

fangreiche Dienstleistungen im Angebot, darunter die im Tourismusland Österreich wichtigen Premiumprodukte. Im Handel konnte festgestellt werden: Durch die Lockdowns wurde sich andernorts mehr gegönnt, etwa auch beim Essen. „Der in den Corona-Jahren 2020 und 2021 begonnene ‚Lebensmittelpatriotismus‘ macht sich in der verstärkten Nachfrage nach biologischen, nachhaltigen und regionalen Produkten bemerkbar“, erklärt Panholzer.

”

Österreich hat sich in den letzten beiden Jahren als Top-Tourismus-Destination mit hochwertigem Angebot positioniert – hier können wir immens punkten.

Thomas Panholzer
Transgourmet

“

Hier hat Transgourmet bereits vor Covid und diversen Lockdowns „ganze Arbeit geleistet“ – und die richtigen Produkte auf den Markt und in die Regale gebracht: Die hauseigene Nachhaltigkeitsmarke Vonatur, eine eigene Bio-Linie speziell für die Gastronomie, Transgourmet Natura sowie Kalbfleisch aus Österreich mit höchsten Tierwohl-Standards namens „Kalb Rosé“ treffen offensichtlich den Zeitgeist sowie den Geschmack der Gäste. „Österreich hat sich in den letzten beiden Jahren als Top-Tourismus-Destination mit hochwertigem Angebot positioniert – genau hier können



© Christian Maislinger/Transgourmet

Die Mitarbeitenden schätzen attraktive Arbeitsplätze mit Work-Life-Balance.

wir mit unserem nachhaltigen Sortiment, das laufend wächst, immens punkten“, weiß Thomas Panholzer. Allerdings: Die Teuerungswelle werde auch in der Gastronomie ankommen, man rechnet mit kurzfristigeren Buchungen.

Warenverfügbarkeit

Doch auch an anderen Stellen wird sich die aktuelle, durch Russland ausgelöste Krise auswirken – etwa entlang der Lieferkette. „Die Warenverfügbarkeit ist in den letzten Monaten schlechter geworden“, sagt Hayböck. Ohne alternative Beschaffungsquellen würden die Großhandelskunden nicht vollständig bedient werden können. Einzelne Warenbereiche im Bereich der Grundnahrungsmittel – wie zum Beispiel Öle – sind am stärksten betroffen.

Auch Non-Food-Artikel sind teils nur eingeschränkt lieferbar. Die beiden beruhigen aber: „Aktuell sind für den Herbst und die Wintersaison keine massiven Einschränkungen absehbar, wobei natürlich die laufenden und kommenden Ernten dafür aus-

schlaggebend sein werden. Die Lieferfähigkeit ist damit nicht dramatisch, aber bei Weitem auch nicht zufriedenstellend.“

Teuerungen unter der Lupe

Aus der aktuellen Situation ergibt sich natürlich die Frage, wie Transgourmet selbst mit den Teuerungen umgehen wird. Panholzer stellt klar: „Wir begrüßen die Initiative der Einkaufsorganisation Top-Team Zentraleinkauf, Preiserhöhungen der Industrie exakt unter die Lupe zu nehmen.“

So sollen angekündigte Preiserhöhungen nur mehr dann akzeptiert werden, wenn „es einen nachvollziehbar hohen Kostendruck gibt“. Man verwehre sich nicht generell gegen Preiserhöhungen der Industrie – jene, die beispielsweise anhand von Indizes im Bereich Rohstoffe-, Energie- oder Personalkosten klar nachvollziehbar sind, werden natürlich akzeptiert: „Es ist unsere Pflicht, genau darauf zu achten, keine überzogenen Preiserhöhungen durchzuwinken“, denn diese „schaden der Gastronomie immens“.

Aufgrund der hohen Preiserhöhungen sei – so Panholzer – die heimische Gastronomie und Hotellerie massiv in Bedrängnis bekommen. „Nach Jahren der Pandemie und Schließungen ist kein Puffer mehr vorhanden.“

Aber: Wer bearbeitet alles?

Letztlich stellt sich auch für den Händler die Frage: Wer soll die Arbeit, die es gibt, tun? Schließlich herrscht zu allem Überfluss auch noch Fachkräftemangel. Transgourmet ist – wie eigentlich nahezu alle Unternehmen der Branche – laufend auf der Suche nach Mitarbeitenden. „Wir sind ein guter und beliebter Arbeitgeber und rekrutieren unser Personal innerhalb und außerhalb der Branche“, sagt Hayböck. Man bietet ein sicheres Einkommen, laufende Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten, Gesundheits- und Fitnessprogramme, Einkaufsrabatte und ein sehr gutes Betriebsklima.

”

Wir sind ein guter und beliebter Arbeitgeber und rekrutieren unser Personal innerhalb der Branche.

Manfred Hayböck
Transgourmet

“

Doch auch die Politik ist gefordert, wie beide unisono abschließend erklären: „Wenn Österreich in der Top-Kulinarik-Liga mitmischen will, braucht es kurz- sowie langfristige Initiativen zur Nachwuchsförderung und adäquate Unterstützung.“