

Geschäftsbereich Grosshandel / Produktion

Die Transgourmet-Gruppe baut ihre Kompetenz in den Bereichen Seafood und Frische aus und setzt im Bereich Foodservice auf digitale Lösungen. Die Bell Food Group erweitert ihr Know-how in Sachen Frische und Convenience und entwickelt nachhaltige und zukunftsweisende Produkte. Die Coop-Bäckereien sorgen mit Frischteig für noch frischere Brote in den Verkaufsstellen. Cave stellt den ersten eigenen Spumante-Schaumwein her.

14,2 Mrd. CHF

**Nettoerlös im Grosshandel
und in der Produktion**

Der Geschäftsbereich Grosshandel/Produktion der Coop-Gruppe erzielte im Jahr 2018 einen Nettoerlös von 14,2 Milliarden Franken, was einem Zuwachs von 9 % entspricht. Akquisitionsbereinigt konnte der Bereich um 4,5 % 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 2018 mit 145 Cash & Carry-Märkten und dem Belieferungsgrosshandel einen Nettoerlös von 9,7 Milliarden Franken, was einem Zuwachs von 6,9 % gegenüber dem Vorjahr entspricht. Damit konnte sie ihre Position als Nummer zwei im europäischen Grosshandel weiter ausbauen. Transgourmet erwirtschaftete 2018 mit nachhaltigen Sortimenten einen Umsatz von 291 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.

Wachsende Seafood-Kompetenz bei Transgourmet

Im Jahr 2018 lag ein Schwerpunkt für die Entwicklung der Transgourmet-Gruppe auf dem Kompetenzausbau im Bereich Seafood. Bereits am 2. Januar übernahm Transgourmet Schweiz die Geschäftstätigkeit von Polar Comestibles mit Sitz in Reinach/Baselland. Polar Comestibles bietet ein ausgewähltes Angebot an Frischfisch und Comestibles-Produkten für die Gastronomie an. Am 5. April folgte die Übernahme der Braschler's Comestibles Import AG mit Sitz in Zürich. Sie ist auf Einkauf, Produktion und Verarbeitung sowie auf den Verkauf von Frischfisch spezialisiert. Des Weiteren vertreibt die Braschler's Comestibles Import AG Meeresfrüchte, Fleisch und Comestibles-Produkte. Sowohl Polar Comestibles als auch die Braschler's Comestibles Import AG wurden innerhalb der Transgourmet Schweiz AG eigenständig als Spezialisten weitergeführt, welche ihre Sortimente in den Bereichen Frischfisch und Seafood 2018 markant ausbauten. Transgourmet Deutschland hat im Berichtsjahr ihre umfangreichen Erfahrungen im Bereich Fisch und Seafood ebenfalls gestärkt. Sie übernahm das Unternehmen Hamburger Feinfrost, das auf tiefgekühlte Frischprodukte spezialisiert ist, aus ihrer Frischeparadies-Gruppe.

Mehr Frische bei Transgourmet

Beim Ausbau ihrer Frische-Kompetenz konnte die Transgourmet-Gruppe 2018 wichtige Erfolge verzeichnen. Im Januar übernahm Transgourmet Deutschland die Niggemann Food Frischemarkt GmbH mit Sitz in Bochum. Niggemann genießt einen exzellenten Ruf über die Region Rhein/Ruhr hinaus und konnte mit seinem 2010 neu gestalteten Cash & Carry-Markt für Gastronomiekunden neue Massstäbe setzen. Niggemann agiert weiterhin eigenständig – Belegschaft und Geschäftsführung bleiben unverändert.

Transgourmet Schweiz punktet 2018 insbesondere mit ihren Sortimenten im Bereich Frische. Das Bäckersortiment ist neu nicht nur im Abholgrosshandel, sondern auch im Belieferungsgrosshandel erhältlich, womit sich Transgourmet Schweiz als professionelle Partnerin für Bäcker etabliert hat. Mit ihren vereinheitlichten Bestellschlusszeiten bis 16 Uhr für die Auslieferung am nächsten Tag hat sie die Qualität im Bereich Frische weiter erhöht. Auch der Schweizer Spezialist Valentin Pontresina setzte 2018 auf den Ausbau der Frischekompetenz; er baute die Sortimente in den Bereichen Metzgerei, Molkerei sowie Früchte und Gemüse aus.

