



**PRESSE-
GESPRÄCH
UNIMARKT
13.05.2014**



Die Themen

- Unimarkt bietet alle Aktionspreise schon beim 1. Stück
- Neue und regionale Feinkost-Spezialitäten
- Lehrlinge übernehmen für zwei Tage eine Filiale

Ihre Gesprächspartner

- Dkfm. Andreas Haider (Geschäftsführer Unimarkt)
- Roland P. Malli (Geschäftsführer Unimarkt)
- Werner Schickmayr, MBA (Marketingleiter Unimarkt)

Pressebilder

Aktuelle Fotos zum Gratis-Download auf

<http://www.unimarkt.at/unternehmen/pressecorner/> und
<http://www.pfeiffer.at/de/aktuelles/bildmaterial-und-logos/unimarkt>

(Fotocredits: Unimarkt / bei Nennung honorarfrei)

Pressekontakt

Unimarkt Handelsgesellschaft m.b.H. & Co.KG

Elisabeth Stephan

elisabeth.stephan@unimarkt.at | 07229/601/54



Sparen schon beim ersten Stück

Unimarkt verzichtet komplett auf Multipack-Aktionen

Bewussterer Umgang mit Lebensmitteln wird gefördert

Unimarkt setzt heuer fort, was vor knapp zwei Jahren erfolgreich begonnen wurde: Nicht mehr nur bei den Molkereiprodukten, der Feinkost, Obst und Gemüse, sondern im gesamten Sortiment wird ab sofort auf Multipack-Aktionen verzichtet.

Laut einer AMA-Motivanalyse ist für 86 Prozent der Befragten¹ der Preis entscheidend für den Kauf eines Produkts. An zweiter Stelle folgt erst die Frische mit 59 Prozent. *„Bisher haben die Kunden bei bestimmten Aktionen nur dann 50 Prozent weniger bezahlt, wenn sie ‚1+1 gratis‘ gekauft haben. Diese gängige Multipack-Aktionspolitik ist jetzt bei Unimarkt Geschichte. Bei uns wird schon beim ersten Stück gespart“*, erklärt Unimarkt-Geschäftsführer Andreas Haider.

Viele Konsumenten ärgern sich, wenn sie eine Großpackung mit mehreren Produkten kaufen müssen, um einen niedrigeren Preis zu bekommen. Denn oft brauchen sie nur ein Stück, etwa in einem Single- oder Zweipersonenhaushalt. *„Ab sofort müssen unsere Kunden nicht mehr nachrechnen, um wie viel das einzelne Produkt in der Großpackung günstiger ist. Sie sehen stattdessen auf einen Blick, wenn das erste Stück um 25, 30 oder etwa 50 Prozent verbilligt ist. Die Aktion gilt somit bereits beim Kauf des ersten Stücks“*, erläutert Haider weiter.

¹ AMA-Motivanalyse Mai/Juni 2013 unter 1536 Befragten



Bewusster Umgang mit den Lebensmitteln

Gleichzeitig wird Unimarkt für seine Kunden noch transparenter und lebt den bewussten Umgang mit Lebensmitteln vor. Traurige Realität ist, dass auch durch Multipack-Aktionen immer wieder Lebensmittel verderben. Insgesamt landen pro Jahr in Österreich 157.000 Tonnen Speisereste im Müll, das sind für jeden Österreicher 19 Kilogramm Lebensmittel jährlich. 300 Euro werfen Herr und Frau Österreicher jedes Jahr weg. Am häufigsten entsorgt werden Brot, Süß- und Backwaren (28 Prozent). Auf Platz zwei der Lebensmittelabfälle kommen Obst und Gemüse (27 Prozent). Milchprodukte und Eier rangieren auf Platz drei (12 Prozent) und Fleisch, Wurstwaren und Fisch folgen auf Platz vier (11 Prozent).²

Gegen diese Verschwendung kämpft Unimarkt nun an: *„Die neue, einzigartige Aktionspolitik ermöglicht es den Kunden, nur jene Anzahl an Produkten zu kaufen, die sie auch wirklich brauchen – und das zum günstigsten Preis“*, betont Unimarkt-Geschäftsführer Roland Malli, der für das Sortiment verantwortlich ist.

„Wir gehen damit den konsequenten Weg eines bewussten Umgangs mit Lebensmitteln und der Nachhaltigkeit weiter. Unser langfristiges Ziel ist es, den Lebensmittelmüll zu vermeiden, wo es nur geht“, übernehmen Haider und Malli die Verantwortung für das wichtige und ernste Thema.

