

KASTNER 2020 – Wirtschaftliche Stärke bringt Sicherheit

Details Kategorie: [Betriebe](#) Veröffentlicht am Freitag, 29. Januar 2021 08:35



© KASTNER Gruppe

Die KASTNER Gruppe hat in ihrer über 190-jährigen Geschichte schon viele gesamtwirtschaftliche Krisen bewältigt. Trotz eines ca. 9-prozentigen Umsatzrückganges geht das familiengeführte Lebensmittelgroßhandelsunternehmen aus der Phase der Corona-Pandemie stabil in die Zukunft. Dies ist möglich, da die KASTNER Gruppe durch ihre strategische Diversifizierung im Lebensmittelhandel breit aufgestellt ist und über wirtschaftliche Stärke verfügt.

Höhen und Tiefen in einem bewegten Jahr

Rekordumsätze auf der einen Seite, Umsatzeinbrüche auf der anderen – das vergangene Jahr hatte es auch für KASTNER in sich. Die KASTNER Gruppe erzielte sehr positive Ergebnisse in den Bereichen Nah&Frisch, BIOGAST und myProduct.at.

Reiseeinschränkungen, Tourismusrückgang und die vorübergehenden Schließungen von Gastronomiebetrieben aufgrund der Corona-Pandemie führten jedoch zu einem signifikanten Umsatzeinbruch im Bereich KASTNER Abholmärkte und Gastrodienst. Als Teil der kritischen Infrastruktur übernahm KASTNER Verantwortung nicht nur gegenüber Kunden und Mitarbeitern, sondern auch für die Lebensmittelversorgung der Bevölkerung. Durch ein frühzeitiges und vorausschauendes Krisenmanagement bereits ab Anfang März und eine konsequente Maßnahmensetzung sowie eine durchgängige und transparente Kommunikation hat KASTNER das Jahr 2020 gut gemeistert.

Ausgezeichnet familienfreundlich

Die Vorreiter-Rolle in punkto Familienfreundlichkeit bescherte KASTNER im Jahr 2020 gleich mehrere Auszeichnungen: Die KASTNER Gruppe gewann den Niederösterreichischen Landeswettbewerb „Familienfreundlicher Betrieb“ in der Kategorie „Großbetriebe“. Beim österreichweiten Staatspreis „Familie und Beruf“ belegte der Lebensmittelgroßhändler den hervorragenden dritten Stockerlplatz. Die Kooperation mit der Kinderbetreuungseinrichtung Apfelbäumchen, agile Beschäftigungskonzepte und flexible Arbeitszeitmodelle machen KASTNER zu einem besonders innovativen und attraktiven Arbeitgeber. Hier arbeitet man gerne – das belegt auch die durchschnittliche Firmenzugehörigkeit von 10 Jahren – und das bei rund 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Zwei neue Prokuristen und Bereichsleiter

Die KASTNER Geschäftsleitung sprach den beiden Bereichsleitern Gerald Traxler und Elmar Ruth, MSc ein besonderes Vertrauen zu: Die langjährigen Führungskräfte erhielten aufgrund ihres vorbildlichen Engagements in ihren Funktionen die Prokura.

Sascha Krammer übernahm die Standortleitung in Wien Nord, Andreas Hochstöger ist fortan Bereichsleiter des neu geschaffenen Bereichs Organisations- und Softwareentwicklung.

Investitionen an mehreren Standorten

Allein in Jennersdorf investierte KASTNER letztes Jahr 2,6 Millionen Euro. Als Burgenlands größter Lebensmittelgroßhändler wird KASTNER der starken Kundennachfrage gerecht und erweiterte die Logistikkapazitäten um rund 1.000 m². Darüber hinaus wurden zusätzliche Büroflächen von fast 400 m² geschaffen und zwei Elektrotankstellen errichtet. Alle neuen Bereiche wurden mit umweltfreundlichem LED-Licht ausgestattet.

Am Standort der Zentrale in Zwettl wurde mit dem Ankauf eines Areals von ca. 10.000 m² ein wichtiger Schritt für die zukünftige Erweiterung gesetzt.

Eine weitere große Investitionsoffensive in der Höhe von mehreren Millionen Euro ist für 2021 an den Standorten Wien Nord und Wien Süd geplant. Kunden können sich auf ein neues KASTNER Abholmärkte-Konzept freuen und die Kapazitäten im Bereich der Gastronomieausstellung werden stark ausgeweitet.

