



Erster *KastlGreissler* in Oberösterreich: Modernes Nahversorgungskonzept eröffnet innerhalb weniger Monate bereits im fünften Bundesland ersten Standort

St. Georgen bei Grieskirchen/OÖ, 15. März 2021. Katharina und Gernot Schmickl sind ein eingespieltes Team, das ab sofort zusätzlich zum eigenen landwirtschaftlichen Betrieb auch einen *KastlGreissler*-Selbstbedienungscontainer führt. Warum sie das tun, ist leicht erklärt: Dank des erfolgreichen Franchise-Modells und gemeinsam mit anderen *KastlGreisslerinnen* und *KastlGreisslern* wollen sie die Anzahl österreichischer Gemeinden ohne Nahversorger verringern. Nun erfolgte also auch in Oberösterreich der Startschuss, wo sich Stritzing als erster Ort über ein solches Kastl mit überwiegend regionalen Lebensmitteln und Produkten für den täglichen Bedarf direkt bei der *pink* Tankstelle freuen darf.

Wie in anderen Bundesländern auch, gibt es auch in Oberösterreich mehr Gemeinden ohne Nahversorger als man denkt. Einer, der dagegen etwas unternimmt, ist der *KastlGreissler*. Dabei handelt es sich um ein 2020 gegründetes Unternehmen, das die Nahversorgung in Österreich stärken und sicherstellen möchte. Da gerade in kleinen Gemeinden personalintensive Lösungen nicht rentabel sind, setzt der *KastlGreissler* auf moderne Selbstbedienungscontainer. Obwohl diese nur knapp 15m² Fläche aufweisen, sind sie dennoch groß genug, um hier rund 450 unterschiedliche Produkte und damit ein Vollsortiment für den kompletten Einkauf unterzubringen. Vor allem aber überzeugt das Konzept damit, dass hier mindestens 50 Prozent der angebotenen Waren direkt aus der Region kommen müssen. Die einzelnen Franchisenehmer wie das Team Schmickl sind dazu vertraglich verpflichtet – wobei auf die Pflicht bekanntermaßen die Kür folgt und der regionale Anteil im Container von Familie Schmickl noch deutlich höher liegt. Damit stärkt auch der *KastlGreissler* in St. Georgen die lokalen Produzentinnen und Produzenten und entlastet dank kurzer Transportwege die Umwelt.

Was den *KastlGreissler* ausmacht, ist die Kombination aus qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, die direkt aus dem Ort oder aus benachbarten Gemeinden stammen, und aus Dingen des täglichen Bedarfs wie zum Beispiel auch Hygieneartikel, Wasch- und Reinigungsmittel und vielem mehr. Damit schließt der *KastlGreissler* die Lücke zwischen Hofläden, die meist ein eingeschränktes Sortiment an Spezialitäten anbieten, und dem Lebensmitteleinzelhandel, der aufgrund zentraler Einkaufsstrukturen nicht bei kleinen, lokalen Produzentinnen und Produzenten einkaufen kann.

Team Schmickl bringt *KastlGreissler* ins nördliche Hausruckviertel

Nach bereits acht eröffneten Standorten in Niederösterreich (2), Kärnten (2), Burgenland (3) und Osttirol (1) war es *KastlGreissler*-Geschäftsführer Gerald Gross, selbst Oberösteirer, „ein Anliegen, auf unserer Landkarte einen ersten Standort in Oberösterreich hinzuzufügen.“ In Katharina und Gernot Schmickl aus Wallern an der



Trattnach wurde einmal mehr das perfekte Team gefunden, um die Vision einer bestmöglichen und unkomplizierten Nahversorgung Realität werden zu lassen. Als Landwirte können sie in ihrem Container Produkte sowohl aus eigener Erzeugung als auch eine gelungene Auswahl an Lebensmitteln regionaler Lieferantinnen und Lieferanten anbieten. Zu den eigenen Produkten gehören unter anderem Kürbiskern- und Leinsamenöl, selbstgemachtes Kürbiskernpesto oder auch die beliebten Oberpop's (regionales Popcorn aus dem Hause Schmickl). Wie in jedem *KastlGreissler*-Container werden dank eines ausgeklügelten Ladenbaus Waren aus insgesamt neun wichtigen Sortimentsgruppen untergebracht: Brot, Gebäck & Teigwaren; Obst & Gemüse; Fleisch & Wurst; Milchprodukte; Müsli & Co; Kochen & Backen; Getränke aus der Region; Artikel des täglichen Bedarfs; Tiefkühlprodukte zur Ergänzung des regionalen, frischen Angebots.

