



Aus der Küche direkt ins Kastl: So verbessern Gastronom:innen die regionale Nahversorgung nachhaltig

Jaidhof/NÖ, 24. März 2023. KastlGreissler spricht vermehrt Berufsgruppen an, die Synergieeffekte nutzen und sich ein zweites Standbein aufbauen möchten. Denn das innovative Konzept fördert die einfache, umfassende und regional gedachte Nahversorgung und funktioniert als unkompliziertes Franchisesystem: Bereits drei Gastronom:innen sind mittlerweile Teil der *KastlGreissler*-Familie – und weitere herzlich willkommen. Wer einen Gastronomiebetrieb am Land führt, übernimmt wichtige soziale und kulturelle Aufgaben. Neben kulinarischer Tradition und Vielfalt spielen Gasthäuser auch als Treffpunkt für Feiern und Veranstaltungen, aber auch als Kooperationspartner für regionale Produzent:innen und als Arbeitgeber eine große Rolle. Als Betreiber eines *KastlGreissler* wird diese um eine weitere Facette reicher.

Welche Vorteile hat ein Nahversorgungskonzept à la *KastlGreissler*? Aus Sicht infrastrukturschwacher, ländlicher Gemeinden geht es oft darum, endlich wieder einen Nahversorger, der maßgebend zur Lebensqualität der dort lebenden Menschen beiträgt, zu bekommen. Im Vergleich zu kleinen Automatenlösungen oder Hofläden mit eingeschränktem Angebot bieten *KastlGreissler*-Selbstbedienungsshops ein breites Sortiment, sodass die Bevölkerung hier ihren täglichen Einkauf vom Frühstücksei bis zur Küchenrolle erledigen kann. Dass neben allen wichtigen Warengruppen (Brot, Gebäck & Teigwaren; Obst & Gemüse; Fleisch & Wurst; Milchprodukte; Müsli & Co; Kochen & Backen; Getränke; Tiefkühlprodukte; Haushalts- & Hygieneartikel) mindestens 50 Prozent, meist jedoch deutlich mehr der angebotenen Produkte aus einem Umkreis von 40 Kilometern stammen, macht den *KastlGreissler* besonders attraktiv. Denn die Wertschöpfung bleibt in der Region

Regionalität, Qualität und Transparenz auch bei Fertiggerichten gefragt

Gerade an Tagen mit wenig Zeit ist für viele Menschen die Frage, was wir heute kochen oder essen, eine ganz entscheidende – vor allem dann, wenn man auf frisch gekochte, regionale Speisen nicht verzichten möchte. Dementsprechend gibt es in nahezu allen *KastlGreissler*-Shops auch Fertiggerichte aus regionaler Produktion. Drei *KastlGreissler:innen* versorgen ihre Kund:innen sogar mit bis zu 80 verschiedenen, wechselnden Gerichten aus der eigenen Restaurantküche. Ins Kastl kommt, was gerade Saison hat oder besonders beliebt ist. Gastronom:innen als *KastlGreissler:innen* haben die Chance erkannt, dass wertvolles Essen aus der Region im Vergleich zu Tiefkühl-Industrieware eindeutig bevorzugt wird. Bei hausgemachten Fertiggerichten vom Wirten ums Eck wird bei vielen nicht zuletzt auch der Wunsch nach mehr Transparenz gestillt.

Weiterer Schritt zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Es ist ein Thema, das nicht nur Privathaushalte, sondern auch viele Gastronom:innen beschäftigt: Wie lässt sich die Verschwendung von Lebensmitteln reduzieren? Denn



auch wenn zuhause eindeutig am meisten weggeworfen wird, folgt die Gastronomie & Hotellerie gemeinsam mit anderen öffentlichen und betrieblichen Verpflegungseinrichtungen in diesem Ranking bereits an zweiter Stelle. Auch unter diesem Gesichtspunkt können Gastronom:innen vom Betreiben eines *KastlGreissler* profitieren: Die zusätzliche Verwertung von Lebensmitteln sowie die Möglichkeit bereits Zubereitetes im eigenen *KastlGreissler* anzubieten, nimmt bei Einkauf und Küchenplanung zumindest etwas Druck.

Wenn die *KastlGreissler:innen* (und *KistenKrämer:innen*) selbst kochen

In den *KastlGreissler*-Shops ist Platz für 350 bis 550 Produkte. Bei Manuela Grabherr-Gappmayer in Niederösterreich, Thomas Glanzer in Osttirol wie auch bei *KistenKrämerin* (wie das Konzept in Deutschland heißt) Gisela Stocker in Bayern befinden sich darunter auch zahlreiche Fertiggerichte aus eigener Produktion. Alle drei sind im Hauptberuf Gastronom:in und verbinden diesen erfolgreich mit dem Engagement als *KastlGreissler:in*. Ihnen gelingt es, Menschen die Versorgung mit frischem und gesundem Essen möglichst einfach zu machen, indem sie hochqualitatives, regionales Convenience Food ins Kastl bringen. So landen Linsendal, Spinatknödel oder hausgebackene Krapfen aus dem Weichtalhaus, Kasnudeln, Cordon Bleu oder Gemüsesugo vom Gasthaus Marinelli und Bärlauchsuppe, Gulasch oder Rindsrouladen vom Bauer Wirt Mittich im Kastl in Payerbach, Dölsach, Lienz und Vornbach am Inn.

15m² und mehr

Wirt und *KastlGreissler* Thomas Glanzer hat sich bei seinen beiden Shops für die Container-Version mit rund 15m² Fläche entschieden, einmal in Stahl, einmal in Vollholz. Hüttenwirtin Manuela Grabherr-Gappmayer hat ein lange leerstehendes Geschäftslokal mit etwas mehr Platz adaptiert. Ob Standard-, Holz- oder Leerstandsvariante, der Shop wird mit flexiblen Ladenbauelementen, Regal-, Kühl- und Tiefkühlflächen, Kassen-, Warenwirtschafts-, Schließ- und Sicherheitssystem ausgestattet. *KastlGreissler:innen* werden bei Business-Plan, Förderwesen, Sortimentsgestaltung, Marketing oder bei der Zusammenarbeit mit der Gemeinde beraten.

Alle weiteren Informationen zum *KastlGreissler* finden Sie auf:

www.kastlgreissler.com
www.facebook.com/KastlGreissler www.instagram.com/kastlgreissler

Für Rückfragen stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung:

Christoph Mayer, Geschäftsführer *KastlGreissler* GmbH
T: +43 676 6922692, M: christoph.mayer@kastlgreissler.com

Lena Harml, Kommunikation *KastlGreissler* GmbH
T: +43 676 7717543, M: lena.harml@kastlgreissler.com

Markus Heger, krusche & heger machen pr
T: +43 676 7394402, M: mh@krusche-heger.at