



TRANSGOURMET

Transgourmet startet im Westen



Neuer Gastronomie-Großhändler eröffnet in Schwarzach

- **Investition von 22 Mio. Euro - Wertschöpfung bleibt in der Region**
- **Schaffung von 120 Arbeitsplätzen - zahlreiche Mitarbeiter sind aus dem Ländle**
- **Erstmals in Vorarlberg: Gastronomen profitieren von "Alles aus einer Hand"**

Der Marktführer im Gastronomie-Großhandel Transgourmet startet im Westen Österreichs durch: Heute, am 17. Mai, eröffnet nach rund 10-monatiger Bauzeit der erste Transgourmet-Standort in Vorarlberg. Schwarzach ist der insgesamt neunte Transgourmet-Standort in Österreich und bietet der Vorarlberger Gastronomie neben einem umfangreichen Sortiment auch ein breites Dienstleistungsangebot, das es in der angebotenen Form bislang in der Region nicht gab. Insgesamt wurden mehr als 22 Millionen Euro investiert und 120 neue Arbeitsplätze geschaffen. Anlässlich der Eröffnung konnten regionale Vertreter aus Politik und Wirtschaft, Kunden, Lieferanten und Partner den neuen Markt entdecken und sich durch das Transgourmet-Sortiment

sowie das von ausgewählten Industrie-Partnern kosten.

"Rundum-sorglos"-Paket von Transgourmet

„Wir sind stolz auf unseren neuen Standort“, so Transgourmet Österreich Geschäftsführer Thomas Panholzer anlässlich der Eröffnung in Schwarzach und erklärt auch gleich warum: „In nur zehn Monaten haben wir gemeinsam mit vielen Unternehmen und Partnern aus dem lokalen Umfeld einen ultramodernen Gastronomie-Großhandelsmarkt in bester Lage errichtet.“ Ab sofort erwartet die Vorarlberger Gastronomen auf rund 4.000 Quadratmetern das breiteste Sortiment der Gegend. Angepasst an die Vorarlberger Gegebenheiten wurde auch die fast 5.000 m² große Lager- und Logistikfläche, die wesentlich für die Zustellungen – die im Übrigen mit eigenem Fuhrpark erfolgen – ist. Daneben bietet Transgourmet auch sonstige zahlreiche Services, die die Einkaufslogistik erleichtern sollen. „Auch das Ländle kommt nun in den Genuss des Rundum-sorglos-Pakets von Transgourmet“, freut sich Panholzer.

Der Abholmarkt, der ab sofort Montag bis Freitag von 7 bis 18 Uhr und Samstag von 7 bis 13 Uhr geöffnet hat, liegt verkehrsgünstig an der L200 Bregenzerwaldstraße in unmittelbarer Nähe zur Autobahnauffahrt Dornbirn Nord und verfügt in einer hell beleuchteten Tiefgarage über mehr als 100 breite Parkplätze sowie zwei E-Tankstellen zum kostenlosen Auftanken.

NEU in Vorarlberg: Alles aus einer Hand

Es ist die Verbindung der 25.000 Artikel umfassenden Produktpalette aus den Bereichen Food und Non-Food mit zahlreichen Dienstleistungen, die Transgourmet seinen Kunden anbietet, die in Vorarlberg einzigartig ist. „Wir wollen „one face to the customer“ sein“, skizziert Standortgeschäftsführer Manuel Gohm das Konzept. „Das ist unser USP und unsere große Stärke.“ Die rund 7.000 Wirte, Restaurantbesitzer, Hoteliers, Gewerbetreibende und Vereine in Vorarlberg sollen von den Leistungen Transgourmets überzeugt und als Kunden gewonnen werden. Laut einer Studie, die im vorigen Jahr von Transgourmet durchgeführt wurde, wünschen sich die Gastronomen vor allem eine Erleichterung in ihrer Einkaufslogistik.

