



© Unimarkt

Andreas Haider sieht Unimarkt als lokalen, authentischen Nahversorger – mit 4% Anteil am österreichischen LEH.

Stark im Franchise

Die zu Pfeiffer gehörende regionale Supermarktkette Unimarkt steigert via Franchisepartner den Gewinn.

TRAUN. Die oö. Unimarkt-Kette setzt auf Regionalität und Franchise. Das dürfte bestens funktionieren: Für 2017/18 rechnet man mit einem Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit (EGT) über den erwarteten 2,6 Mio. €. Der dazugehörige Umsatz ist mit 288 Mio. € leicht

gesunken. Erklärung dazu, laut den Geschäftsführern Andreas Haider und Robert Knöbl: der verstärkte Wechsel von Filialen ins Franchisesystem.

Diesen Wechsel will Unimarkt weiter forcieren. Von 130 Standorten werden derzeit 55 von selbstständigen Kaufleuten

geführt; bis zum Ende des laufenden Geschäftsjahrs sollen das 50, mittelfristig gar 100 Geschäfte sein.

Die Vorteile in der Diktion von Unimarkt: Wegfall von Bürokratie und die regional verankerte Person des Kaufmanns bzw. (in über der Hälfte der Fälle)

der Kauffrau. Denen steht der Weg zu Direktlieferanten offen, denn, so sieht es die Geschäftsführung: Unimarkt ist der regionalste Supermarkt. Schon strukturbedingt, denn: „Es gibt wenig Standorte im urbanen Bereich“, so Haider. Zurzeit werden 14,5% des Umsatzes mit regionalen, und sechs Prozent mit Bio-Lebensmitteln gemacht. Treiber in Sachen Bio ist die Eigenmarke „natürlich für uns“.

Stark im Digital Retail

Auch der Online-Handel ist bei Unimarkt ein starkes Thema: Rund 100 Bestellungen gibt es täglich, der Jahresumsatz entspricht dem einer mittleren Filiale. „Im Vergleich zum Vorjahr ist der Online-Bereich um 40 Prozent gewachsen“, führt Haider aus. Demnächst wird ein Modell getestet, bei dem der online bestellte Einkaufskorb des Kunden im Geschäft befüllt und dann von ihm selbst abgeholt wird.

Im stationären Geschäft könne indes die Zahl der Standorte schrumpfen, bei kleineren Flächen sei auch ein Wechsel von Unimarkt zu Nah&Frisch möglich. Schließungen sind kein No-Go. Zumal: „Wir werden nie ein nationaler Anbieter werden“, umreißt Haider das naheliegende Szenario. (red)



Die Finstere Brille

••• Von Christian Novacek

MUH. Kühe mag ich. Wenn sie einen mit treuherzigen Riesenglotzaugen anschauen, finde ich es besser, sie nicht zu essen und sie lediglich ihrer Milch zu berauben. Blöderweise bin ich auf Milch allergisch, was ich von blutigen Steaks nicht behaupten

Kuhmilchbrotunfug

Das EU-Milchpulverhäuflein könnte bald den Milchpreis drücken. Dabei kann man mit Milchpulver so viel anstellen.

kann. Sei's drum: Ich mag Kühe und sympathisiere infolge mit Bauern – was eher eine kindliche Übertragung ist, weil die murksen die Kuh mitunter ab. Aber sagen wir halt: Jeder muss in seinem Job Dinge tun, die er nicht wirklich gern tut.

Ergo hab ich auch Mitleid, wenn die Milchpreise sinken, nicht zuletzt aufgrund des großen Haufens Milchpulver, der neben der Butterproduktion aufgehäuft wird und billig in den Markt kommt, bevorzugt in

der industriellen Produktion. Dort dürfte Milchpulver eine Art billiger Füllstoff für eh alles sein – nicht zuletzt für Brot & Gebäck. Sogar der rustikale Bio-Krustenkraacher hat vor der Krustenbildung ordentlich Milchpulver getankt. Nicht zu reden von Kipferl und Croissant – die gehörten schon längst ins Mopro-Regal. Für Allergiker ist das furchtbar. Aber ich versteh schon, dass billiges Milchpulver in teuren Broten irgendetwas praktisch ist.