

# Geschäftsbereich Grosshandel / Produktion

Die Transgourmet-Gruppe expandiert im Bereich Foodservice und bietet das volle Leistungsspektrum im Bereich Cross-Channel an. Aus der Bell AG wird die Bell Food Group, die durch diversen Akquisitionen ihre Kompetenzen im Frische- und Convenience-Bereich weiter ausbaut. Die Produktionsstätten von Chocolats Halba / Sunray gehen in Betrieb. In Schafisheim nimmt der grösste Holzbackofen Europas seinen Betrieb auf.

---

**13,0** Mrd. CHF

**Nettoerlös im Grosshandel  
und in der Produktion**

---

Der Geschäftsbereich Grosshandel/Produktion der Coop-Gruppe erzielte im Jahr 2017 einen Nettoerlös von 13 Milliarden Franken, was einem Zuwachs von 6,2% entspricht. Akquisitionsbereinigt konnte der Bereich um 4,9% wachsen.

## **Transgourmet-Gruppe**

Mit der Tochtergesellschaft Transgourmet Holding AG ist die Coop-Gruppe im Abhol- und Belieferungsgrosshandel in Deutschland, Polen, Rumänien, Russland, Frankreich, Österreich und der Schweiz aktiv. Die Transgourmet-Gruppe erwirtschaftete 2017 mit 142 Cash & Carry-Märkten und dem Belieferungsgrosshandel einen Nettoerlös von 9,1 Milliarden Franken, was einem Zuwachs von 6,3% gegenüber dem Vorjahr entspricht. Damit konnte sie ihre Position als Nummer zwei im europäischen Grosshandel weiter ausbauen. Transgourmet erwirtschaftete 2017 mit nachhaltigen Sortimenten einen Umsatz von 257 Millionen Franken. Dies war nur dank eines aussergewöhnlichen Engagements möglich, da der Entwicklungsstand von nachhaltigen Sortimenten im Grosshandel bei Weitem nicht so hoch ist wie beispielsweise im Detailhandel.

### **Transgourmet expandiert weiter**

Im Jahr 2017 konnte die Transgourmet-Gruppe durch Übernahmen und die Erschliessung neuer Märkte ihren Wachstumskurs weiter fortsetzen. Im Oktober übernahm Transgourmet Central and Eastern Europe das russische Unternehmen «OOO Targovy Dom Global Foods» mit Sitz in Moskau zu 100%. Das Unternehmen mit 250 Mitarbeitenden beliefert Kundinnen und Kunden aus der Gastronomie und Hotellerie sowie Kantinen und ist in seinem Bereich führend. Transgourmet Schweiz verstärkte ihre Position im Tessin, indem sie zum 1. Januar 2017 das Unternehmen Ipergros mitsamt Kundenstamm übernahm. Im Januar 2018 übernimmt die Transgourmet Schweiz AG die Geschäftstätigkeit der Polar AG in Reinach (BL), die als Marke Polar eigenständig weitergeführt wird, sowie der Zanini SA und Vinattieri Ticinesi SA, die in die neu gegründete Gesellschaft Zanini Vinattieri SA übergehen. Transgourmet Central and Eastern Europe übernahm zum 1. Januar 2018 die Niggemann Food Frischemarkt GmbH in Bochum, um ihre Frischekompetenz in Zustellung und Abholung zu stärken.

### **Transgourmet baut ihre Getränkekompetenz aus**

Auch im Bereich Getränkekompetenz baute Transgourmet ihren Vorsprung weiter aus. Im Mai übernahm Transgourmet Deutschland 70 % der Anteile an der Team Beverage AG und stieg damit in den deutschen Getränkehandel ein. Mit 39 000 Distributionspunkten und einem Systemumsatz von mehr als 1,5 Milliarden Euro ist Team Beverage einer der führenden Dienstleister und Händler auf dem deutschen Getränkemarkt. Mit Team Beverage konnte Transgourmet Deutschland die Online-Plattform «Gastivo» mit digitalen Services rund um das Thema Gastrotrends gewinnen. Transgourmet Schweiz baute mit der Übernahme der Weinkeller Riegger AG zum 6. Januar 2017 ihre Weinkompetenz weiter aus. Das Unternehmen mit Sitz in Birrhard wird eigenständig weitergeführt und bietet ein Angebot von fast 1 000 ausgewählten Weinen. Transgourmet Österreich schloss einen Lizenzvertrag mit Keli Limonaden und füllt nun Keli Limonaden und Säfte ab, vermarktet und vertreibt sie.

