



© Transgourmet

**Vorzeigemodell**

Im Ländle wird der nächste Transgourmet-Markt eröffnet. Dort legt die Gastronomie viel Wert auf Ware aus regionaler Erzeugung: Die gelisteten Produkte werden dem entsprechen.

# Transgourmet auf der Erfolgswelle

2018 wird der nächste Markt in Vorarlberg eröffnet. Regionale, nachhaltige Produkte bleiben im Fokus.

••• Von Eva Kaiserseder

TRAUN. Der Gastrogroßhändler Transgourmet zieht äußerst positive Bilanz über das vergangene Geschäftsjahr. Nicht nur die Marktführerschaft mit einem Anteil von 23% (Quelle: Nielsen, Gastrogroßhandel) konnte ausgebaut werden, auch der Umsatz stieg: Um 22 Mio. auf 538 Mio. €. Vor allem im Frischebereich konnte Transgourmet mit ordentlich Zuwachs punkten, allein beim Fisch war ein Plus von 13% zu verbuchen.

## Nachhaltig erfolgreich

Als Erfolgsfaktoren für das erfreuliche 2017er-Ergebnis definiert das Unternehmen unter anderem den Dauerbrenner Nachhaltigkeit: Vonatur ist als Eigenmarke mit ebendiesem Schwerpunkt positioniert; ge-

startet wurde im Frühjahr 2017 mit rund 100 Produkten aus den Kategorien Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch, Molkereiprodukte und Getränke, zuletzt wurde das Sortiment auf 150 Produkte ausgebaut. Zeitgeistgemäß fungiert die „Geschichte hinter dem Produkt“ als Asset für den Restaurantbesucher, die Gastronomen haben damit Produkte mit klar benannten Herkunftsregionen und traditioneller Herstellung.

Weiters extrem zufrieden zeigt sich Transgourmet-Geschäftsführer Thomas Panholzer mit der Einführung der Sous Vide-Range: „Die Erfahrungswerte mit dieser Produktpalette sind derart erfreulich, dass das Angebot ausgeweitet wird.“ Die strategische Kooperation samt Lizenzvertrag mit der österreichischen Kultmarke Keli

Limonade ergänzt das Getränkeportfolio seit Herbst. Noch im Februar wird eine Partnerschaft mit Egger Bier folgen, durch die der Bierabsatz signifikant steigen soll, sieht man doch gerade hier noch Potenzial.

## Ausbau der Serviceleistung

Für 2018 sind die Pläne keine kleinen: Im Mai heißt es „Go west!“, denn dann wird der erste Vorarlberger Standort in Schwarzach eröffnet – ein zukunftsweisender Weg, wie das Unternehmen sagt, denn laut Studie, die anlässlich des Markteintritts gemacht wurde, legen die Vorarlberger Gastronomen insbesondere auf die *Regionalität* der Produkte Wert. „Hier können wir punkten, denn bei uns wird es quasi Vorarlberg zu kaufen geben. Wir achten darauf, besonders viele regio-

nale Produzenten zu listen, um die Nachfrage zu bedienen“, so Panholzer. Die Eigenmarke Vonatur wird auch 2018 konsequent weiter ausgebaut.

Stichwort Digital: Dass Online auch bei Transgourmet ein großes Thema ist, überrascht nicht weiter. Um die Serviceleistung weiter auszubauen und eine Plattform zu entwerfen, die künftig als digitaler Marktplatz für Lieferanten und Dienstleistungen dienen wird, wurde die Mehrheit am Softwareanbieter gastronomi gekauft. Alles aus einer Hand, lautet der Anspruch.

## Zahlen & Fakten

### Transgourmet Österreich

ist aus der c+c Pfeiffer GmbH hervorgegangen; seit der Umfirmierung 2016 ist man Teil der Transgourmet Holding AG mit Sitz in Basel, die zur Coop-Gruppe gehört. Demnächst neun Standorte des Gastrogroßhändlers (u.a. in Wels, Brunn am Gebirge oder Spielberg) und vier „mein c+c“ Filialen bieten eine Kombination aus Abhol- und Zustellservice an. Das Sortiment umfasst rund 25.000 Food und Non-Food Artikel. Zu Transgourmet gehören außerdem die Kaffeerösterei Javarei, der Wein- und Getränkegroßfachhandel Trinkwerk und die Premiummarke Cook2.0. Im Jahr 2017 wurde ein Jahresumsatz von 538 Mio. € erwirtschaftet, aktuell werden 1.630 Mitarbeiter beschäftigt.