

Markta: Direkt vom Produzenten ins Kühlregal von Hauser

Die Online-Plattform markta ist als Webshop für regionale Produkte aus nachhaltiger Erzeugung gestartet. Nun hat das Unternehmen seine erste Filiale in Wien eröffnet. Als heimischen Partner für die Kühlmöbel und Kälteanlage setzt markta auf den österreichischen Spezialisten HAUSER.



Freuen sich über die neue Wiener Markta-Filiale: GFin Theresa Imre, GF Julian Hödlmayr und Filalleitung Franz Reichlin Thum ©Theresa Novotny / Markta

Als Lebensmittelhändler mit hundertprozentigem Fokus auf Nachhaltigkeit hat sich **markta** einen Namen gemacht. Das bedeutet, dass markta seine Waren aus regionaler Herkunft im Direktvertrieb bezieht und mit allen Produzent:innen in direktem Kontakt steht.

Tierwohl, schonender Anbau und regionale Qualität, aber auch

eine faire Entlohnung der 200 Betriebe stehen im Mittelpunkt. „Durch Vermarktung, Verkauf und Zustellung unterstützen wir unsere Produzent:innen und präsentieren sie unseren Kunden und Kundinnen. Das unterscheidet uns klar von anderen Anbietern“, sagt Geschäftsführer **Julian Hödlmayr**, der gemeinsam mit Gründerin **Theresa Imre** markta leitet.

markta: Regionale Lebensmittel einkaufen

Auf knapp 400 Quadratmetern Fläche bietet markta in der Alser Straße im 9. Wiener Gemeindebezirk ein Vollsortiment aus lokaler und nachhaltiger Produktion an, das Lebensmittel, Haushalts-, Kosmetik und Babyprodukte umfasst. Der Markt fällt durch sein luftiges Design, die natürlichen Materialien (wie Holz, Stein und Metall) und aufgelockert platzierte Regale auf. In der Mitte lädt ein großer Baum zum Verweilen ein und betont die offene, naturnahe Atmosphäre. Informationsmaterialien zu Produkten und Herstellerbetrieben klären über die umweltfreundlichen Produktionsbedingungen der Waren auf.

Bei Kaffee etwa hat markta einen Produzenten gefunden, der die Bohnen mit dem Segelschiff nach Österreich bringt. „Wir sind überzeugt, dass ein Einkauf erst nachhaltig ist, wenn er gut für Mensch, Tier und Umwelt ist. Deshalb hinterfragen wir bestehende Strukturen im Lebensmittelhandel und machen es anders als traditionelle Supermärkte. Wir achten auf die gesamte Lieferkette, das unterscheidet uns vom klassischen Lebensmittelhandel“, sagt Hödlmayr.



Die energieeffizienten HAUSER Remeta Kühlregale harmonieren perfekt mit dem dezenten Design des Markts. © Teresa Novotny / markta

Dezentes, offenes Design der Kühlmöbel von Hauser

Bei der Ausstattung der markta-Filiale stand ein klares Architekturkonzept mit dezenten Farben, natürlichen Materialien und Oberflächen sowie viel Raum für Kund:innen und Waren im Vordergrund. „Die **Kühlmöbel** sollten sich hier nahtlos einfügen und möglichst unauffällig sein“, erklärt Hödlmayr.

Als Partner für die Kühlung und Kältetechnik entschied sich markta für **HAUSER** als heimischen Lieferanten. „Entscheidend waren die Flexibilität beim Design der Kühltheken, aber auch der Service und die Umsetzung unserer Wünsche. Die Möbel sollten schlicht und dezent gestaltet, gleichzeitig aber auch möglichst energieeffizient sein“, so Hödlmayr. HAUSER erfüllte die Vorgaben mit Remeta Kühlregalen, die durch rahmenlose Glastüren, dreifach-Luftschleier und Energiespar-Ventilatoren besonders sparsam beim **Energieverbrauch** sind. Das Design ist in schlichtem, edlem mattschwarz gehalten und harmoniert perfekt mit den Grün-, Grau- und Anthrazittönen des Markts. „Durch die großen Glasflächen wirken die Regale offen und rücken unsere nachhaltigen Waren wie Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Veganes und Getränke in den Vordergrund“, meint Hödlmayr.

Kühlmöbel deluxe: Top bei

Warenpräsentation plus Energieeffizienz

Die stylischen Kühlmöbel kommen bei den Kund:innen und Mitarbeiter:innen gut an. „Durch die rahmenlosen Glastüren wirken die Möbel sehr offen und gewähren einen optimalen Blick auf die Ware“, freut sich Hödlmayr. Das Team der Filiale profitiert durch einfaches Bestücken und Reinigen der Regale.

Auch der technische Support hat markta überzeugt. „**HAUSER** hat uns in der Einstellungsphase sehr proaktiv unterstützt, um den Einsatz der Möbel zu optimieren, etwa durch das Justieren der Temperatur“, berichtet der markta-Gründer. Einen großen Zusatznutzen verschafft die Kälteverbundanlage, deren Abwärme zum Heizen verwendet wird. „Das ist ein weiterer wichtiger Baustein in unserem Nachhaltigkeitskonzept und hilft uns, unabhängig von fossilen Energiequellen wie Gas zu sein. HAUSER passt als Lieferant mit Fokus auf Energieeffizienz und nachhaltigen Kältelösungen perfekt in unsere Strategie“, sagt Hödlmayr. Die Installation von Kälteanlage und Möbeln verlief problemlos. „Da der Markt in einem Altbau mit vorgegebenen Installationsschächten eingerichtet wurde, mussten alle Komponenten der Kälteanlage im Keller installiert werden. Die Techniker von HAUSER haben das sehr professionell und genau geplant“, so Hödlmayr.

No-Line-Konzept

Die neue **markta**-Filiale gilt als Pilotprojekt für weitere Geschäftslokale. Sie ergänzt den bestehenden Online-Versand des Unternehmens um eine Abholfunktion. So können zukünftig auch Hauszustellungen aus der Filiale erfolgen (etwa Wein nach einer Verkostung) oder Bestellungen per Click & Collect im Geschäft abgeholt werden. Dabei stehen Beratung und persönliche Betreuung stets im Vordergrund. „Aktuell sind wir dabei, alle Abläufe in der Filiale zu optimieren, so dass wir nächstes Jahr weitere eröffnen können“, so Hödlmayr.

Unter anderem wird das Sortiment laufend verbreitert, neu sind etwa Hygiene- und Babyartikel. Der frische Kaffee, den man in der Filiale genießen kann, wird nun in **Mehrwegbechern** angeboten. Auch bei den gekühlten Waren will markta noch mehr in die Breite gehen. Im Gespräch ist auch der Einsatz von komplett CO₂-neutralen **Kühlmöbeln**, die **HAUSER** auf den Markt bringen will. Inzwischen erfreut sich das neue, nachhaltige Einkaufserlebnis bei markta steigender Beliebtheit. „Die

Konsument:innen schätzen das Konzept und die Nähe zu den Produzenten. Überraschend für viele ist auch, dass manche unserer Lebensmittel, zum Beispiel Obst, Gemüse oder Eier, sogar günstiger als im Supermarkt sind“, sagt Hödlmayr.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at