Transgourmet France führte 2018 in Sachen Frischekompetenz den Service «One-Stop-Delievery» ein. Diese ermöglicht, dass Kunden Waren wie Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse sowie teilweise auch Backwaren und auch alle anderen Lebensmittel neu in nur einer Lieferung erhalten. Damit entfällt der Mehraufwand durch unterschiedliche Liefertermine für verschiedene Warenguppen.

Stärkung der Getränkekompetenz

Die Geschäftstätigkeit der Weinhandelsfirma Zanini SA und der Weinproduktion Vinattieri Ticinesi SA wurde 2018 der neu als Tochtergesellschaft der Transgourmet Schweiz gegründeten Zanini Vinattieri SA übertragen. Die Gesellschaft wird durch die Unternehmerfamilie, welche zu den renommiertesten Schweizer Weinherstellern gehört, weitergeführt. Dank diesem Zugewinn konnte die Weinkeller Riegger AG – eine Spezialistin von Transgourmet Schweiz – ihr Sortiment mit Weinen von Zanini Vinattieri bereichern. Seit 2018 führt die Weinkeller Riegger AG zudem Weine von Casa del Vino und hat das bestehende Sortiment an französischen und portugiesischen Weinen sukzessive ausgebaut.

Im Getränkegrosshandel ist der strategische Fokus auf die Befriedigung der Bedürfnisse der Kunden nach überzeugenden Zusatzleistungen und weniger Ansprechpartnern ausgerichtet. Denn je besser man Dienstleistungen und Produkte verschiedener Akteure ganzheitlich in einem Angebot bündelt, desto grösser ist der Kundennutzen. Vor diesem strategischen Hintergrund ist Transgourmet 2017 mit Team Beverage in den Getränkemarkt eingestiegen. In einem weiteren wichtigen Schritt bündelten Transgourmet Deutschland – Marktführerin im Bereich Food Services – und die Oetker-Gruppe – einer der führenden Hersteller für Markenartikel – nun ihre Kräfte und gingen mit ihrer Brauerei-Gruppe Radeberger, dem führenden Bierhersteller in Deutschland, ein Joint Venture im Bereich Getränke des Gastronomiemarktes ein. Ziel sind die gemeinsame Weiterentwicklung und der systematische Ausbau der Gastronomie- und Getränkefachgrosshandelsplattform Team Beverage. Das gemeinsame Unternehmen, die F&B – Food & Beverage Services GmbH, bietet mit Team Beverage und Gastivo einen 360-Grad-Marktplatz und somit eine Distributions-, Einkaufs-, Vermarktungs- und Dienstleistungsplattform für Getränkefachgrosshändler, Getränkeeinzelhändler, Convenience-Kunden und für die Gastronomie. Sie alle profitieren vom Know-how der Plattform in den Bereichen Datenmanagement, Category Management und Vermarktung, Marketing und E-Commerce, Supply Chain Management und Logistik, Finanzservices sowie Eigen- und Exklusivmarken.

Transgourmet setzt auf digitalen 360-Grad-Service

Mit dem Ausbau der 360-Grad-Plattform Gastivo setzte die Transgourmet-Gruppe 2018 auch ihre Digitalisierungs-offensive konsequent fort. Auf einem für Lieferanten und Servicedienstleister offenen Marktplatz erhalten Gastronomen rund um die Uhr ein One-Stop-Shopping-Erlebnis mit unterschiedlichsten Leistungen und Inspirationen. Ebenfalls baute die Transgourmet-Tochter Gastronovi den Leistungsumfang ihrer Software-Komplettlösung für die Gastronomie weiter aus: Seit Mitte 2018 können Nutzer direkt über das Gastronovi-Einkaufssystem auf die Einkaufsplattformen der Transgourmet-Ländergesellschaften Deutschland, Österreich und Schweiz zugreifen. Das Gastronovi-Einkaufssystem wird auch Vertriebspartnern angeboten, die nicht an die 360-Grad-Marktplattform von Transgourmet angebunden sind. Im 2018 konnte Gastronovi mit neuen Vertriebspartnern in Deutschland, Österreich und der Schweiz ihr eigenes Netzwerk ausbauen.