Unterschiedliche Produktlinien und Ausbau des regionalen Sortiments

Bei Transgourmet finden sie ab sofort ein umfassendes Produktsortiment – inklusive Getränke, Kaffee und Non Food Artikel wie beispielsweise Glas und Porzellan – kombiniert mit zahlreichen Dienstleistungen rund um ihren Einkauf. Transgourmet bietet Produkte für jedes Bedürfnis und jede Preis-Leistungs-Stellung; von Eigenmarken bis hin zum Premiumsortiment. Im Sortiment finden sich u.a. die 600 Artikel umfassende Bio-Produktpalette „natürlich für uns“ und die eigene Nachhaltigkeitslinie Transgourmet Vonatur – ein Angebot, das für die Vorarlberger Gastronomie in dieser Gesamtheit und Verfügbarkeit neu ist. Außerdem bietet Transgourmet standortspezifisch eine breite Auswahl an regionalen Erzeugnissen. „Gerade das regionale Angebot ist uns in Vorarlberg wichtig, denn wir wissen, dass die hiesigen Gastronomen sehr bewusst nach Produkten aus der Gegend suchen“, so Gohm. Zu Beginn werden es rund 25 lokale Produzenten sein, die gelistet sind, darunter Vonach Qualitätsfleisch, Broger Würste und Selchwaren, Walser Schinken & Wurst Spezialitäten, Drexl Brot, Vorarlberger Mühlen u.v.m. Laufend sollen weitere Produkte aus der Gegend zu den bislang 200 dazukommen. „Wir wollen insbesondere in der Frische stark auf Wertschöpfung aus der Region setzen“, so Gohm.

Premiumservices für die Gastronomen

Gepunktet wird aber nicht nur mit Regionalität in den Regalen, sondern mit produktspezifischen Services, etwa beim Premiumsortiment Transgourmet Cook, das speziell für Gastronomen entwickelt wurde, mit der exklusiven Gastronomie-Kaffeemarke JAVA Premiumcafe aus der hauseigenen Kaffeemanufaktur in der Steiermark sowie durch den bei Transgourmet integrierten Wein- und Getränkefachgroßhandel TRINKWERK. So bekommen die Kunden auf Wunsch eigene Weinschulungen oder werden bei der Erstellung der Getränkekarte beraten, sie können sich mit Top-Köchen im Kochstudio am Standort austauschen oder werden mit eigener Schanktechnik und –services unterstützt. Zusätzlich werden in Schwarzach Dienstleistungen wie Vorkommissionierung, Zustellservice oder Einräumhilfe geboten.

Ein großer Marktplatz

Wie alle Transgourmet-Standorte punktet auch Schwarzach mit einem für Gastronomie-Großmärkte ungewöhnlichen „Marktplatz“, wie Geschäftsführer Thomas Panholzer es ausdrückt. Fachverkäufer garantieren umfassende Beratung und Bedienung bei Frischfisch und Frischfleisch. Das Herz und Zentrum des Marktplatzes stellt das „Cook-Studio“ dar, in dem Haubenköche regelmäßig vor Ort kochen – und gerne mit Tipps und Tricks weiterhelfen. In der hauseigenen TRINKWERK Getränkeabteilung mit begehbarem Humidor werden Top-Weine aus Österreich, aber auch Frankreich, Italien und Spanien präsentiert. Das große Obst- und Gemüsesortiment inklusive Exoten ergänzt die Frischeabteilung.

Wertschöpfung in der Region: Lokale Bauunternehmen, Mitarbeiter aus dem Ländle

Nicht nur das Angebot bei Transgourmet, schon die Errichtung selbst bringt einen Mehrwert für das Ländle. Von den insgesamt rund 22 Millionen Euro, die investiert wurden, gingen knapp zwei Drittel an Vorarlberger Unternehmen. Gebaut wurde vorrangig mit lokalen Firmen wie Nägele Betonfertigteile- und Transportbetonwerk GmbH, i+R Schertler und Oberhauser & Schedler Bau GmbH. Dabei war das Projekt durchaus beachtlich: Täglich haben bis zu 100 Leuten auf der Baustelle gearbeitet und insgesamt wurden 5,5 Millionen Kilogramm Stahlbeton-Fertigteile verbaut, das entspricht dem Gewicht von rund 10 Jumbojets. Für die gesamte Planung verantwortlich zeichnete das Architekturbüro Aicher Ziviltechniker GmbH aus Dornbirn. Vorarlberg ist aber auch im Team des neuen Transgourmet-Standortes stark vertreten: „Bislang konnten wir 70 neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aufnehmen, nahezu alle aus der Gegend. Im Laufe der kommenden Monate sollen weitere 50 dazu kommen, wenn möglich ebenfalls aus Vorarlberg“, so Standortgeschäftsführer Manuel Gohm, der selbst gebürtiger Vorarlberger ist. Bemerkenswert: Ein Viertel der Führungskräfte ist weiblich – im Großhandel ein ungewöhnlich hoher Anteil. „Angefangen von den involvierten Baufirmen über die erhältlichen Produkte bis hin zu den Mitarbeitern haben wir auf Qualität und Know-how aus dem Ländle gesetzt.“