„Das ist doch noch gut“

Mit dem Verzicht auf alle Multipack-Aktionen leistet Unimarkt auch einen wesentlichen Beitrag zur Kampagne „Das ist doch noch gut“, die die Pfeiffer Handelsgruppe im Vorjahr ins Leben gerufen hat. Mit diesem Projekt soll den Menschen gezeigt werden, wie sie achtsamer mit Lebensmitteln umgehen können. Die Aktion holt

² Studie Lebensministerium 2012



dabei jene Menschen ins Rampenlicht, die viel über einen sparsamen Umgang wissen. Bisher haben sich österreichweit 340 „schlaue Omas und Opas“ gemeldet, die gerne als Botschafter gegen Lebensmittelmüll aus ihrem Nähkästchen plaudern wollen. Diese engagierten Experten des täglichen Lebens wurden in den vergangenen Wochen und Monaten geschult und geben jetzt ihr wertvolles Wissen weiter. Sie haben bereits im April mit ihren Schulbesuchen gestartet. Insgesamt sollen in einer ersten Etappe mehr als 500 Volksschüler mehr über einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln erfahren. In weiterer Folge sind die „Pfeiffer-Omas“ auch in den Unimarkt-Filialen präsent und geben ihre Tipps rund ums Kochen, Lagern und Resteverwerten weiter.

Unimarkt-Fleischwaren mit dem AMA-Gütesiegel zertifiziert

Rechtzeitig zur heurigen Grillsaison serviert Unimarkt ein besonderes Schmankerl: Alle Frischfleischprodukte vom Rind, Kalb, Schwein und Geflügel sind seit kurzem mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet und zählen damit zu den am besten kontrollierten Lebensmitteln. Damit bestätigt die Agrarmarkt Austria, was Unimarkt schon seit Jahren lebt. Denn das Fleisch mit dem rot-weiß-roten Siegel kommt zu 100 Prozent aus Österreich. Die Tiere werden hier geboren, gefüttert, geschlachtet und verarbeitet. Eine spezielle Kennzeichnung stellt die Nachvollziehbarkeit der Herkunft sicher. 4000 heimische landwirtschaftliche Familienbetriebe sorgen für Unimarkt durch natürliche Fütterung und die Auswahl geeigneter Rassen für beste Qualität. Die 130 Filialen werden dann von spezialisierten, regionalen Verarbeitungsbetrieben beliefert. Auf allen Stufen der Lebensmittelkette – vom Landwirt bis in die Unimarkt-Theke – geben die AMA-Richtlinien Qualitätskriterien vor, die über den gesetzlichen Anforderungen liegen, beispielsweise die Einhaltung der ununterbrochenen Kühlkette oder hohe



Hygienestandards. *„Eine lückenlose Dokumentation sowie unabhängige Kontrollen sichern die ausgezeichnete Qualität und nachvollziehbare Herkunft unseres Fleisches ab“*, freut sich Haider über die Zusammenarbeit mit der Agrarmarkt Austria.

Spitzenqualität für die Kunden mit neuen premium select-Steaks

Unimarkt bietet noch ein weiteres Schmankerl für die heurige Grillsaison: Mit dem premium select-Fleisch wird jede Grillparty zum vollen Erfolg. Denn bei diesen Steaks handelt es sich um einzigartige Gustostückerl. Sie stammen von der Kalbin, einem jungen, weiblichen Rind, das noch nicht gekalbt hat. Das Fleisch ist zu 100 Prozent von österreichischen Tieren, die ebenfalls nach den strengen Richtlinien des AMA-Gütesiegels geborgen, gemästet, geschlachtet und verarbeitet werden. Nach der Schlachtung wird das Fleisch nach besonderen Kriterien von den Qualitätsmanagern selektiert. Die Auswahl von Stücken mit einer idealen Fettabdeckung und Struktur ist die Voraussetzung für die optimale Zartheit und den hervorragenden Geschmack. Schlussendlich wird das Fleisch fachmännisch zugeschnitten und bis zur perfekten Reife gelagert. Unimarkt hat von der neuen premium select-Marke saftige Ribeye-Steaks und Rumpsteaks im Sortiment.

Echt guad – Stärkere Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten

Tradition und Regionalität haben bei Unimarkt einen besonders hohen Stellenwert. Unter der Marke „Echt guad – nach alter Tradition“ bekommen die Kunden das Beste aus Österreichs Genussregionen. Zehn regionale Produzenten beliefern Unimarkt mit ihren Spezialitäten. Diese werden mit besten Zutaten aus den Regionen, nach alter Tradition in Handarbeit und mit viel Liebe hergestellt. *„Wir sind stolz, dass wir mit echten Handwerksbetrieben*

zusammenarbeiten können. Diese Schmankerl vom Wildkräuterkäse bis zu den Whisky-Hauswürsteln sind einzigartig im Geschmack und eine echte Freude bei jeder Jause. Mit dieser Produktlinie wird Unimarkt einmal mehr seinem Ruf als der regionale Supermarkt gerecht", betont Roland Malli.

