



Redaktion:

Katharina Nachbaur

Mitarbeit:

Herbert Schneeweiß
Magdalena Kranabill

REGAL im Gespräch mit der Kastner Gruppe

Multifunktional: Die Zukunft im Ladenbau

VON KATHARINA NACHBAUR

- Aktuell 15 Hybridmärkte
- 24 Ladenbauprojekte realisiert
- Wandkühlungen modernisiert

Ein gutes Produkt, zur richtigen Zeit, am besten Platz – so funktioniert Handel“, sagt Prok. Elmar Ruth MSc. Doch was genau ist der „beste Platz“ – und wie gestaltet man ihn? Als Bereichsleiter für Nah&Frisch bei Kastner beschäftigt sich Ruth gemeinsam mit Ladenbau-Spezialist Christian Schrenk mit genau dieser Frage. Ladenbau ist für die Nahversorger kein Nebenschauplatz. Kastner betreut aktuell etwa 150 der insgesamt rund 380 Nah&Frisch-Märkte in Österreich. Für Nah&Frisch hat Kastner im vergangenen

Jahr 24 Ladenbauprojekte umgesetzt – davon entfielen acht auf neue Standorte, zehn auf Geschäftsübernahmen und sechs auf Modernisierungen bestehender Standorte. Für 2025 ist in etwa die gleiche Projektzahl geplant.

Hybridisierung. Seit Eröffnung des ersten hybriden Nah&Frisch-Markts in Reinsberg hat das Konzept der Hybridmärkte für Kastner deutlich an Fahrt aufgenommen. „Wir haben derzeit 15 Hybridmärkte. Bis Jahresende sollen es 25 werden“, erklärt der Vertriebsleiter. Von den 150 von Kastner betreuten Nah&Frisch-Standorten ließe sich etwa die Hälfte auf dieses System umstellen. Herzstück der Hybridmärkte ist ein innovatives Kassensystem, das sich vom Bedien- in den Selbstbedienungsmodus umschalten lässt – mittels Drehplatte und intuitiver Benutzeroberfläche. Der Zutritt erfolgt per Bankomatkarte. Tabak und Alkohol sind außerhalb der regulären Öffnungszeiten gesperrt. Doch die Technik allein reicht nicht: „Was nicht funktioniert, ist einfach auf Hybrid umzustellen und sich dann zurückzulehnen“,

warnt Ruth. Erst wenn die Kaufleute ihre Kundschaft aktiv einschulen und Vertrauen aufbauen, funktioniert das Konzept – „besonders gut in Tourismusgegenden, wo wir sind“, wie er betont.

Energieeffizienz. Neben technologischer Innovation steht auch Energieeffizienz im Mittelpunkt. Rund die Hälfte der alten Wandkühlungen wurde durch moderne, geschlossene Geräte ersetzt, die nur rund ein Drittel des Stroms der alten Modelle benötigen. Wo Eigentumsverhältnisse es zulassen, wird auch Photovoltaik eingesetzt. Schwieriger wird es bei gemieteten Objekten – dort braucht es Kooperationslösungen mit Vermieter:innen oder Gemeinden. Ergänzend werden LED-Beleuchtungskonzepte integriert, um Strom zu sparen.

Digitale Tools. Wenn im Frühsommer die erste Hitzewelle anrollt, sind die Nah&Frisch-Kaufleute gewappnet – mit ausreichend Getränken und Grillgut. Möglich macht das das KI-gestützte Bedarfsplanungstool Circlly. Es erstellt

Absatzprognosen unter Einbeziehung von Faktoren wie Wetter, Feiertage oder Großereignisse – „ob Fußball-WM oder Grillwetter“, so Elmar Ruth. Ziel ist es, Ausverkaufssituationen zu vermeiden. Ergänzend sorgt das System Quant für eine optimierte Regalplatzierung: Rund 25 Standorte wurden bereits auf die neuen Schlichtpläne umgestellt, bis Jahresende sollen es mindestens 70 sein. Das Resultat: „Wir erreichen höhere Umsätze und steigende Einzelhandelsspannen.“ Aktuell befindet sich das Unternehmen in der Planungsphase für den Test digitaler Preisschilder.

Gestaltung. „Die Nah&Frisch-Märkte sind als klassische Nahversorger kompakt und übersichtlich gestaltet“, sagt Elmar Ruth. Trotz der geringen Fläche von durchschnittlich 200 Quadratmetern wird versucht, vielseitige Module unterzubringen: Mit dem Bio Shop-in-Shop-Konzept „Ich bin Bio!“ bringt Kastner rund 2.500 Bio-Artikel in die Regale. Ergänzt wird das Angebot durch die Linie „Aus'm Dorf“, unter der lokale Erzeugnisse von lokalen Produzent:innen angeboten werden. Das Bio- und Regionalsortiment wird im Laden durch Einhausungen akzentuiert. Diese baulichen Elemente schaffen nicht nur visuelle Orientierung, sondern erfüllen auch eine funktionale Rolle im Hybridbetrieb: „Die Einhausung ist auch beim Alkohol notwendig geworden – da fällt dann einfach ein Rollo runter“, erklärt Ruth. So lassen sich bestimmte Warengruppen außerhalb der regulären Öffnungszeiten absperrern, ohne den Rest des Marktes unzugänglich zu machen.

Platz für Zusammenkünfte.

Auch das soziale Element spielt eine Rolle: Mit dem Konzept „Mei Eck“ entstehen in manchen Nah&Frisch-Märkten einfache Kaffee-Ecken, die besonders in Gemeinden ohne Gastronomie als



Nah&Frisch Hybridmarkt in Japons



Tabakwaren & Alkohol sind außerhalb der regulären Geschäftszeiten unzugänglich.



Hybrides Kassensystem mit Drehplatte

niederschwellige Treffpunkte genutzt werden. „Wir sehen klar, dass sich Nahversorgung und Gastronomie immer stärker annähern – Angebote wie Kaffee-Ecken oder kleine Imbisse werden zunehmend nachgefragt“, beobachtet Ruth.

Multifunktionalität. Wie sieht ein Nah&Frisch-Markt im Jahr 2030 aus? „Die Zukunft des Ladenbaus liegt in der Multifunktionalität. Das Ganze ist gepaart mit Digitalisierung“, sagt Bereichsleiter Ruth. Die Kasse wird zur Serviceinsel: Post, Lotto, Trafik, Paketdienste – alles auf rund 200 Quadratmetern Verkaufsfläche. Die Vision bei Kastner und Nah&Frisch ist technologiegetrieben, mit einem klaren Fokus auf regionale Verankerung und flexible Nutzung der Fläche. Expandiert wird organisch, zuletzt etwa mit einem neuen Standort in Kärnten. Auch Online-Bestellungen mit Abholung im Markt sind in Planung. Und Ruth betont: „Nahversorgung muss durch Leistung funktionieren – nicht durch Mitleid.“



Prok. Elmar Ruth MSc., Bereichsleiter für Nah&Frisch bei Kastner

© KASTNER