

# Kastner Genussmessen mit starkem Digital-Fokus

Die Kastner Genussmessen 2022 in Bad Vöslau und Bad Gleichenberg fanden erstmals nach zwei Jahren wieder physisch statt. Persönliche Begegnung und Digitalisierung standen gleichermaßen im Mittelpunkt dieses Messespektakels.



© Bild: Kastner

*Christof Kastner und Softwareentwicklerin Michaela Jank freuen sich über die erfolgreiche Durchführung der ersten papierlosen Genussmesse.*



© Bild: Daniel Schalhas

V. l.: Christof Kastner, Christoph Thaler (Verkaufsleiter Gastrodienst), Alexandra Leihs BA (Verkaufsleiterin Abholmärkte) und Alfred Hackl (Bereichsleiter Abholmärkte und Gastrodienst) bei der Eröffnung der Genussmesse in Bad Völsau.

Digitalisierung ist beim Waldviertler C+C-Händler kein „nice to have“, sondern gelebte Philosophie. Insbesondere auch was das Zusammenspiel von Messen mit physischer Präsenz und der ganzen Anmelde- und Bestellabwicklung anbelangt. Mehr als 700 Kunden fanden sich in Bad Völsau (7. und 8. März) sowie in Bad Gleichenberg (22. und 23. März) ein, um den persönlichen Austausch zu pflegen und sich von zahlreichen Messeneuheiten inspirieren zu lassen. Erstmals wurden die gesamten Bestellungen papierlos über den dafür eigens entwickelten Kastner-Messe-Shop abgewickelt.

### Digitaler Ordersatz – „aus gutem Grund“

Den Kunden ist gleich beim Betreten der Messehalle aufgefallen: Sie erhielten keinen Ordersatz. Stattdessen wurden die rund 70 ausstellenden Zulieferer mit Tablets ausgestattet. Bestellungen konnten damit bequem über den Messe-Shop getätigt werden und mussten nicht mehr händisch erfasst werden. Ein sechsköpfiges Team rund um Andreas Hochstöger (Bereichsleiter Organisations- und Softwareentwicklung) stellte den reibungslosen technischen Ablauf vor Ort sicher. Dieser Digitalisierungsschritt spart nicht nur Zeit, sondern auch Ressourcen: Mehr als 100.000 Blatt Papier konnten so eingespart werden. Es ist eine weitere wichtige Maßnahme im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative des Unternehmens „Aus gutem Grund“.

### Genuss soweit das Auge reicht

Kulinarisch machten die Genussmessen ihrem Namen wieder alle Ehre: Genuss, soweit das Auge reicht. Im großen Showcooking-Bereich wurden von Konrad Catering Köstlichkeiten aus der Kastner Produktvielfalt gezaubert. Der Bereich „AllesWein“ stand ganz im Zeichen himmlischer Weine aus

europäischen Kloster- und Stiftsweingütern. Das „Geschirr&Co“-Team präsentierte die neueste Glas- und Porzellanausstattung für Tisch und Küche. Und natürlich waren auch Fisch, Feinkost und Produkte von Biogast in großer Vielfalt vertreten.

(red)