Unter dem Namen «e-Quilibre Hygiène» lancierte Transgourmet France im September eine neue Online-Lösung für das Hygienemanagement. Die digitale Plattform unterstützt Gastronomen und lebensmittelverarbeitende Unternehmen dabei, ihr Hygienemanagement gemäss den strengen HACCP-Vorschriften (Hazard Analysis and Critical Control Points) durchzuführen. Die Überprüfung der Standards in den Räumlichkeiten wird dabei stark vereinfacht. Darüber hinaus bietet das Programm digitale Lösungen für die Erstellung von Reinigungsplänen und die automatisierte Lieferung von Hygieneprodukten. Im November führte Transgourmet Solutions, das Pendant zur Gastivo-Plattform in Frankreich, eine neue Händler-Website ein, auf der die Kundinnen und Kunden einen Überblick über das Dienstleistungsportfolio der Transgourmet-France-Tochter erhalten und die Dienstleistungen direkt online per Abonnement buchen können.

Ausbau der Transgourmet-Sortimente: Nachhaltig, erschwinglich und exklusiv

Auch das Sortiment der Eigenmarken konnte Transgourmet 2018 weiter ausbauen. Mit der Einführung der Profilierungsmarke Transgourmet Cook ergänzte Transgourmet das Produktportfolio um eine Produktlinie für erlesene Produkte in Spitzenqualität. Die Profilierungsmarke geht aus dem Spezialformat Cook von Transgourmet Österreich hervor und ist mittlerweile auch bei Transgourmet Schweiz erhältlich. Neben exklusiver Produktqualität zeichnet sich Transgourmet Cook durch professionelle Beratung aus: In den deutschsprachigen Prodega/Growa-Märkten von Transgourmet Schweiz sind seit 2018 Köche aus dem neuen Kompetenzteam Kulinarik von Transgourmet Cook mit einer mobilen Küche unterwegs, kochen live und stehen Gastronomen für Tipps zur Verfügung.

Rund **200** Artikel
der Nachhaltigkeitseigenmarke Origine im Sortiment von Transgourmet Schweiz

Bei Transgourmet Schweiz stand der Ausbau der nachhaltigen Eigenmarken im Mittelpunkt. Von der Nachhaltigkeits-Eigenmarke Transgourmet Origine führt die Ländergesellschaft seit 2018 rund 200 Artikel im Sortiment. Neben Metzgerei-, Food- und verschiedenen Molkereiprodukten wurde das Sortiment vor allem im Getränkebereich erweitert. Unter anderem lancierte Transgourmet Schweiz Weine, Obstsaft, Eistee und Sirup von Transgourmet Origine. Zudem führte Transgourmet Schweiz 25 neue Transgourmet-Economy-Produkte ein und baute damit auch den Bereich der Preiseinstiegsartikel aus.

Transgourmet Deutschland erweiterte das Sortiment der Nachhaltigkeits-Eigenmarke Ursprung in einigen Selgros-Märkten sowie im Belieferungsgrosshandel und steigerte den Umsatz. Sump & Stammer, der Spezialist zur Belieferung von Reedereien, baute das Sortiment der Transgourmet-Eigenmarken zur Belieferung der Kreuzfahrtindustrie weiter aus. In Polen setzten Transgourmet und Selgros Cash & Carry den Ausbau ihres Bio-Sortiments fort. Mittlerweile sind mehr als 500 Bio-Produkte in den Selgros Cash & Carry-Märkten erhältlich. Auch die Coop-Eigenmarke Naturaline wurde in das Sortiment aufgenommen. Die Selgros Cash & Carry-Märkte in Russland führten 2018 erstmals Transgourmet-Eigenmarken im Sortiment, die dafür aus Deutschland importiert wurden. Die russische Ländergesellschaft lancierte die Marke «po karmanu» für preisbewusste Einsteiger. Auch Selgros Cash & Carry in Rumänien baute ihr Eigenmarken-Sortiment weiter aus.

