



© APA/AFP/Nicolas ASFOURI

Aldi Süd im Reich der Mitte: Heute, 7. Juni, eröffnen die ersten zwei Filialen, acht weitere sollen bis Jahresende folgen.

# Aldi in Shanghai

Rindfleisch aus Argentinien, Schweinshaxen aus Deutschland: Aldi Süd expandiert nach China.

MÜHLHEIM/RUHR. Der deutsche Lebensmittelhändler Aldi eröffnet in China mit 7. Juni sein stationäres Geschäft: Der Mutterkonzern der österreichischen Lebensmittelkette Hofer startet mit zwei Filialen in der Hafenmetropole Shanghai, wie

ein Sprecher des Mülheimer Unternehmens in der Vorwoche verkündete. Neben lokalen Waren erwartet die Kundschaft Delikatessen aus aller Welt – mit einem Schwerpunkt auf deutsche Spezialitäten wie Schweinshaxe mit Sauerkraut.

Handelsexperte Matthias Queck von LZ Retailytics spricht von einem „weiteren Schritt im Wettrennen von Aldi und Lidl weltweit“. Außerhalb Europas sei Aldi Süd mit der Expansion insbesondere in den USA und Australien in dem Wettrennen

unbestritten vorn, erklärte er. Mit seinem Engagement in China weitet Aldi Süd sein Geschäft auf elf Länder und über 6.200 Filialen aus, weltweit sind rund 149.000 Mitarbeiter beschäftigt.

## Bisher nur online

Das stationäre Geschäft in China ist bekanntermaßen kein Selbstläufer. Nicht ohne Grund startete Aldi Süd 2017 zunächst online. Sollte sich die Pilotphase mit zwei Filialen als erfolgreich erweisen, sei der Konzern laut Queck in der Lage, in kürzester Zeit kräftig in die Expansion zu investieren. Bis Jahresende sollen noch acht weitere Filialen von „Aoleqi“ – so der chinesische Name Aldis – eröffnen.

Durch den Fokus auf die bei Chinesen sehr geschätzte Importware aus Europa könne man eine wohlhabendere Kundenschicht ansprechen; insofern sei das Geschäft in China nicht mit dem Massengeschäft des Discounter in anderen Ländern vergleichbar. Es ist ein langsames Herantasten: Um die zentralen Strukturen wirtschaftlich auszulasten, sei mittelfristig mit 50 bis 100 Filialen zu rechnen. (haf)



| Psssst – hier sind wir unter uns!

## „Von dahoam das Beste“

Von 14. bis 28. Juni: Spezialitäten bei Interspar.

WIEN. Feiner Essig von Gegenbauer, cremiger Honig der Bio-Imkerei Villa Erbse und edle Tropfen vom Weingut Döllinger: Interspar versammelt zwischen 14. und 28. Juni lokale Hersteller und ihre Produkte in allen Interspar-Hypermärkten in Wien und lädt seine Kunden unter dem Motto „Von dahoam das Beste“ zu einer kulinarischen Erlebnisreise, die zwar nicht viel Exotik

verspricht, sondern regionale Gaumenfreuden. Die Lokalisationsinitiative startete vor neun Jahren und wird laut Markus Kaser, Geschäftsführer von Interspar Österreich, laufend ausgebaut: „Das sichert Arbeitsplätze und hält die Kaufkraft in der Region.“ Aktuell werden 519 Lebensmittel von 74 lokalen Herstellern angeboten, viele der Betriebe sind familiengeführt. (haf)



© Interspar

Grüner Veltliner aus dem Auerthal: Winzer Matthias Döllinger bei der Arbeit.