

Gurkerl startet mit neuem Logistikzentrum: Frische und Vielfalt für Wien!

Gurkerl startet am 15.10.2024 in Wien mit neuem Logistikzentrum, erweiterten Sortimenten, schnelleren Lieferungen und günstigen Preisen.



Gurkerl verspricht in der Hauptstadtregion nicht nur ein erweitertes Sortiment von 15.500 Produkten, sondern auch eine blitzschnelle 3-Stunden-Lieferung, präzisere Lieferzeitfenster sowie günstigere Preise. © Gurkerl

Der Online-Supermarkt Gurkerl hat mit einer umfassenden Modernisierung seines Logistikzentrums in Liesing ein neues Kapitel aufgeschlagen. Ab sofort genießen Kund:innen in der Hauptstadtregion nicht nur ein erweitertes Sortiment von 15.500 Produkten, sondern auch eine blitzschnelle 3-Stunden-Lieferung, präzisere Lieferzeitfenster sowie günstigere Preise. Mit dem Slogan **Dein Besser-als-Supermarkt** jetzt besser denn je positioniert sich Gurkerl als Vorreiter im Bereich des stressfreien

Wocheneinkaufs.

Im Zentrum des innovativen Ansatzes steht das aufgestockte und automatisierte Logistikzentrum, dessen Fläche von 5.000 auf 10.000 Quadratmeter verdoppelt wurde. Diese technologische Aufrüstung ermöglicht es Gurkerl, Bestellungen effizient zu bearbeiten und innerhalb kürzester Zeit zu liefern.

Effiziente Lieferung und einfache Bestellung

Bereits seit Ende September bietet Gurkerl die Möglichkeit, Einkäufe innerhalb von nur drei Stunden nach Bestelleingang zu erhalten. Neu sind die präzisen 15-Minuten-Lieferzeitfenster, die es den Nutzer:innen erlauben, den Kauf noch besser in ihren Alltag zu integrieren. Ab einem Bestellwert von 79 Euro ist die Lieferung sogar kostenlos, während der Mindestbestellwert über einen reduzierten Betrag von nur 39 Euro verfügt. Mark Hübner, Geschäftsführer von Gurkerl, erläutert das aktualisierte Angebot:

Dabei hebt er die hohe Qualität und Frische bei Obst, Gemüse, Backwaren, Fleisch und Fisch hervor, die allesamt aus einer Hand geliefert werden.

Wachsendes Sortiment mit regionalem Fokus

Gurkerl hat sein Sortiment ganz erheblich aufgestockt: Über 12.000 Produkte sowie 3.500 Apothekenartikel stehen jetzt zur Verfügung – mehr als das Doppelte im Vergleich zu herkömmlichen städtischen Supermärkten. Besonders bemerkenswert ist die Betonung der Regionalität; mit Produkten von über 180 Partner:innen aus der Umgebung, darunter erstklassiges Rindfleisch von [XO Beef](#) und frisches Gemüse von [Bibb](#), wird die regionale Wertschöpfung gefördert. Zu den weiteren regionalen Marken zählen [Joseph Brot](#) für

handwerkliche Backwaren und [Decleva's im Mariazellerland](#) für geschmackvollen Bio-Alpenfisch. Um dem Trend der pflanzlichen Ernährung Rechnung zu tragen, wurden zudem 6.000 plant-based Produkte ins Sortiment aufgenommen. Mit dem neuen Qualitätsversprechen gewährleistet Gurkerl, dass die gelieferten frischen Produkte höchsten Standards entsprechen. So werden feldfrisches Obst und Gemüse ab sieben Stunden nach der Ernte oder frisch gebackene Backwaren innerhalb von drei Stunden zur Verfügung gestellt.

Kosteneffizienz und exklusive Angebote

Um die Preisgestaltung zu optimieren, hat Gurkerl die Preise für tausende Produkte gesenkt, darunter auch renommierte Marken wie Oatly und Alnatura. Zudem ermöglicht ein täglicher Preisvergleich sicherzustellen, dass Produkte nicht teurer sind als im stationären Handel. Das neue Premium-Programm von Gurkerl vereinfacht den Einkauf zusätzlich: Für 9,90 Euro im Monat oder 99 Euro pro Jahr profitieren Mitglieder von unbegrenzten kostenlosen Lieferungen und exklusiven Rabatten auf eine Auswahl von Produkten. Um das Einkaufserlebnis zu optimieren, stellt Gurkerl den **Gurkerl Chef -Service** bereit. Hier finden Nutzer:innen zahlreiche unkomplizierte Rezepte, die direkt in den Warenkorb übernommen werden können. Neukund:innen dürfen sich über ein Willkommensgeschenk freuen: Ihre erste Lieferung erfolgt kostenlos, und sie erhalten ein Guthaben im Wert von 10 Euro auf Produkte aus den beliebten Frische-Kategorien. Insgesamt setzt Gurkerl mit dieser Neuausrichtung klare Signale für mehr Regionalität und Qualität im Online-Einkauf, was nicht nur den Konsumenten zugutekommt, sondern auch dem österreichischen Fleischerhandwerk und der Landwirtschaft.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at