

Wirtschaft



HÖCHSTWERTE FÜR TOURISMUS

3.550.300 Gäste in der Steiermark im Jahr 2014 bedeuten Zunahmen von 1,9 % im Vergleich zu 2013.



Sturm-Fan und Eishackler:

Philipp Wurzers Freizeit gehört aber vor allem Tochter Annika.

PHILIPP WURZER

Geboren: 23. 9. 1983 in Graz
Hat am BG/BRG Pestalozzi maturiert.

Ist verheiratet mit Nora und Vater einer Tochter (Annika)
Wohnt in Gleisdorf.

Seit 2006 ist er im väterlichen Betrieb engagiert.

Fan von Sturm und den 99ers
Hobbys: Skifahren, Eishockey (spielt in der NHL-Graz bei den Erzherzog Panthers)

Wollte eigentlich Unternehmer werden.



Promovierter Betriebswirt:

Seit 2013 ist Bernhard Wurzer wieder im Betrieb.

BERNHARD WURZER

Geboren: 22. 9. 1984 in Graz
Hat am BG/BRG Pestalozzi maturiert und anschließend in Wien BWL studiert.

Ist in einer Beziehung mit Eva-Maria.

Wohnt in Graz.

Seit September 2013 ist er wieder im väterlichen Betrieb.

Fan von Sturm und den 99ers
Hobbys: Skifahren, Segeln, Freunde treffen

Wollte eigentlich Unternehmer werden.

Mit der richtigen

Philipp und Bernhard Wurzer führten ein Traditions-geschäft ins neue Zeitalter.

marcus.stoimaier@woche.at

Ob Geodreieck, Schularbeitenbogen, Füllfeder oder einfach nur ein Heft – für Generationen von Schülern war der Wurzer an der Ecke Wielandgasse/Grazbachgasse die Adresse für Schulbedarf. Mittlerweile führen die

Brüder Bernhard und Philipp Wurzer den Traditionsbetrieb bereits in vierter Generation.

Wie sie das Unternehmen gemeinsam mit Vater Harald in ein neues Zeitalter geführt haben, welche Ziele sie sich gesteckt haben und noch vieles mehr erzählen sie im „Business Lunch“ beim Stainzerbauer.

WOCHE: Wie schwer ist es Ihnen eigentlich im Vorjahr gefallen, das Papierfachgeschäft zuzusperren?

Philipp Wurzer: In Wirklichkeit war der Einzelhandel schon seit Jahren nur noch ein kleiner Teil unseres eigentlichen Betätigungsfeldes – 90 Prozent unseres Umsatzes erzielen wir schon seit Jahren im B2B-Bereich.

Bernhard Wurzer: Dann ist es natürlich so, dass die Entwicklung im Einzelhandel stark rückläufig war – aber vielleicht der noch wichtigere Punkt war, dass wir einfach auch nach außen unsere Kompetenz in der Medientechnologie



Da blieb kein Wunsch offen: Bei Christian Kulmer (2. v. r.) und dem Team des Stainzerbauer fühlten sich Philipp Wurzer, WOCHE-Redaktionschef Marcus Stoimaier und Bernhard Wurzer (v. l.) rundum wohl. Fotos:Prontolux

GAST UND WIRTSCHAFT

Gasthaus Stainzerbauer

Bürgergasse 4, 8010 Graz
Tel.: 0316/82 11 06
www.stainzerbauer.at

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag von 11 bis 24 Uhr.

Beschreibung: Die Bezeichnung Institution ist für den Stainzerbauer fast ein Hilfsausdruck.

Bereits im 19. Jahrhundert gab's hier eine Gaststätte. Josef Pfeifer und seinem Team gelingt der Spagat zwischen Tradition und Moderne nahezu in Perfektion und so ist man eine Top-Adresse in Sachen regionaler Küche.

Das Essen

Bernhard Wurzer wählte das Menü mit Leberreissuppe und Spinat-Schafkäsestrudel in Paprikasauce und war merklich angetan. Richtig begeistert waren Philipp Wurzer und die WOCHE – die wohl eines der besten Wiener Schnitzel ihres Lebens kredenz bekamen.

Die WOCHE meint: Freilich, über 90 Euro für drei Personen fallen nicht in die Kategorie „Sparmenü“ – doch Qualität hat einfach ihren Preis. Außerdem bieten die Menüs eine günstige und wohl-schmeckende Alternative.

Stainzerbauer

8010 Graz
Bürgergasse 4
Tel. 0316/821106
Fax 0316/815875

RECHNUNG

Nr. 118481
Donnerstag, 15. Jänner 2015
Tisch 6

Donnerstag, 15. Jänner 2015	
1 1/4l Apfel gespr.	2,10
3 0,4l Apfel gespr.	3,50
2 0,4l Dörl LW	2,80
1 Mlt. Gas 0,3	2,50
3 Espresso	7,50
1 MENU 1	7,50
1 Frittatensuppe	4,20
1 Gen. Salat	4,70
2 Wiener	18,50
3 Gedeck - Mittag	2,90
Rechnungssumme :	€ 90,30
MWST 10,00% von	56,45
MWST 20,00% von	23,50
	5,85
	4,70

All inclusive – im Preis inbegriffen ist ein erstklassiges Service und ein wunderbares Ambiente.