Digitale Innovationen soweit das Auge reicht

Ausgezeichnet wurden im vergangenen Jahr auch die digitalen Innovationen der KASTNER Gruppe: KASTNER erhielt den Niederösterreichischen Handelspreis EMPORION für den KASTNER WebShop 2.0. Individuelle Kaufempfehlungen dank dem Einsatz künstlicher Intelligenz, ein Bestellassistent mit Spracherkennung, der Press&Hold Funktion, welche sich an die zuletzt bestellte Einheit erinnert, und vieles mehr machen ihn zum innovativsten WebShop in der Branche – zu einer digitalen Pionierleistung.

Virtuelle Messeformate für alle Vertriebslinien, das Gastro Home Delivery Startpaket für Gastronomen und die digitale Gästeregistrierung über Ordito sind weitere Aushängeschilder der digitalen Innovationskraft der KASTNER Gruppe. Die eigens entwickelte KASTNER Scan App bietet eine einfache und schnelle Bestell- und Informationsmöglichkeit durch das Anscannen des Produktcodes bzw. des Strichcodes auf Flugblatt und Katalog.

Die jüngste KASTNER Innovation lautet „KASTNER Prime“. Dank dieser Neuerung können Kunden über den KASTNER WebShop auf das gesamte KASTNER Sortiment aller Standorte direkt zugreifen.

Durch die Übernahme der Digitalplattform Ordito bietet KASTNER seinen Kunden nunmehr zahlreiche Instrumente für ein digitales Gästelerlebnis in der Gastronomie. Die Software des Start-ups ermöglicht durch eine elektronische Speisekarte einen digitalen Bestellprozess, sowohl im Restaurant, als auch online über die Einbindung in diverse Plattformen.

Auch die KASTNER Webseite erhielt im vergangenen Jahr einen neuen Look: Der neue KASTNER Webaufttritt besticht durch ein klares, modernes Design und höchste Benutzerfreundlichkeit. Bei der Entwicklung besonders im Fokus stand die optimale Anpassung an die Nutzung mobiler Endgeräte.

Nachhaltigkeit hoch drei

Im Rahmen der KASTNER Nachhaltigkeitsinitiative „Aus gutem Grund“ wurde im vergangenen Jahr der bereits dritte KASTNER Nachhaltigkeitsbericht veröffentlicht. Durch gezielte Maßnahmen, wie eine nachhaltige Sortimentspolitik, einen schonenden Umgang mit sämtlichen Ressourcen und Methoden zur CO2 Einsparung entwickelt sich die KASTNER Gruppe immer weiter zum Nachhaltigkeitschampion.

Beim Gipfelgespräch „Österreich isst regional“ mit Bundeskanzler Sebastian Kurz und Bundesministerin Elisabeth Köstinger sprach sich KR Christof Kastner mit Nachdruck für die Stärkung der selbständigen Kaufleute und des österreichischen Lebensmittelgroßhandels aus.

Trotz schwieriger Situation während der Corona-Pandemie nahm KASTNER auch in dieser Zeit die soziale Verantwortung wahr und unterstützte weiterhin Organisationen wie das Rote Kreuz, die Wiener Tafel, das Hilfswerk Niederösterreich und viele weitere bei der Krisenbewältigung.

KASTNER Nah&Frisch

KASTNER Nah&Frisch weiter auf Expansionskurs

KASTNER Nah&Frisch baute seine Position als verantwortungsbewusster und erfolgreicher Nahversorger weiter aus. Mit zusätzlichen acht Nah&Frisch Standorten setzte KASTNER im vergangenen Jahr große Expansionsschritte. Weitere 13 Nah&Frisch Geschäfte wurden an neue, selbständige Kaufleute übergeben. Darüber hinaus wurden insgesamt 26 Ladenbau-Projekte und Regaloptimierungen umgesetzt. So sorgt der etablierte Nah&Frisch Systempartner dafür, dass auch in der Zukunft ein modernes Einkaufserlebnis in der Region geboten wird.