### **Transgourmet legt mit Neubauprojekten den Grundstein für die Zukunft**

Im Jahr 2017 legte Transgourmet mit zahlreichen Immobilienprojekten den Grundstein für weiteres Wachstum. Am 7. Juli 2017 erfolgte in Schwarzach, Vorarlberg, der Spatenstich für den Bau des neunten Transgourmet-Standortes in Österreich. Mit dem neuen Markt, der im Mai 2018 eröffnet wird, schlägt Transgourmet Österreich eine Brücke in den Westen, um eine regional beinahe flächendeckende Präsenz weiter auszubauen. Bei Transgourmet Deutschland entstand in Eichenau, Grossraum München, ein neuer zentraler Standort mit einem modernen Logistikzentrum. Die Niederlassungen Chieming und Schweitenkirchen werden in die neue Verteilzentrale integriert. In Hamburg entsteht ein Neubau, den Transgourmet zusammen mit dem Tochterunternehmen Sump & Stammer im März 2018 beziehen wird. In Rumänien eröffnet mit dem Standort Bistrita der 22. rumänische Selgros-Markt. Auch die Nachhaltigkeit ist zentraler Bestandteil der Bauprojekte von Transgourmet. Der neue Standort in Hamburg wurde daher mit einer CO<sub>2</sub>-Kälteanlage und einer Photovoltaikanlage ausgestattet. Bei Transgourmet France fiel 2017 der Startschuss für den Bau eines neuen Lagers in Saint Loubès in der Region Bordeaux. Das Bauvorhaben dient als Pilotprojekt, um viele innovative Umweltsysteme zu testen. Dazu gehören die Rückgewinnung von Regenwasser für Toiletten, LED-Leuchtmittel mit Präsenzmelder und Dimmer für den Bürobereich, nachhaltige Kältemittel wie Ammoniak oder CO<sub>2</sub> und Ladestationen für Elektroautos.

### **Ausbau des Bereichs Foodservice bei Transgourmet**

Foodservice ist für Transgourmet von strategischer Bedeutung. Darum waren die Steigerung der Online-Kompetenz und der Ausbau von Serviceleistungen für Gastronomen im Jahr 2017 zentrale Themen für die Belieferungs- und Abholgrosshändlerin. Dies zeigt sich besonders am deutschen Softwareunternehmen Gastronovi, welches Transgourmet im Oktober rückwirkend zum 1. Januar 2017 übernahm. Das Bremer Unternehmen mit 40 Mitarbeitenden spezialisiert sich auf IT-Komplettlösungen für Gastronomen und bietet Kassensysteme sowie Systeme für Tischreservierung, Warenwirtschaft oder Marketing an. Gastronovi soll künftig in allen Ländergesellschaften angeboten werden. Mit dem «Menümanager» unterstützt Transgourmet Deutschland Grossküchen in der Gestaltung von Menüs zur Gemeinschaftsverpflegung mit über 10 000 Rezepten. Das Werkzeug ermöglicht kostensichere Planung, transparentes Controlling und tagesaktuelle Dokumentation.