Die Echt-guad-Partner und Lieferanten:

- **Buchberger**, Pöllau, Steiermark: Rohschinken „Ruckwurst“, Hirschbirn-Leberkäse
- **Gruber**, Gmunden, Oberösterreich: Mangalitzaprodukte vom Apfelgrammelschmalz bis zum Pfefferspeck
- **Michlbauer**, Pfaffstätt, Oberösterreich: Hauswürstel mit Whiskey
- **Huber**, Kitzbühel, Tirol: Hahnenkammschinken, Gamssalami
- **Hofmann**, Hollabrunn, Niederösterreich: Veltliner-Schinken, Käsewurst „Winzergold“
- **Roiderhof**, Oberhofen, Oberösterreich: Kräuterschichtkäse
- **Metzler**, Egg/Bregenzerwald, Vorarlberg: Weichkäse „Freche Muh Rot“ und Ziegen-Camembert
- **Rotholzer**, Rotholz, Tirol: Blauschimmelkäse Blauhudler
- **Wilder Käser**, Kitzbühel, Tirol: Bergcamembert „Kleiner Stinker“, Alpenweichkäse „Großer Stinker“
- **Hilkater**, Bizau/Bregenzerwald, Vorarlberg: Wildkräuterkäse und Käse „Kanisfluh“

Lehrlinge übernehmen für zwei Tage eine Filiale

Vom Lehrling zum Chef ist bei Unimarkt mehr als eine Worthülse, denn schon Geschäftsführer Roland Malli hat diesen Karriereweg beschritten. Nicht nur darum spielt die Lehrlingsausbildung eine ganz wesentliche Rolle. *„Der Lebensmitteleinzelhandel bietet spannende Jobs und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Wir möchten unseren Lehrlingen durch*



selbstverantwortliches Arbeiten und praxisbezogenes Lernen echte Chancen bieten", versichern Malli und Haider.

Die Lehrlinge der Unimarkt-internen Berufsschulklasse haben im Juni die Möglichkeit, ihr Wissen und ihre Kompetenzen zu zeigen. Denn am 24. und 25. Juni dürfen 19 Schüler die Filiale in Vöcklabruck selbstständig führen. Dazu werden alle Aufgaben von der Filialleitung bis zur Kassa verteilt. Die Jugendlichen freuen sich auf die zweitägige Herausforderung zum Abschluss ihrer Lehrzeit. Und nach der Ausbildung steht engagierten Lehrlingen ein sicherer Arbeitsplatz in einem Familienunternehmen in Aussicht.

Derzeit beschäftigt Unimarkt 44 Lehrlinge für den Einzelhandel und zwei für den Bürobereich. Die Ausbildung ist praxisorientiert und die Jugendlichen werden durch zahlreiche Schulungen in den Bereichen „Obst & Gemüse“ und „Feinkost“ zu Lebensmittelspezialisten. Außerdem werden den jungen Erwachsenen im Laufe der Ausbildung immer wieder wichtige Werte, wie Freundlichkeit, Professionalität oder etwa Kollegialität, vermittelt. Künftig soll die Lehrlingsausbildung noch weiter ausgebaut werden. Das mittelfristige Ziel ist es, dass sieben Prozent aller Mitarbeiter der Pfeiffer Handelsgruppe Lehrlinge sind.

Unimarkt – Allgemeine Informationen

Vor 39 Jahren wurde der erste Unimarkt in Schärding eröffnet. Unimarkt versteht sich als regionaler Nahversorger und setzt auf drei Säulen: Frische, Regionalität und kompetente Herzlichkeit.

Aktuell hat das Handelsunternehmen 130 Standorte in Oberösterreich, Niederösterreich, Salzburg, der Steiermark und in Kärnten und beschäftigt 1900 Mitarbeiter inklusive der Franchise-Partner. 2013 erwirtschaftete Unimarkt 265 Millionen Euro.

Die Unimarkt Handelsgesellschaft m.b.H. & Co. KG ist ein Tochterunternehmen der Pfeiffer Handelsgruppe. Zum seit 151 Jahre

bestehenden Familienunternehmen Pfeiffer gehören auch C+C Pfeiffer und die selbständigen Nah&Frisch-Kaufleute.

Unimarkt	2012	2013
Standorte	116	130
Umsatz (in Mio. Euro)	242,3	265
Mitarbeiter (ca.)	1.650	1.900



Bild 1: Die beiden Unimarkt-Geschäftsführer Andreas Haider (li.) und Roland P. Malli



Bild 2: „Echt guade“ Käsespezialitäten bei Unimarkt

Fotocredits: Unimarkt (Bei Nennung der Credits Abdruck honorarfrei)