

KASTNER GRUPPE Umsatz-Meilenstein **PASSIERT**

Die Kastner Großhandelsgruppe mit Sitz in Zwettl hat ein hervorragendes Jahr 2015 hinter sich. Die 800 Mitarbeiter der Gruppe erwirtschafteten ein Umsatzplus von 3,5 Prozent. Damit hat Kastner den historischen Umsatz-Meilenstein von 200 Millionen Euro um sechs Millionen passiert. Mit 206 Millionen Umsatz gehört Kastner nun zu den 500 größten Unternehmen Österreichs. Der Erfolg des Familienunternehmens ruht auf mehreren Säulen. Neben der Betreuung und Führung eigener Nah & Frisch-Märkte sind diese vor allem der Gastronomie-Großhandel und der Bio-Großhandel Biogast, mit dem Kastner in Österreich eine führende Stellung einnimmt. Neben dem Zustellgroßhandel investiert Kastner auch kräftig in die eigenen C&C-Märkte. Nachdem der Abholmarkt Krems im vergangenen Jahr ein komplettes

Redesign erfuhr, ist nun auch die Erneuerung des Marktes im burgenländischen Jennersdorf abgeschlossen. Weitere Komplettrenovierungen folgen. Ausgeweitet wurde auch die Beteiligung von Kastner am Online-Shop „myProduct“. Dieses Start-up, das kleinen Produzenten eine gemeinsame Verkaufsplattform bietet, soll künftig auch Wiederverkäufern wie zum Beispiel Gastronomen die Möglichkeit bieten, auf das Angebot von Kleinproduzenten und Manufakturen zuzugreifen. Nebenbei leistet sich das Unternehmen auch durchaus verspielte Aktivitäten wie etwa die Etablierung einer alten Apfelsorte als „Kastner Apfel“ oder Experimentelles wie die Unterstützung von 3D-Druck für Lebensmittel. Erstmals präsentierte Kastner auf der vergangenen „Alles für den Gast“ in Salzburg einen 3D-Drucker für



Bild: Kastner

Geschäftsführung der Kastner Gruppe: Herwig Gruber, Christof Kastner und Andreas Blauensteiner.

Lebensmittel. Inzwischen kann das von einigen Münchner Lebensmitteltechnologien entwickelte Gerät bereits 30 verschiedene Lebensmittel mit hoher Auf-

lösung drucken. Kastner hat in Österreich exklusiv die Rechte auf den „Bocusini“ genannten 3D-Drucker. Der „Bocusini“ kann bereits bei Kastner bestellt werden.

METRO

SERVICE-APP weiter verbessert

Im Vorjahr wurde die Webapplikation FoodNotify in Kooperation mit Metro ins Leben gerufen – jetzt stellt Metro die Weiterentwicklung des Produkts vor und präsentiert FoodNotify als umfassendes Servicetool für Gastronomen. Neben dem Einsatz bei der Allergenkennzeichnung in Speise- und Menükarten wurden zusätzliche Benefits für Gastronomen entwickelt – etwa die Möglichkeit für alle Metro-Kunden, direkt über einen FoodNotify- und Metro-Bestellshop das gesamte Food Sortiment abzurufen bzw. direkt darüber zu bestellen. Der adaptierte Wareneinsatzberechner ermöglicht zudem die rasche und einfache Kalkulation des jeweiligen Wareneinsatzes für die einzelnen Speisen und Gerichte. Der Gastronom behält durch dieses Tool einen Gesamtüberblick der Wirtschaftlichkeit auf Rezeptebene. So wird die Angebots-erstellung für Veranstaltungen

oder Caterings ein Kinderspiel. Ursprünglich war und ist FoodNotify eine Webapplikation, mit deren Hilfe Speise- und Menükarten sowie Buffet- und Cateringkarten so ausgedruckt werden, dass sämtliche Allergene gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) automatisch ausgewiesen sind. Dazu sind im System tausende Standardrezepte gespeichert, die bei Bedarf individuell abgeändert und durch das Hinzufügen eigener altbewährter Zutaten an den Betrieb angepasst werden können.



Bild: FoodNotify

FoodNotify von Metro wurde noch einmal verbessert.

www.drinksmart.com

UNGLAUBLICH KNACKIG.



NEU: JIM BEAM BOURBON MIT DEM GESCHMACK VON FRISCHEN ÄPFELN. PERFECT ALS MIX MIT TONIC WATER. JETZT PROBIEREN.

MAKE HISTORY™



NEU

JIM BEAM
APPLE

700 ML. ALC. 35% VOL.

www.jimbeam.at