

50 Jahre HOFER: Mit Preis und Qualität zum Erfolg

Erfolgsstory. Heute gibt es 480 Märkte des Smart-Diskonters in Österreich

Im Jahr 1968 nahm die HOFERKG ihre Geschäftstätigkeit in Österreich auf. Heute, 50 Jahre später, präsentiert sich der Lebensmittelhändler moderner und innovativer als je zuvor: Sortimentserweiterungen, Wachstumsstrategien und Nachhaltigkeitsprojekte haben die Firmengeschichte nachhaltig geprägt. HOFER baut seinen Erfolg seit jeher auf klar definierten Grundwerten auf und richtet sich nach den Wünschen des Kunden aus. Der Lebensmittelhändler hat das Diskontprinzip in Österreich eingeführt und über die letzten 50 Jahre kontinuierlich weiterentwickelt. Vom einstigen „Palettenverkauf“ ist kaum mehr etwas zu spüren, der Hard Diskonter ist dem Smart Diskonter gewichen. „Wir konzentrieren uns stets auf das Wesentliche, überzeugen mit starkem Sortiment zum besten Preis und garantieren höchste Frische und Qualität unserer sorgfältig ausgewählten Produkte. Diese Strategie hat uns zum Erfolg geführt. Und dieser Strategie wollen wir auch in den kommenden 50 Jahren treu bleiben“, fasst HOFER-Generaldirektor Günther Helm die Philo-



Der Smart-Diskonter: Österreichweit gibt es heute bereits 480 topmoderne Märkte

sophie des Lebensmittelhändlers zusammen, die sich im Unternehmens-Slogan widerspiegelt: „HOFER. Da bin ich mir sicher.“

Gelebte Philosophie

Und dieser Slogan kommt nicht von ungefähr, überzeugt doch HOFER mit beeindruckenden Zahlen: Waren es 1968 im Osten und Südosten Österreichs noch vereinzelte Filialen, werden heute österreichweit knapp 480 topmoderne Märkte -

mehr als 100 alleine in Wien - von sieben Zweigniederlassungen betreut. Indiesen finden sich rund 1.000 Produkte des täglichen Bedarfs, ergänzt durch wöchentlich wechselnde Aktionsartikel, alle sorgfältig ausgewählt und geprüft von internen und externen Profis. Und nach nunmehr fünf Jahrzehnten tragen mehr als 11.000 motivierte Mitarbeiter - vom Verkaufsmitarbeiter, Filialleiter und Regionalverkaufsleiter über den Einkäufer, Qualitätsmanager und Logistiker bis hin zum IT-Profi, Controller und Marketing-Spezialisten - zum Erfolg des Lebensmittelhändlers bei.

Die Geschichte im Schnelldurchlauf

Besonders markante Erfolgsschritte in den letzten 50 Jahren waren etwa die Sortimentserweiterung um Tiefkühlkost, 2002 und

2006 die Einführungen der Bio-Marken „Natur aktiv“ und „Zurück zum Ursprung“. Letztere zählt heute zu den bekanntesten Nachhaltigkeits-Marken des Landes. Was einst mit elf Milchprodukten begann, umfasst heute ein Angebot von jährlich über 400 Bio-Artikeln aus Österreichs Regionen. Alle Produkte sind dabei rückverfolgbar bis zurück zum Ursprung, also bis zum Produzenten - denn Nomen ist hier Omen. Darüber hinaus punktet HOFER mit rund 30 verschiedenen knusprigen Brot- und Gebäcksorten aus der BACKBOX. Das Brot- und Backwarensystem sorgte im Testbetrieb 2012 für einen Überraschungseffekt, war der Verkauf von frisch gebackenem Gebäck zum damaligen Zeitpunkt für einen Diskonter recht untypisch. Weitere Infos online: www.hofer.at



Eine HOFER-Filiale im Jahr 1970

GARTENSPEZIALIST

PRACHTGARTEN: Das Gartendesign by Praskac



Ruhe genießen, Lebensfreude spüren: Willkommen im Prachtgarten

Individuelle Planung. Ein gepflegter Garten ist ein persönlicher Kraftort, ein Rückzugsraum, ein besonderer Platz, um schöne Stunden mit Familie und Freunden zu erleben. Praskac in Tulln macht aus jedem Garten einen Prachtgarten, in dem nicht die Arbeit im Vordergrund steht, sondern purer Genuss. Ganz nach den Wünschen der Kunden. Bei der Planung wird auf individuelle Wünsche, Bedürfnisse und Erwartungen ebenso Rücksicht genommen wie

auf örtliche Gegebenheiten und das Budget. Die Gartenspezialisten planen Grundriss, Sichtachsen, Bepflanzung, Bewässerung, Wege, Sitzplätze, Teiche, Pools, Möblierung und setzen alle Kundenwünsche mit bewährten Partnern und in höchster Qualität um. Terminvereinbarungen für ein Beratungsgespräch sind jederzeit möglich. Entweder per Telefon 02272/62460-29, per E-Mail prachtgarten@praskac.at oder persönlich: Praskacstraße 101, 3430 Tulln. www.praskac.at

