

# Die Finalisten für den Goldenen Merkur

Unsere Experten-Jury, der Univ.-Prof. Peter Schnedlitz von der WU-Wien, Management-Trainer Gerhard Vater und Handelsverband-Geschäftsführer Rainer Will angehören, hat aus der Shortlist die diesjährigen Preisträger gewählt.

Die HANDELSZEITUNG vergibt seit dem Jahr 1979 die bedeutendste Auszeichnung für selbstständige Kaufleute und Filialbetriebe der Handelsorganisationen: den „Goldenen Merkur“. Die Preisträger werden von einer hochkarätig besetzten Fachjury aus allen Bewerbungen bestimmt.

Die Auszeichnung wird heuer zum zweiten Mal an das beste Geschäft der jeweiligen Vertriebschiene vergeben. So wird etwa der „Beste Billa 2015“ oder „Beste Eurospar 2015“ usw. ausgezeichnet. Auch selbstständige Kaufleute konnten sich bewerben und haben das eifrig getan.

In Summe haben sich heuer 65 Standorte um den Titel „Österreichs bestes Lebensmittelgeschäft“ beworben, quer durch alle Handelsorganisationen. Eine hochkarätige Jury, bestehend aus Univ.-Prof. Peter Schnedlitz von der Wirtschaftsuniversität Wien, Management-Trainer Gerhard Vater sowie Rainer Will, dem Geschäftsführer des Handelsverbandes, hat in einer mehrstündigen Sitzung die Einreichungen bewertet.



In der HTL Kramsach für Glas und Chemie entstehen unsere begehrten Trophäen. HTL Kramsach

Betriebswirtschaftlich messbare Erfolge wurden ebenso berücksichtigt wie Sortiment und Gesamtkonzept. Die Märkte mussten zum Zeitpunkt der Bewerbung mindestens ein Jahr lang geöffnet sein und vergleichbare Kennziffern aufweisen. Teilnehmen konnten alle Geschäfte, die über ein Lebensmittel-Vollsortiment verfügen.

Die HANDELSZEITUNG vergibt zudem seit 2013 die Auszeichnung „Goldener Merkur für nachhaltiges Wirtschaften“ an Industrie- und Handelsbetriebe. Sie ehrt Initiativen, die sich in vorbildlicher Weise für Nachhaltigkeit einsetzen. Auf den Folgeseiten lesen Sie über jene Märkte, die es auf die „Shortlist“ geschafft haben.

Die Auszeichnung wird in festlichem Rahmen bei der alljährlichen Gala „Goldener Merkur“ an die Preisträger vergeben. Diesmal findet die Gala im Anschluss an den „Standorttag“ des Handelsverbandes statt, der erstmals mit der HANDELSZEITUNG kooperiert.

## » Nachhaltigkeit

Der Einreichmodus für den „Nachhaltigen Goldenen Merkur“ ist einfach: Hat ein Unternehmen den Eindruck, eine besondere nachhaltige Leistung im Bereich Lebensmittelhandel zu erbringen, so schickt es das Projekt an die HANDELSZEITUNG, die anschließend diese Aktivitäten veröffentlicht. Diese Art der Nominierung läuft über das ganze Jahr. Für 2016 haben in der Kategorie Handel eingereicht: Eurospar Steinberger, Hofer, MPPreis; bei der Industrie sind das: Henkel CEE, 11er und Green Sheep.

## Adeg Bachler, 9341 Straßburg



Regionale Produkte zählen zu den Sortiment-Highlights in Straßburg.

Leopoldine Bachler betreibt in Kärnten ein Geschäft mit 516 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche. Die Besonderheiten, die sie anführt, sind: Lotto, Toto, Saftpresse; Marktplatz, freie Kundenführung, neues Adeg-Ladenbaukonzept. Die Sortiment-Highlights im Adeg-Markt in Straßburg sind regionale Produkte (Imkerei, Bäckerei, Biohof ...), die Profilierung in den Kategorien Obst und Gemüse, Käse, Brot und Gebäck sowie selbst produzierte Salate (Wurstsalat, Rindfleischsalat). Von den 9000 Artikeln im Sortiment zählt rund die Hälfte zur Frische. Im November 2015 erfolgte die Vergrößerung der Verkaufsfläche um 100 m<sup>2</sup> sowie der Komplettumbau auf den neuen Adeg-Modellladen. Leopoldine Bachler sagt über sich: „Ich bin Adeg-Kauffrau mit Leib und Seele.“ Zwei Vollzeit- und sieben Teilzeitmitarbeiter bemühen sich um das Wohl der Kunden.

Bemerkenswert ist die Reduzierung des Energieverbrauchs des Marktes von 2014 auf 2015 um rund 20.000 kWh.



## Adeg Haller, 9871 Seeboden



Das Team um Adeg-Kaufmann Gerald Haller hält die Frische hoch.

Adeg-Kaufmann Gerald Haller aus Seeboden in Kärnten beschäftigt in seinem 800 m<sup>2</sup> großen Adeg-Markt zwei Vollzeit und 18 Teilzeitmitarbeiter. In seiner Bewerbung hebt Haller besonders seine Geschenkfachabteilung, den Zusterservice, Partyservice, regionale Küche sowie selbst produzierte Nudelvariationen, von denen er ca. 4500 Stück pro Monat verkauft, hervor.

In seinem 10.000 Artikel umfassenden Sortiment finden sich zahlreiche regionale Produkte, regionaler Frischfisch, Obst und Gemüse und eine gediegene Weinfachabteilung. Als Frische-Nahversorger punktet das Haller-Team auch in der Feinkost, bei Wurst, Brot & Gebäck. Den Frischeanteil vom Umsatz gibt Haller mit 49% an. Die Totalrenovierung seines Geschäftes erfolgte im Frühjahr 2014. Haller sagt: „Trotz hartem Wettbewerb in Seeboden und Spittal setzen wir auf Menschlichkeit, auf die Region und auf die absolute Frische. Wir nehmen uns Zeit für unsere Kunden.“



## Adeg Winkler, 9710 Feffernitz



Josef Winkler ist Spezialist für regionale und italienische Produkte.

Ebenfalls in Kärnten, in Feffernitz zwischen Villach und Spittal a. d. Drau, führt Josef Winkler seinen 550 m<sup>2</sup> großen Adeg-Markt zusammen mit zwei Vollzeit- und sechs Teilzeitmitarbeitern. Auch bildet er drei Lehrlinge aus. Das 9500 Artikel umfassende Sortiment besteht zur Hälfte aus Frischeprodukten. Im November 2015 hat Winkler sein Geschäft erweitert und die Inneneinrichtung komplett erneuert. „Durch die Modernisierung konnten wir eine neue Zielgruppe ansprechen. Wir haben über das gesamte Sortiment 2016 ein Umsatzplus von 15%. Wir sind hier sehr bekannt“, sagt Winkler. Der Markt hat sich zu einem Spezialisten für regionale Produkte entwickelt, aktuell führt Winkler ca. 200 regionale Waren, von Gailtaler Speck bis zu Biomehl vom Tomic und Kärntner Wein.

Aber auch als Italien-Spezialist hat sich Winkler weit über die Ortsgrenzen einen Namen gemacht. Er importiert italienische Produkte oder holt sie selbst ins Geschäft.