Generationenwechsel in zwei Bereichen

Die Bereiche Nah&Frisch Ladenbau und Nah&Frisch Filialen wurden aufgrund von Pensionierungen mit dem Bereich Nah&Frisch Vertrieb unter der Leitung von Prok. Elmar Ruth, MSc. zusammengelegt: Auf Manfred Fritsch, der nach 33 Jahren bei KASTNER den wohlverdienten Ruhestand antrat, folgte Christian Schrenk als Abteilungsleiter Nah&Frisch Ladenbau. Für die KASTNER Nah&Frisch Filialen ist nach der Pensionierung des langjährigen Mitarbeiters Prok. Robert Breiteneder fortan Stephan Lenze, MBA zuständig.

Digital-Pionier KASTNER: Erste virtuelle Messe in der Branche

In Rekordzeit entwickelte die KASTNER Gruppe ein neuartiges, virtuelles Nah&Frisch-Messeformat. Trotz der Covid-19-bedingten Situation konnten Nah&Frisch Kunden und Lieferanten „Messeluft schnuppern“ und von attraktiven Messekonditionen profitieren. Basierend am KASTNER WebShop wurde eine Messe-Plattform konzipiert, in der über 60 Lieferanten ihre Produkte umfassend und übersichtlich präsentieren konnten.

Neues Nah&Frisch Kaffeekonzept: „Mei Eck“

Die Nähe zum Kunden – dieses Erfolgsrezept der Nah&Frisch Kaufleute unterstreicht das neu gelaunchte Imbiss- und Kaffeekonzept „Mei Eck“ noch weiter. „Mei Eck“ bietet Nah&Frisch Kaufleuten ein durchdachtes und auf Kundenwünsche abgestimmtes Kleingastronomie-Konzept, das zum Verweilen einlädt. In bereits 10 KASTNER Nah&Frisch Märkten wurde es erfolgreich umgesetzt, viele weitere folgen.

KASTNER Abholmarkt und Gastrodienst

Zukunftsweisende Lösungen in turbulenten Zeiten

KASTNER steht Gastronomiebetrieben in turbulenten Zeiten zur Seite und findet rasche und zukunftsweisende Lösungen für die Hürden der Gegenwart. In Rekordzeit schnürte der führende Multifachgroßhändler das KASTNER Gastro Home Delivery Startpaket, welches aus einer digitalen Speisekarte von Ordito, einer kontaktlosen Bezahlungsmöglichkeit von stampaygo und einer breiten Auswahl an nachhaltigen Verpackungsmaterialien im KASTNER Sortiment besteht. Gastronomen wurden so auf schnellstem Wege dabei unterstützt, Liefer- und Abholservices anzubieten, um auch während des Lockdowns Umsätze zu lukrieren. Das zusätzlich neue Click2Collect Service ermöglicht es Kunden, Waren online über den KASTNER WebShop 2.0 zu bestellen und in ihrem KASTNER Abholmarkt abzuholen.

Fachkataloge der Zukunft

Die Vorteile eines analogen Katalogs verbunden mit den Funktionalitäten eines digitalen WebShops – das bieten die neuen KASTNER Fachkataloge. Anstatt eines Preises sind Strichcodes beim jeweiligen Produkt abgebildet. Diese Strichcodes können mittels KASTNER Scan App ausgelesen werden. So werden stets aktuelle Preise und umfassende Informationen zum Produkt angezeigt.

KASTNER AllesWein präsentiert Neuheiten

Mit dem Konzept „Himmlische Weine“ hat KASTNER AllesWein eine absolute Neuheit in der Branche geschaffen: Auf Intention von Head Sommelier Ing. Josef Maria Schuster wurden 140 Weine ausschließlich von Stiftsweingütern zusammengefasst. Die Himmlischen Weine aus Österreich, Italien, Frankreich, Ungarn und der Schweiz werden im eigens gestalteten Booklet und online im KASTNER WebShop angeboten.

Mit einzigartigen Online-Weinverkostungen entführte KASTNER seine Kunden auf Weingüter von Italien über Spanien, Griechenland, Kroatien und nicht zuletzt nach Österreich. Weinbegeisterte konnten die davor zugestellten Weine verkosten, KASTNER Experten sowie live zugeschalteten Winzern lauschen und online mitdiskutieren. Ein ganzer Reigen an spannenden Weinverkostungen bei Winzern und in aufregenden Locations ist für 2021 geplant.

