Gewürzmarktführer Kotányi weiter auf Wachstumskurs

Das österreichische Traditions- und Familienunternehmen Kotányi schließt das Jahr 2018 erneut mit einem Erfolgsergebnis ab: 165 Millionen Euro und damit ein Umsatzplus von fünf Prozent konnten im vergangenen Geschäftsjahr erwirtschaftet werden.

Wichtigster Treiber für diesen Zuwachs ist der Exportmarkt Russland mit einem Plus von 15 Prozent und dem Erreichen der dortigen Marktführerschaft mit Jahresende sowie die Durchsetzungskraft von Erfolgsprodukten wie der Kotányi-Gewürzmühle. Für 2019 strebt Geschäftsführer Erwin Kotányi weiteres Umsatzwachstum an und will drei Millionen Euro in den weiteren Ausbau der Firmenzentrale in Wolkersdorf im Weinviertel investieren.

Seit 1881 steht der Name Kotányi für edle Gewürze in höchster Qualität. Diese Expertise wird in der ganzen Welt geschätzt: Neben dem mit Ende 2018 erreichten Meilenstein der Marktführerschaft in Russland entwickelt sich auch das Auslandsgeschäft am Balkan weiterhin vielversprechend – so konnte in Kroatien ein Plus von 9 Prozent verzeichnet werden. „*Eine positive Entwicklung sehen wir auch in den asiatischen Exportmärkten. Mit unserer Erfolgs-Innovation, der Gewürzmühle, ist uns der Markteintritt in Südkorea gelungen. Aber auch in China rechnen wir dank einer beginnenden Zusammenarbeit mit Alibabas Handelskette Hema mit weiterem Wachstum*“, so Erwin Kotányi über die aktuellen Expansionsstrategien des Unternehmens. Darüber hinaus arbeitet das Unternehmen aktuell an einem neuen, frischen Markenauftritt, der Individualität, Vielfalt und Genuss in den Fokus rückt und ab dem Frühjahr mit einer neuen Kampagne startet.

Gewürztrends am heimischen Markt

Am heimischen Markt geht der Trend weiterhin in Richtung bewusster Ernährung und abwechslungsreicher Küche, worauf Kotányi nach dem Launch der VEGGY-Linie im Vorjahr auch 2019 mit einigen Produktneuheiten reagiert – von einer Erweiterung des Bio-Sortiments bis hin zu einer neuen Curcuma-Vielfalt. Die Österreicherinnen und Österreicher setzen beim Kochen aber auch vermehrt auf Schärfe. „*Wir beobachten eine immer stärkere Nachfrage an ‚spicy‘ Gewürzen und Gewürzmischungen. Daher haben wir unser Gewürzmühlen-Sortiment aktuell um vier neue Chili-Sorten in verschiedenen Schärfegraden, von klassisch bis rauchig, erweitert*“, erklärt Erwin Kotányi, der 2019 eine etwa dreiprozentige Umsatzsteigerung anstrebt. Auch das bewährte Sortiment wird weiterhin geschätzt: Neben Pfeffer und Paprika zählen in Österreich Gewürze der klassisch-traditionellen Küche wie Kümmel und Majoran sowie italienische Kräuter wie Basilikum und Oregano, aber auch die Gewürzmischung für Brathuhn zu den dauerhaften Topsellern.

Stark in der Region: Investition in den Standort

Nach der Standorterweiterung 2018 will Kotányi 2019 weitere drei Millionen Euro in die Firmenzentrale im niederösterreichischen Wolkersdorf investieren. Geplant sind unter anderem der Ausbau der Bürofläche sowie die Anschaffung einer weiteren Produktionsanlage für die international erfolgreichen Gewürzmühlen.

Über Kotányi

1881 von Janos Kotányi im ungarischen Szeged gegründet, zählt Kotányi heute zu den traditions- und erfolgreichsten Familienunternehmen Österreichs. Der Gewürzexperte ist nicht nur klare Nummer 1 in Österreich, sondern rangiert in über 20 Ländern Zentral- und Osteuropas unter den Top Marken am Markt. Mit einem im Rekordjahr 2018 erwirtschafteten Umsatzplus von 5 Prozent auf 165 Millionen Euro ist Kotányi weiterhin auf Wachstumskurs.Heute beschäftigt das österreichische Familienunternehmen mit Sitz in Wolkersdorf im Niederösterreichischen Weinviertel unter der Leitung von Geschäftsführer Erwin Kotányi rund 570 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Der Name Kotányi steht seit jeher für edle Gewürze in höchster Qualität: Alle Rohstoffe durchlaufen strenge Qualitätskontrollen, bevor sie in der hauseigenen Produktion in Wolkersdorf weiterverarbeitet werden. Kotányi richtet sich stets nach den drei Leitmotiven Gesundheit, Innovation und Genuss aus und überrascht immer wieder mit Innovationen am Markt. Weitere Informationen auf**www.kotanyi.at**und natürlich auch auf **Facebook**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at