Mit «e-Quilibre Gourmet» erweiterte Transgourmet France 2017 ihr innovatives Management-Tool für das Lebensmittelmanagement, «e-Quilibre», für die kommerzielle Gastronomie. Das System berechnet die exakten Mengenangaben für Rezepte, kalkuliert den Preis für die Einzelportion und gibt direkt die Angaben zu Nährwert und Allergenen aus. Über eine Schnittstelle im Kassensystem, die Transgourmet gemeinsam mit dem Start-up «Tiller» entwickelt hat, kann «e-Quilibre» zudem direkt eine Bestellung bei Transgourmet aufgeben. Mit Transgourmet Solutions möchte Transgourmet France die Gastronomen entlasten. Seit 2017 bietet das Unternehmen die drei Leistungspakete «Simplicité», «Urgence» und «Expert» an. Mit «Simplicité» erhalten Gastronomen eine individuelle Beratung in Sachen Optimierung und Digitalisierung, während das Paket «Urgence» in Notfällen Kapazitäten schafft: Transgourmet Solutions organisiert kurzfristig Personal oder Betriebsmittel und liefert Bestellungen innerhalb kürzester Zeit. Mit dem Paket «Expert» erhalten die Gastronomen Zugang zu Leistungen wie den «Tiller»-Systemen und «e-Quilibre Gourmet» sowie Open-Innovation-Leistungen von Start-up-Unternehmen.

In den Cook2.0 Studios von Transgourmet Österreich erhalten Gastronomen eine professionelle Beratung von Köchen und können sich an sogenannten «Cook's Tables»-Veranstaltungen gezielt

informieren. Der regionale Abholgrossmarkt «mein c+c» bietet in Österreich zudem einen umfangreichen Service für Gastronomen an – von der Einräumhilfe über den Eventservice bis hin zum Kühlservice.

### **Vielfältige Online-Projekte bei Transgourmet**

Transgourmet Deutschland und Transgourmet Schweiz können 2017 mit einem neuen Online-Shop, benutzerfreundlicheren Oberflächen, klaren Strukturen und verbesserten Suchfunktionen aufwarten. Im Online-Shop von Transgourmet Schweiz haben die Kundinnen und Kunden nun die Möglichkeit, auf eine Übersicht über ihre Bestellungen, Lieferscheine und Rechnungen zurückzugreifen. Mit dem Relaunch der Website von Transgourmet Österreich am 1. Oktober 2017 begann die länderübergreifende Umstellung aller Internetseiten von Transgourmet Central and Eastern Europe auf einen einheitlichen Stil.

### **Engagement für nachhaltige Beschaffung**

Transgourmet Deutschland setzte im Jahr 2017 die Richtlinie «Nachhaltige Beschaffung» um, die sich mit der Verwendung kritischer Rohstoffe wie Fisch/Seafood oder Palmöl auseinandersetzt. Die Richtlinie orientiert sich an den Nachhaltigkeitsrichtlinien von Coop und wurde an die Rahmenbedingungen des deutschen Grosshandels angepasst. Im Rahmen der Umsetzung wurden Mitarbeitende aus den Bereichen Category Management und Einkauf geschult und Lieferanten schriftlich über die neue Richtlinie informiert. Transgourmet forderte die Lieferanten zudem auf, die Einhaltung der Richtlinie schriftlich zu bestätigen. Die Tochter- und Auslandsgesellschaften von Transgourmet Central and Eastern Europe erhielten die Möglichkeit, die Richtlinie von Transgourmet Deutschland zu übernehmen oder eine eigene Richtlinie zu erstellen. Transgourmet Österreich führte die Nachhaltigkeitseigenmarke Transgourmet Vonatur ein und setzte sich ebenfalls mit der nachhaltigen Beschaffung auseinander: Mit der Umstellung auf zertifiziertes Palmöl werden neue Eigenmarken bei Transgourmet Österreich seit 2017 nur mit RSPO-zertifiziertem Palmfett angeboten. Zudem wurde der Frisch-Fisch-Bereich MSC-zertifiziert. Transgourmet Schweiz baute das Sortiment mit nachhaltigem Mehrwert aus, insbesondere im Hinblick auf die Nachhaltigkeitseigenmarke Origine. Nebst diversen Molkerei- und Foodprodukten wurde 2017 Origine-Schweinefleisch neu ins Sortiment aufgenommen. Transgourmet France erweiterte ihr Sortiment um die Transgourmet-Origine-Produkte Perlhuhn, Truthahn, Fleur de Sel, Linsen sowie Reis aus der Camargue.