Nachhaltigkeit innen und außen

Der neue Standort setzt – wie bei Transgourmet und der Muttergesellschaft, der Schweizer Coop-Gruppe, üblich – stark auf das Thema Nachhaltigkeit. Unter anderem wurde auf einen möglichst geringen Flächenverbrauch geachtet, weshalb die Parkplätze unter den Markt verlegt wurden, und das Dach an den meisten Stellen begrünt. Eine LED-Beleuchtung, der Einsatz von CO₂-Kälteanlagen inklusive Wärmerückgewinnung für die Erzeugung des Warmwassers und zur Einsparung von Heizenergie sowie geschlossene Kühlmöbel wurden wie in jedem Transgourmet-

Markt standardmäßig verbaut. Zusätzlich hat man darauf geachtet, die Einkaufsatmosphäre durch großzügige Verglasungen der Fassade und durch Oberlichten-Bänder im Bereich des Daches besonders ansprechend zu gestalten.

Impulse für die Region

Manfred Flatz, Bürgermeister in Schwarzach, freut sich über die Impulse für die Region, die der neue Transgourmet-Standort in Schwarzach bringt: „In unserer globalisierten Welt ist es erforderlich, unsere lokale und regionale Wirtschaftskraft zu stärken und weiterzuentwickeln. So freut es mich, dass mit der Eröffnung der Gastronomie-Großhändler Transgourmet in unserer Gemeinde, diesem Gedanken Rechnung getragen wird. Denn Transgourmet steht für Wertschöpfung in der Region und legt ihren Fokus auf ein regionales hochwertiges Sortiment an Lebensmitteln. Geschäftsleiter Manuel Gohm und seinem Team wünsche ich alles Gute und eine erfolgreiche Zukunft am neuen Standort in Schwarzach.“

„Mit Transgourmet gibt es nun einen neuen attraktiven Player in der Vorarlberger Lebensmittelbranche. Ich bin guter Dinge, dass Transgourmet die Szene bereichern wird und wünsche gute Geschäfte im Ländle und viel Erfolg“, so Mag. Roland Frühstück, Obmann VP-Landtagsklub.

Key Facts:

Bauzeit: Juli 2017 bis Mai 2018 (10 Monate)

Gesamtinvestition: 22,5 Mio. Euro

Standortgeschäftsleiter: Manuel Gohm

Wertschöpfung in der Region – wichtigste Partner, Baufirmen:

- Architekturbüro Aicher Ziviltechniker GmbH
- Nägele Betonfertigteile- und Transportbetonwerk GmbH
- i+R Schertler
- Oberhauser & Schedler Bau GmbH
- Berchtold Installationen

Besonderheiten im Markt:

- Verkehrsgünstige Lage an der Bregenzerwaldstraße, Nähe Autobahnauffahrt Dornbirn Nord
- Mehr als 100 unterirdische Parkplätze
- 120 Mitarbeiter im Vollbetrieb
- 25.000 Artikel aus den Bereichen Food und Non Food, inkl. Premiummarke Transgourmet Cook, Bio-Sortiment und Nachhaltigkeitsmarke Transgourmet Vonatur
- Regionales Sortiment, das laufend ausgebaut wird

Nachhaltiges Konzept:

- Kleinstmögliche verbaute Fläche
 - Begrünung des Daches
 - Kälteverbundanlage mit CO₂: Durch ein Wärmerückgewinnungssystem werden 70% der Heizenergie eingespart und das gesamte benötigte Warmwasser erzeugt
 - Einsatz von Tageslicht durch großzügige Verglasungen der Fassade und Oberlichten-Bänder im Bereich des Daches
-