**

Integrative Zeitarbeit

Schlosshofer Straße 30  
Tel. 01 60517-6913 www.jobplus.at

**REPA neo**

Floridsdorfer Hauptstraße 14  
Tel. 0800 208 215

Weschmann Betriebs Gm



- 1 Hans Höfer KG**  
21, Lebnergasse 1/6/12  
T: 0664 300 68 92  
M: kaufleute@jedlese.com  
W: www.thailand.at
- 2 Restaurant Akakiko**  
21, Schlosshofer Straße/Turek Center  
T: 057 333 990 20  
M: office@akakiko.at  
W: www.akakiko.at/lieferservice
- 3 Alexa Beauty & Trade e.U.**  
21, Floridsdorfer Markt/Schlingerhof  
T: 0660 4122230  
M: shop@alexa-bt.at  
W: www.alexa-bt.at
- 4 Turek Moden**  
21, Schlosshofer Straße 31  
T: 01 405 231 3 94  
M: service@turek.at  
W: www.turek.at
- 5 Bücher am Spitz**  
21, Am Spitz 1  
T: 01 270 15 11  
M: office@buecheramspitz.com  
W: www.buecheramspitz.com
- 6 Café Klimbim**  
21, Franz Jonas Platz 5  
T: 01 278 41 39  
M: klimbim21@yahoo.de  
W: facebook
- 7 Creativ Coiffeur Karin**  
21, Floridsdorfer Hauptstraße 12  
T: 01 278 78 58  
M: office@coiffeurkarin.at  
W: www.coiffeurkarin.at
- 9 Kiosk Hofstätter**  
21, Floridsdorfer Markt/Pitkagasse 2  
T: 01 278 78 11  
M: tabak21@tabak21.at  
W: www.tabak21.at
- 11 JOB Plus Zeitarbeit GmbH**  
21, Schloßhofer Straße 30  
T: 01 605 176 913  
M: office@jobplus.at  
W: www.jobplus.at
- 12 Jakob Gunsam GesmbH**  
21, Am Spitz 2  
T: 01 278 53 20  
M: office@schmuckhandwerk-gunsam.at  
W: www.schmuckhandwerk-gunsam.at
- 13 Jupiter Wirtschaftstreuhand GmbH**  
21, Pius Parsch Platz 2  
T: 01 278 12 95/0  
M: office@jupiter.co.at  
W: www.jupiter.co.at
- 14 K.T.s Nails**  
21, Schwaigergasse 39  
T: 0650 377 66 14  
M: ema@chello.at  
W: www.kts-nails.at
- 15 Madame Fashion & Style**  
21, Franz-Jonas Platz 2-3, Müllerpassage  
T: 0699 127 66 066  
M: sunnar12@gmail.com  
W: www.madame.co.at
- 16 Musikuniversum Fahrbach e.U.**  
21, Weisselgasse 9-12  
T: 01 271 07 90  
M: kontakt@musikuniversum.at  
W: www.musikuniversum.at
- 17 Notar Mag. Polterauer**  
21, Franz-Jonas-Platz 6  
T: 01 278 74 56  
M: kanzlei@notar-polterauer.at  
W: www.notar-polterauer.at
- 18 Optik Kollmayer GmbH**  
21, Schloßhofer Straße 4  
T: 01 278 53 69  
M: office@optik-kollmayer.at  
W: www.optik-kollmayer.at
- 19 Pölz Elektrofachhandel KG**  
21, Brünner Straße 5  
T: 01 278 53 65  
M: info@poelz.co.at  
W: www.poelz.co.at
- 20 Perugini Eissalon OEG**  
21, Brünner Straße 22  
T: 01 271 13 27  
M: marco.perugini71@aon.at  
W: keine
- 21 Raiffeisenlandesbank Wien-NÖ AG**  
21, Am Spitz 2-3  
T: 0699 157 75 444  
M: thomas.geistberger@raiffeisenbank.at  
W: www.raiffeisenbank.at
- 22 Immo21 GmbH & Co KG**  
21, Brünner Straße 13  
T: 01 996 20 31  
M: office@remax-dreams.at  
W: www.remax-dreams.at
- 23 Likörstube Mag. Franz Sveceny**  
21, Brünner Straße 30  
T: 01 270 33 18  
M: branntweiner.franz@aon.at  
W: keine
- 26 Setik Wirtschaftstrehänder**  
21, Am Spitz 7/1  
T: 01 256 98 70  
M: office@setik.at  
W: www.setik.at
- 27 Fleisch & Wurstwaren Traxler**  
21, Floridsdorfer Markt, Stand 68  
T: 01 270 98 71  
M: traxler.andreas@outlook.com  
W: keine
- 28 Vienna School of Coffee e.U.**  
21, Floridsdorfer Hauptstraße 31/5  
T: 0650 639 93 60  
M: office@viennaschoolofcoffee.at  
W: www.dieroesterin.at
- 29 We group GmbH**  
21, Schwaigergasse 35/Hofgebäude  
T: 0650 551 2918  
M: fe@wegroup.at  
W: www.wegroup.at
- 30 Fleischerei Wild GmbH**  
21, Floridsdorfer Markt, Stand 51-52  
T: 02574 2240  
M: office@fleischerei-wild.at  
W: www.fleischerei-wild.at
- 33 Repa Wien Nord**  
21, Floridsdorfer Hauptstraße 14  
T: 0800 208215  
M: 215@repaneo.at  
W: www.repaneo.at

## IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich: Hans Höfer, IG Kaufleute Jedlese, 1210 Wien • Tel. 0664 300 68 92 • e-Mail: kaufleute@jedlese.com • www.jedlese.com  
Fotos in Text und Werbeschaltungen: Copyright © Adobe StockPhotos, Titelfoto (Floridsdorferin) Copyright © Model „maridav“ und „ariwasabi“ bei 123rf.com  
Redaktion, Grafik: © Agentur für Verkaufsförderung, Hans Höfer KG, 1210 Wien • Druck: Druckerei Berger, 3850 Horn • Verteilung: Olympus Werbung, 1080 Wien

# FLEISCHEREI **Wild**

**BEI UNS  
ERHALTEN SIE  
BESTE FLEISCH-  
UND WURSTWAREN  
AUS DER REGION.  
UNSERE VERKÄUFERIN  
SONJA FREUT SICH  
AUF IHREN BESUCH.**

- Regionales Fleisch aus eigener Schlachtung
- Mehrfach ausgezeichnete Wurstqualität
- Di. 6 - 13 und von 14 - 18 Uhr  
Do. 7 - 13 und von 15 - 18 Uhr  
Fr. 6 - 18 Uhr, Sa. 6 - 12 Uhr



Fleischerei Wild, Floridsdorfer Markt, 1210 Wien  
Tel. 01 270 98 73, [www.fleischerei-wild.at](http://www.fleischerei-wild.at)