### **Transgourmet setzt auf Nachhaltigkeit in der Logistik**

Im Jahr 2017 stellte Transgourmet Deutschland bei der Beschaffung neuer LKW auf rein elektrische Kühlung um und reagierte so auf die steigenden Anforderungen in Sachen Energieeffizienz und Klimaschutz. Transgourmet Frankreich begann mit der Umstellung der LKW-Flotte auf eine rein elektrische Kühlung und setzt seit Februar 2017 in der Region Midi-Pyrénées einen LKW mit Biogasantrieb ein, um Lärm und CO<sub>2</sub>-Emissionen zu vermeiden. Künftig möchte Transgourmet France aus Bioabfall mittels

---

# 31 %

weniger Energieverbrauch  
mit neuen Ladegeräten für  
Flurförderfahrzeuge von  
Transgourmet Österreich

---

anaerober Vergärung sein eigenes Biogas gewinnen, um damit LKW zu betreiben. Im Dezember 2017 wurde ein 16-Tonnen-LKW mit Biodieselantrieb in Betrieb genommen. Transgourmet Österreich tauschte alle 420 Ladegeräte für Flurförderfahrzeuge an ihren Standorten aus. Durch die Massnahme konnte der Energieverbrauch von circa 1430 Megawattstunden pro Jahr um 31 % auf knapp 991 Megawattstunden reduziert werden. Zudem setzte die österreichische Grosshändlerin auch auf die Weiterbildung der Fahrer. In E-Trainings können diese einen effizienten Fahrstil erlernen. Des Weiteren ist Transgourmet Österreich seit 2017 Partner der Initiative «klima:aktiv».

### **Gesellschaftliches Engagement bei Transgourmet**

Auch gesellschaftlich engagierte sich Transgourmet 2017 für Nachhaltigkeit. Ein Beispiel dafür ist die Nachhaltigkeitswoche, die vom 29. Mai bis zum 5. Juni in den Standorten von Transgourmet Deutschland stattfand. Mit vielfältigen Aktionen warb Transgourmet für eine nachhaltigere Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung mit fair gehandelten Produkten. Transgourmet Frankreich unterstützt die Vereinigung «Tremplin», die Schülerinnen und Schüler mit Behinderung dabei unterstützt, eine höhere akademische Laufbahn einzuschlagen.

## Highlights aus den Ländergesellschaften der Transgourmet-Gruppe

In der folgenden Tabelle finden Sie die Highlights aus dem Berichtsjahr zu den einzelnen Ländergesellschaften und Unternehmen der Transgourmet-Gruppe sowie ein Factsheet zu jeder Ländergesellschaft. Weitere Informationen zur Transgourmet-Gruppe finden Sie auch auf [www.transgourmet.com](http://www.transgourmet.com).



## Transgourmet Central and Eastern Europe

▼ Factsheet

### Deutschland



- Mehrheit an Team Beverage AG übernommen
- Mehrheit an Gastronovi, einem Softwareanbieter für Kassenslösungssysteme für die Gastronomie, übernommen
- Relaunch des Online-Shops
- Erster E-LKW im Einsatz
- Umstellung auf rein elektrische Kühlmaschinen bei der Beschaffung neuer LKW
- Vereinheitlichung des Facebook-Auftrittes der Selgros Cash & Carry-Märkte
- Umsetzung einer CO<sub>2</sub>-Kälteanlage und einer Photovoltaikanlage am neuen Transgourmet-Standort Hamburg
- Nachhaltigkeitswoche für Mitarbeitende und Kunden mit vielfältigen Aktionen für eine «grünere» Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
- Implementierung einer Richtlinie für nachhaltige Beschaffung
- Bezug eines Standortes in Eichenau, Grossraum München, mit Logistikzentrum; die Niederlassungen Chieming und Schweitenkirchen werden in die neue Verteilzentrale integriert
- Neubau für Transgourmet und Sump & Stammer in Hamburg