Regionale Kooperationen

Wie wichtig den beiden Regionalität und Nachhaltigkeit sind, beweist übrigens auch die Kooperation mit dem oberösterreichischen Familienunternehmen *gourmetfein*. Dieses hat sich auf die Produktion von hochwertigem Leberkäse (in vielen verschiedenen Sorten) sowie Wurst- und Fleischwaren spezialisiert. So sind auch die nach traditionellem Handwerk im wenige Minuten entfernten Michaelnbach erzeugten Qualitätsprodukte im Container zu finden und nur ein Beispiel dafür, dass beim *KastlGreissler* auch auf das Thema Transparenz geschaut wird. *gourmetfein* verfügt über ein einzigartiges Rückverfolgungssystem, mit dem auf jedem Produktetikett genau nachzulesen ist, von welchem Partner-Bauern das Fleisch stammt.

Eine weitere Kooperation ist jene mit dem Unternehmen Kreuzmayr, wodurch eine perfekte Lage des Selbstbedienungscontainers direkt bei der *pink* Tankstelle gefunden wurde. Schon lange hat das Familienunternehmen nach einer Möglichkeit gesucht, regionale Produkte schnell und einfach an den *pink* Tankstellen anbieten zu können. Heute wollen viele Kundinnen und Kunden aufgrund der immer knapper werdenden Zeit neben tanken und Auto waschen auch gleich den Einkauf an der Tankstelle erledigen. Durch die Zusammenarbeit mit dem *KastlGreissler* hebt sich *pink* von den großen Tankstellenketten ab. Dem Unternehmen liegt es ganz besonders am Herzen innovativ, regional und nachhaltig in die Zukunft zu gehen.

F wie Franchise und Familie

Obwohl der Container sieben Tage die Woche und zu verlängerten Zeiten (Mo – Sa 6:00 – 20:00 und So 6:00 – 18:00 Uhr) geöffnet hat, ist das *KastlGreissler* Franchise-Modell für die frischgebackener Mutter die optimale Möglichkeit, um Beruf und Familie unter einen Hut zu bringen. Darauf aufmerksam geworden ist Familie Schmickl übrigens über die TV-Show *2 Minuten 2 Millionen*. Dass das Konzept bei Katharina Schmickl sofort Anklang fand, überrascht bei einem Blick auf ihre Ausbildung weiters nicht, hat sie doch die HBLA Sitzenberg mit den Schwerpunkten Landwirtschaft und Ernährung und später die FH Wieselburg (Marketing & Sustainable Innovation) besucht.



Gut für alle

Mit dem *KastlGreissler* ist es gelungen, ein Nahversorgungskonzept auf die Beine zu stellen, das gut für die Bevölkerung, gut für die regionalen Produzentinnen und Produzenten, gut für die Gemeinde, gut für die Umwelt und gut für die Betreiberinnen und Betreiber der Selbstbedienungscontainer ist. Letztere profitieren von einem komplett mit Warenwirtschafts-, Kassen- und Sicherheitssystem ausgestatteten Container.

Von Oberösterreich ist es auch nicht mehr allzu weit nach Deutschland: Da der Rückgang von Nahversorgern in kleinen, strukturschwachen Gemeinden kein rein österreichisches Problem ist, treibt die *KastlGreissler* GmbH nicht nur das heimische Wachstum voran (Ende 2021 sind österreichweit bereits 40 Container geplant), sondern wagt 2021 auch die Expansion nach Deutschland. Erst im Februar konnten dafür via Green Rocket Crowdfunding-Kampagne 250.000 Euro aufgestellt werden.

Ein Kastl, viele Vorteile

Ein wesentlicher Pluspunkt für die Bevölkerung ist der kurze Weg zum *KastlGreissler*, der sich im besten Fall zu Fuß oder mit dem Fahrrad zurücklegen lässt. Selbst weniger mobile und ältere Personen können sich damit wieder eigenständig um die Versorgung mit Lebensmitteln kümmern. Außerdem kann die Bevölkerung auf frische und gesunde Lebensmittel vertrauen, deren Herkunft gesichert und bei jedem einzelnen Produkt nachgewiesen ist. Die lokalen Produzentinnen und Produzenten wiederum können auch ohne eigenen Vertriebsweg (wie z.B. einem Ab-Hof-Laden) Konsumentinnen und Konsumenten erreichen und so auch ohne Listung bei großen Handelsketten einen geeigneten Absatzmarkt finden. Vorteile bringt der *KastlGreissler* aber auch für Gemeinden, die durch ihre Unterstützung für mehr Lebensqualität und Autonomie sorgen können. Womit vielerorts vielleicht auch die Abwanderung ein weniger großes Thema für die lokale Politik wird – im Gegenteil schafft der *KastlGreissler* einen Pull-Faktor für mehr Zuzug.

Alle weiteren Informationen zum *KastlGreissler* finden Sie auf:

www.kastlgreissler.com

www.facebook.com/KastlGreisslerHausruckviertelNord

www.instagram.com/kastlgreissler

Für Rückfragen stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung:

Gerald Gross, Geschäftsführer *KastlGreissler* GmbH

T: +43 676 4213240, M: gerald.gross@kastlgreissler.com

Markus Heger, krusche & heger machen pr

T: +43 676 7394402, M: office@krusche-heger.at