Schnell&gut und Fingerfood

Hochqualitative Convenience Produkte in allen Sortimentsbereichen bieten der Gastronomie neue Möglichkeiten, um noch flexibler auf Nachfrage und Gästewünsche einzugehen. KASTNER hat dafür mit dem Konzept „schnell&gut“ ein Angebot von rund 3.000 Artikeln zusammengestellt. Für die zukünftig wieder möglichen Veranstaltungen bietet KASTNER ein umfangreiches „Fingerfood“-Sortiment von über 400 Produkten für Caterings und Events. Über den Filter „Produkteigenschaften“ im KASTNER WebShop sind alle Produktkategorien unkompliziert und einfach zu finden.

BIOGAST

Das Pandemie-Jahr 2020 hat die Gesellschaft nachweislich verändert. In der persönlichen Gesinnung vieler Menschen rückten Aspekte wie Regionalität, Natur, Langfristigkeit und Digitalisierung ganz nach oben. Nach diesen Werten handelt BIOGAST seit der Gründung vor mehr als zwei Jahrzehnten. Im Jahr 2020 führte dies folglich zu einem Rekordergebnis.

Virtuelle Feierlichkeiten – 10 Jahre BIOGAST MESSE

Auch virtuell kann gebührend gefeiert werden – das bewies BIOGAST beim 10-jährigen Messejubiläum. 2.500 Besucher und 130 Aussteller trafen im Rahmen der führenden Bio-Plattform Österreichs online zusammen und machten die 10. BIOGAST MESSE zu einem vollen Erfolg.

BIOGAST, der Partner für Bio-Gastronomie und Bio-Fachhandel

Als führender Bio-Großhändler war BIOGAST auch im Corona-Jahr wieder Kooperationspartner der Bio Gastro Trophy. Bio Austria zeichnet in diesem Rahmen jedes Jahr die besten Bio-Gastro-Konzepte aus.

BIOGAST führte ein umfangreiches Sortiment für den offenen Verkauf ohne Verpackung ein. Im BIOGAST WebShop wurde besonders auf dieses Sortiment hingewiesen, um es Kunden noch einfacher zu machen, Verpackung zu sparen.

myProduct.at

myProduct.at ist Top Onlineshop

myProduct.at zählt zu den beliebtesten Onlineshops für Lebensmittel in Österreich. Dies zeigt die Studie vom Statista Research Department. Österreicherinnen und Österreicher wurden gefragt, bei welchen Anbietern sie in den letzten 12 Monaten Lebensmittel, Getränke oder Kochboxen online bestellt haben. myProduct.at belegte als Pure Player (Onlineshop ohne Ladengeschäft) den fantastischen dritten Platz im österreichischen E-Commerce.

„Daily“-Konzept bringt Umsatzschub

Die extrem erhöhte Nachfrage nach regionalen Produkten brachte myProduct.at eine Vervierfachung des Umsatzes. Um für Konsumenten noch bequemere und raschere Bestellungen bei österreichischen Kleinproduzenten zu ermöglichen, führte myProduct.at das „Daily“-Konzept ein. Das just-in-time Logistiksystem wurde für Produkte mit „Daily“-Kennzeichnung auf eine Lagerlogistik umgestellt. Mit dem CO2-neutralen Expressversand der österreichischen Post erfolgt die Zustellung in Österreich innerhalb eines Werktags.

Kooperation mit erdbeerwoche.at und shöpping.at

Nicht nur die erhöhte Nachfrage nach Regionalität, sondern vor allem auch hochkarätige Kooperationen vergrößerten die Reichweite von myProduct.at im vergangenen Jahr. Mit dem Partner erdbeerwoche.at entwickelte myProduct.at einen neuen Online Shop für nachhaltige Frauenhygiene-Artikel, dessen operative Abwicklung zur Gänze übernommen wurde.

Seit November bietet myProduct.at 8.000 heimische Produkte auch über shöpping.at, dem Online-Marktplatz der Österreichischen Post, an. Diese Zusammenarbeit steigert gleichzeitig die Attraktivität des österreichischen Onlinehandels und sichert die regionale Wertschöpfung und Arbeitsplätze.

Investitionen in die Zukunft

Aufgrund der starken Expansion plant myProduct.at einen Ausbau der Lagerkapazitäten am Standort Amstetten. Konkret wird in ein neues Lagersystem sowie in die Optimierung der Prozesse investiert.

www.kastner.at