### Polen



- 20-jähriges Bestehen auf dem polnischen Markt
- Eröffnung des 18. Selgros-Marktes inklusive Installation einer nachhaltigen Kälte- und Wärmerückgewinnungsanlage (vierter Grosshandelsmarkt in Warschau)
- Errichtung der Brasserie nach Vorbild des Frischeparadieses in Warschau IV
- Sicherung der Grundstücke für weitere Expansion in Siedlce, Slupsk (Cash & Carry) und Gliwice (Foodservice)
- Umsetzung der Zusammenarbeit mit Markant in der Zahlungsabwicklung
- Weiterer Ausbau der Gastro-Kompetenz

### Rumänien



- Abschluss der Modernisierung aller Selgros Märkte
- Erweiterung der Zustellungsaktivitäten
- Eröffnung des dritten Selgros-Marktes im Kompaktformat (Bistrita); ausgestattet mit einer modernen CO<sub>2</sub>-Kühlung und Wärmerückgewinnungsanlage
- Einführung von elektronischen Etiketten im Markt Bistrita
- Weiterführung des Programmes «Gesundheit beginnt auf dem Teller»
- Einführung eines Loyalitätsprogrammes für Privatkunden

### Russland



- Eröffnung eines Cash & Carry-Marktes in Tula
- 30 % Umsatzwachstum in der Belieferung
- Baubeginn der Märkte in Odintsovo und Selenograd
- Übernahme eines der führenden russischen Hotel-, Restaurant- und Catering-Spezialisten, «Global Foods», zu 100 %
- Projekt «Duale Ausbildung im Beruf Metzger» in der Russischen Föderation in Zusammenarbeit mit der Aussenhandelskammer Deutschland
- LED-Beleuchtung im Markt Altufjevo und weiteren neuen Betrieben in Selenograd und Odintsovo eingeführt
- Einführung des SAP-Moduls SDM im Einkauf

## Spezialisten

- EGV AG: Erfolgreicher Frischfleischumsatz im ersten vollen Jahr der Frischfleischvermarktung mit der Fleischmanufaktur Hildesheim und Integration von Der Milchbauer
- Erneut positive Umsatzentwicklung für Frischeparadies-Gruppe sowie Wachstum im Bereich Zustellung beim Gastgewerbe
- Positive Ergebnisse im Privatkundengeschäft in den Frischeparadies-Abholmärkten
- Neues Konzept: Eröffnung eines Frischeparadieses mit Einzelhandelskonzession im Selgros-Markt in Fürth
- Sump & Stammer bezieht 2018 mit Transgourmet Hamburg modernen Neubau
- 25 % Umsatzwachstum im Bereich Hochsee-Kreuzfahrten bei Sump & Stammer
- Sump & Stammer geht mit neuer Website online
- Transgourmet Seafood gewinnt «Seafood Star 2017» in den Kategorien «Street-food-Produkte» und «Zusatzpreis für das innovativste Produkt» auf dem vierten Fischwirtschaftsgipfel
- Transgourmet erwirbt Mehrheit an der Team Beverage AG
- Transgourmet erwirbt Mehrheit an Gastronomi
- Zum 01.01.2018 übernimmt Transgourmet die Niggemann Food Frischemarkt GmbH in Bochum





