Frisches Einkaufserlebnis bei Transgourmet in Salzburg

Im Frühjahr eröffnete der neu errichtete Transgourmet Abholmarkt in Wals-Siezenheim, der mit modernem Design und großem Angebot zu Top-Preisen punktet. Das Highlight sind die transparenten Kühlmöbel von Hauser, die nicht nur die Ware optimal präsentieren, sondern auch helfen Energie zu sparen.

Der neue Abholmarkt Transgourmet Wals/Siezenheim bei Salzburg setzt auf transparente Warenpräsentation und nachhaltige Kältetechnik. © Transgourmet

Als Full-Service-Spezialist im Großhandel bietet **Transgourmet** ein umfassendes Sortiment für Lebensmittelhandwerk, Gastronomie und Hotellerie. Zu den Highlights des neuen Marktes in Wals-Siezenheim zählen das Sortiment mit über 21.000 Food- und Nonfood-Artikeln, 5.000 Quadratmetern übersichtlich gestalteter Marktfläche und 100 neuen Parkplätze. Regionale und internationale Spezialitäten, ein begehbarer Humidor, ein Kochstudio, ein Marktplatz mit Frischeprodukten und ein Bistro für Erfrischungen und Snacks sorgen für ein

besonderes Einkaufserlebnis. „Unser Standort in Wals-Siezenheim ist der größte und modernste Transgourmet Abholmarkt Österreichs. Hier bieten wir nicht nur kulinarische Raritäten, sondern auch frisch zubereitete Speisen am Marktplatz“, so ist auch Uwe Frosch, Projektleiter Bau und Einkäufer NHW Transgourmet, begeistert.

Umfangreiche Investitionen bei Transgourmet

Transgourmet Wals-Siezenheim betreibt bereits seit 1988 einen Großmarkt. 2001 wurde der Standort erstmals erweitert, stieß aber bald an seine Kapazitätsgrenzen. „Deshalb haben wir uns entschlossen, neben der bestehenden Fläche einen neuen Markt zu errichten und das bisherige Gebäude in ein Logistikzentrum umzubauen“, erzählt Frosch. Mit einer Gesamtinvestition von 50 Millionen Euro entstand im ersten Schritt auf 12.000 Quadratmetern zugekaufter Fläche der neue Abholmarkt, der im April 2024 eröffnet wurde. Bis 2025 soll auch das Logistikzentrum mit 34 Rampen für die An- und Auslieferung sowie Lager- und Kühlflächen auf 13.000 Quadratmetern fertiggestellt sein.

Uwe Frosch: „Wir haben bereits unseren Markt in Zell am See mit Hauser-Kältetechnik ausgestattet. Auch beim Neubau in Wals-Siezenheim hat uns dieser Lieferant mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugt!" © Transgourmet

Neuer Abholmarkt: Modern & übersichtlich

Das Konzept des neuen Marktes bietet eine optimale Übersicht über das umfangreiche Warenangebot. Fleisch- und Fischspezialitäten aus regionaler und internationaler Herkunft, Insellösungen für gekühlte Waren, eine abgetrennte Obst- und Gemüseabteilung sowie ein Kochstudio, in dem Sterneköche die Kunden beraten und neue Produkte vorstellen, laden zum Einkaufen ein. Für das leibliche Wohl sorgt eine Snackbar.

Die Möblierung des Abholmarktes ist in dezentem Dunkelgrau gehalten, die Kombination mit eichenfarbenem Holz sorgt für ein

lebendig-warmes Ambiente. Wesentlicher Bestandteil des Designs sind die transparenten, energiesparenden Kühlmöbel des heimischen Kältespezialisten **Hauser**. „Wir haben bereits unseren Markt in Zell am See mit Hauser-Kältetechnik ausgestattet. Auch beim Neubau in Wals-Siezenheim hat uns dieser Lieferant mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugt“, weiß Uwe Frosch die Zusammenarbeit zu schätzen.

Stufenweise Modernisierung

Die zwölf bestehenden Kälteanlagen für Normal- und Tiefkühlung wurden während des laufenden Marktbetriebs schrittweise durch zwei neue Hauser Booster-CO2-Kälteanlagen ersetzt. Gleichzeitig installierte Hauser die neuen Möbel – darunter 160 Laufmeter Remeta-Kühlregale mit Glasschwenktüren, 76 lfm Meranis-Tief- und Plus-Kühlinseln mit Glasschiebedeckeln sowie sechs Laufmetern Mirengo-Wandtiefkühlschränke. Uwe Frosch: „Die neuen Kühlmöbel fügen sich perfekt in das moderne Marktdesign ein. Aus technischer Sicht war uns eine geschlossene Ausführung mit Vollverglasung wichtig, die einerseits eine optimale Präsentation ermöglicht und andererseits besonders energieeffizient ist. Die Möbel von Hauser erfüllen hier unsere hohen Ansprüche und setzen die Ware optimal in Szene.“

Bei Mitarbeitern & Kunden gefragt: Maximale Transparenz

Die Kühlmöbel fügen sich mit ihrem transparenten Design und dem Holz-Metall-Dekor perfekt in das Gesamtbild ein. Die Tiefkühlinseln Meranis bieten durch großflächige Panoramaverglasung und niedrige Bauhöhe optimale Sicht auf das umfangreiche Tiefkühlsortiment.

Die Wandkühlregale der Serie Remeta stehen mit ihrem klaren, hochwertigen Design und den transparenten Drehtüren für beste Warensicht und Energieeffizienz. Dank innovativer Technik verbrauchen die Regale bis zu 20 Prozent weniger Energie als das Vorgängermodell. Mit maximaler Transparenz, perfekter Warenpräsentation und hoher Flächenproduktivität punktet auch der vollverglaste Tiefkühlschrank Mirengo. Seine energiesparenden Glastüren, optimierte Luftführung und energiesparende Ventilatoren stehen für hohe Energieeffizienz und Wirtschaftlichkeit. „Die hohe Transparenz der Kühlmöbel kommt nicht nur bei den Kunden gut an, sondern hilft auch dem

Personal, den Warenspiegel im Auge zu behalten“, so Frosch.

Die Wandkühlregale der Serie Remeta stehen mit ihrem klaren, hochwertigen Design und den transparenten Drehtüren für beste Warensicht und Energieeffizienz. © Transgourmet

Transgourmet setzt auf energiesparende Kältetechnik

Die Kälte für die Kühlmöbel liefern zwei Booster-Kälteanlagen, die mit umweltfreundlichem CO2 als Kältemittel arbeiten und als redundantes System ausgelegt sind. Großer Pluspunkt der Anlage: Die Abwärme der Kältemaschinen wird zur Beheizung des Marktes und zur Erwärmung des Brauchwassers genutzt. „Zusammen mit den Photovoltaikanlagen, die wir auf allen geeigneten Dachflächen installierten, können wir den Gesamtenergiebedarf deutlich reduzieren“, so Frosch. Transgourmet fokussiert – neben dem effizienten Umgang mit Ressourcen und Energie – auf Verpackungsoptimierung, Abfallvermeidung und Recycling. Darüber hinaus ist das Unternehmen nach ISO- und TÜV-Umweltschutzstandards zertifiziert. „Auf jeden Fall leistet die neue Kältetechnik einen wichtigen Beitrag zu unserem Nachhaltigkeitskonzept“, sagt der Projektleiter.

Autor: Georg Dutzi

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at