UMFRAGE

82 Prozent der Österreicher kennen Heumilch

Beliebte Produkte. Österreichische Heumilch ist bekannt und gefragt: Das ist das Ergebnis der Dentsu Single Source Studie „Consumer Connection Study“, bei der 1822 Österreicher zwischen 15 und 64 Jahren befragt wurden. „Wir freuen uns, dass 82 Prozent der Österreicher Heumilch bzw. Produkte aus Heumilch kennen. Das zeigt, dass unsere Vermarktungsoffensive und die hervorragende Arbeit der Bauern und Verarbeiter wirken“, betont Andreas Geisler,

Koordinator der ARGE Heumilch. Aber nicht nur die Bekanntheit befindet sich auf hohem Niveau, sondern auch die Nachfrage: 68 Prozent kaufen Produkte aus Heumilch, 58 Prozent sogar mehrmals im Monat. Die meistgekauften Produkte sind Milch und Käse. „Besonders erfreulich ist, dass die Natürlichkeit des Futters, der Geschmack und die Nachhaltigkeit die wichtigsten Kaufkriterien für Heumilch-Produkte sind“, sagt Geisler. www.heumilch.at

Qualität, die man schmeckt: Die ARGE Heumilch Österreich vereinigt ca. 8000 Heumilch-Bauern



AUTO STAHL

Geht's der Klimaanlage gut, geht's uns allen gut

Wichtige Wartung. Es war der heißeste April der Geschichte, es war der heißeste Mai - wir können uns ausrechnen, wie der Sommer wird. Besonders im Auto wird Hitze zum Problem, das es aber nicht sein muss: Klimaanlagen leisten mittlerweile Wunder, wenn sie richtig gewartet sind, betonen die Experten von Auto Stahl.

Dabei dienen Klimaanlagen nicht nur der Kühlung im Auto, sondern sorgen dafür, dass der Luft Feuchtigkeit entzogen wird. Dazu wird die Außenluft gefiltert, mit der Innenluft vermischt, gekühlt oder erwärmt - im Winter vermeidet das beschlagene Scheiben. Auch im Sommer erhöht die Anlage die Verkehrssicherheit, Studien belegen den Zusammenhang zwischen Überhitzung und Unfallhäufigkeit.

Voraussetzung für ein funktionierendes System ist die Wartung. Die wird oft vernachlässigt, solange alles funktioniert - obwohl regelmäßige Pflege Schäden verhindert und die Lebensdauer des Systems verlängert. Übrigens ist der Wartungsbedarf höher, wenn die Klimaanlage wenig benutzt

wird - schalten Sie also auch im Winter mehrmals im Monat den Umluft-Betrieb ein.

Desinfektion

Verbreitet die Klimaanlage modrige Gerüche, deutet das auf gesundheitsschädliche Bakterien und Pilzkulturen hin, die Verdampfer in modernen Kfz-Klimaanlagen sind dafür der ideale Nährboden. Besonders für Kinder und empfindliche Menschen können dadurch Belastungen entstehen.

Durch regelmäßige Klimadesinfektion (ab 69,90 €) kann man diesen Problemen vorbeugen - und lästige Gerüche vermeiden. Die von Auto Stahl verwendete Desinfektionsflüssigkeit ist geruchsneutral, nicht allergen und laut Zertifizierung gesundheitlich völlig unbedenklich.

Das Klimageservice bei Auto Stahl (ab 139,90 €) gewährleistet den optimalen Wärmeaustausch der Anlage und gleichbleibend angenehmes Klima im Fahrzeug - eine jährliche Kontrolle und Austausch der Filter ist bei Bedarf oder Kundenwunsch gegen Aufpreis möglich.

Infos auf www.autostahl.com



Klimageservice: Durch Reinigung der Verdampfer und Lüftungskanäle wird die Neuansiedelung von Bakterien und Pilzen gehemmt

GOURMET-SPEISEN FÜR ZU HAUSE

Wiesbauer Gourmet nun auch für Privathaushalte

Auf der neuen Online-Plattform gibt es viele Fachinformationen und Wissenswertes rund um das Thema Fleisch



Online bestellen. Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH ist innerhalb der Wiesbauer Holding der Fleisch-Spezialist, der seit vielen Jahren die heimische Spitzen-Gastronomie beliefert. Unter der Domain www.wiesbauer-gourmet.at gibt es jetzt als neue Dienstleistung eine einzigartige Bestell- und Informationsplattform für Genießer, die beste Fleischqualität schätzen und auf der Suche nach dem Besonderen sind. Damit können nicht nur die Küchenprofis, sondern auch Hobbyköche die

edelsten Fleischteile aus Österreich und der Welt online bestellen und bekommen diese innerhalb von 24 Stunden frisch geliefert. Das Angebot umfasst regionales Rindfleisch der Marke „Cult Beef“ oder „Kobe Beef Austria“ ebenso wie perfekt gereiftes Dry Aged Beef aus den USA und Südamerika. Aber auch Gustostückerl vom spanischen Iberico-Schwein oder zartes Duroc-Schweinefleisch aus nachhaltiger Aufzucht in Niederösterreich können einfach per Mausklick bestellt werden.