## Transgourmet France

▼ Factsheet

### Frankreich



- Exklusive Partnerschaft mit Vranken Pommery für den Vertrieb von Weinen und Champagner geschlossen
- Lancierung von Transgourmet-Premium-Vertrieben in Paris, Lyon, Nantes und Bordeaux
- Baubeginn der neuen Anlage Transgourmet Aquitaine im Juni 2017
- Einführung der digitalen Lösung «e-Quilibre Gourmet», um Lebensmittelmanagement zu unterstützen
- Zertifizierung nach ISO 22000 für Standorte in Coulommiers und Aquitaine
- Innovationszentrum für Gastronomie und Geschäftsmodelle «La Frégate» gemeinsam mit einem Start-up lanciert, das neue Geschäftsfelder und kulinarische Konzepte für Gastronomen erschliesst
- Einführung der Kampagne «e-move» und Unterzeichnung der Mobilitäts-Charta zur Förderung der internen Mobilität
- Einführung erster 7,5-Tonnen-LKW mit Biogasantrieb und mit Biodiesel betriebener 16-Tonner
- Nutzung organischer Abfälle zur Produktion von Biogas für den Betrieb von LKW
- Einführung der nachhaltigen Transgourmet-Origin-Produkte Perlhuhn, Truthahn, Fleur de Sel, Linsen sowie Reis aus der Camargue
- Umstellung der Kältemittel in den Kühleinheiten der Lagerhäuser am neuen Standort Aquitaine auf nachhaltige Gase, zum Beispiel Ammoniak

### Spezialisten

- Bereitstellung des Angebots von Transgourmet Seafood in ganz Frankreich
- Umbenennung des Unternehmens Eurocash in Transgourmet Cash & Carry
- Beginn einer neuartigen Kooperationspartnerschaft zwischen Transgourmet Fruits & Légumes und dem Produktionsbetrieb Jardins de Pays im «Freilandanbau»





## Transgourmet Österreich

▼ Factsheet

### Österreich



- Spatenstich am 07.07.2017 für den neunten Transgourmet Standort in Schwarzach, Vorarlberg
- Einführung der Nachhaltigkeitseigenmarke Transgourmet Vonatur
- Transgourmet Österreich ist Lizenznehmer der Marke Keli
- Erste Imagekampagne unter dem Namen Transgourmet Österreich
- Transgourmet Österreich ist zum ersten Mal mit einem Kinospot in österreichischen Kinos vertreten
- MSC-Zertifizierung im Frischfischbereich
- Austausch der Ladegeräte für Flurförderfahrzeuge an allen Standorten von Transgourmet Österreich; Energieersparnis 31 %
- Seit 01.01.2017 Einsatz elektronischer Lohnzettel, um Papier zu sparen und die Umwelt zu schonen

### Spezialisten

- Cook2.0 wird 10 Jahre alt
- Belieferung von 246 ausgezeichneten Hauben-Restaurants, betrieben durch Cook2.0
- Transgourmet Österreich wird Lizenznehmer von Keli
- Java führt Cafemobile ein
- Umbau mein c+c Hochsteiermark
- Integration der Schlacher-Shops Feldbach und Oberwart in mein c+c
- Eröffnung des Trinkwerk-Depots in Spielberg



## Transgourmet Schweiz

▼ Factsheet

### Schweiz



- Marktanteilsgewinne sowohl im Abhol- als auch im Belieferungsgrosshandel
- Spatenstich für den Neubau inklusive Regionallager in Kriens
- Sortimentsausbau im Bereich Care, Bäckerei und Nachhaltigkeit (Eigenmarke Origine)
- Ausbau des Eigenmarken-Sortiments
- Übernahme der Mitarbeitenden, des Kundenstammes und des Warenbestandes von Ipergros zum 01.01.2017
- Übernahme der Mitarbeitenden, des Kundenstammes und des Warenbestandes der Polar Comestibles AG zum 02.01.2018
- Übernahme der Zanini SA und Vinattieri Ticinesi SA zum 05.01.2018, die in die neu gegründete Gesellschaft Zanini Vinattieri SA übergehen

### Spezialisten

- Übernahme der Weinkeller Riegger AG mit einem Sortiment von fast 1 000 Weinen
- Die Zanini Vinattieri SA übernimmt den Geschäftsbetrieb von Zanini, einer renommierten Importeurin für italienische Weine, sowie Vinattieri, einem Produzenten für hochwertige Tessiner Weine
- Ausbau des Frischesortiments bei Valentin Pontresina