Transgourmet France nahm im Berichtsjahr über 600 Premium-Produkte ins Sortiment auf – darunter verschiedene Gewürze, Premium-Fleisch, Bergkäse, Charcuterie-Produkte aus dem Baskenland oder artisanale Spezialitäten aus Japan. Im März führte die Ländergesellschaft eine exklusive Speiseeis-Linie von Eismacher-Meister Gérard Cabiron ein, der den Titel «Meilleur Ouvrier de France» trägt. Die rund 50 exklusiven Transgourmet-Geschmacksrichtungen stellen die 10 Mitarbeitenden des Handwerksbetriebs in der Region Hautes-Alpes aus natürlichen Zutaten von Hand her.

Fundament für Wachstum: neue Standorte mit nachhaltiger Architektur

Im Jahr 2018 konnte Transgourmet erneut mit zahlreichen Immobilien-, Logistik- und Verkaufsstellen-Projekten das Fundament für ein weiteres Wachstum legen. In Hamburg-Obergeorgswerder bezogen Transgourmet Deutschland und Sump & Stammer im Mai 2018 gemeinsam einen neuen Standort mitsamt Hochregallager und Logistikzentrum. In den Verkaufsstellen von Selgros wurde die Präsenz der Frischeparadies-Filialen ausgebaut. Das Frischeparadies in Stuttgart wurde als «Beste Fischtheke im Cash & Carry-Segment 2018» mit dem «Seafood Star» ausgezeichnet. Selgros Cash & Carry in

Rumänien führte in allen Filialen Abteilungen für Frischfisch ein und rüstete die Märkte vollständig auf LED-Beleuchtung um. Wichtige Meilensteine erreichte Transgourmet Polen beim Ausbau des Grossmarktes Bytom und des Grossmarktes in Poznan: Mit der Fertigstellung des Tief-, Strassen- und Pflasterbaus der beiden Märkte kommt die Ländergesellschaft in der Belieferung der ersten Nationalkunden im Bereich Foodservice einen wichtigen Schritt weiter. In Russland eröffnete Transgourmet in Odintsovo/Moskauer Gebiet und auf Moskauer Boden in Selenograd weitere Cash & Carry-Märkte, wobei es sich in Selenograd um den ersten Selgros-Markt in Kompaktform handelt. Die neu eröffneten Märkte sind alle mit umweltschonender CO₂-Kühlung, Wärmerückgewinnungsanlagen sowie LED-Beleuchtung ausgestattet. Mit dem kulinarischen Institut im Grossmarkt Warschau IV öffnete 2018 das modernste Schulungszentrum Polens in Kooperation mit Transgourmet und Selgros seine Tore. Damit wurde der Grundstein für eine verbesserte Ausbildung und Beratung für Köchinnen und Köche sowie für Kundinnen und Kunden in Polen gelegt.

Transgourmet Österreich eröffnete am 17. Mai 2018 den ersten Markt im Westen Österreichs und deckt damit eine weitere wichtige Region ab. Der Standort in Schwarzach (Vorarlberg) ist der neunte Transgourmet-Standort in Österreich. Im neuen Markt erwartet die Vorarlberger Gastronomen auf rund 4 000 m² das breiteste Sortiment der Gegend. Die fast 5 000 m² grosse Lager- und Logistikfläche dient als Plattform für Zustellungen, die mit eigenem Fuhrpark erfolgen. Technisch setzt der neue Markt auf Nachhaltigkeit: Das Dach ist überwiegend begrünt. LED-Beleuchtung, der Einsatz von CO₂-Kälteanlagen inklusive Wärmerückgewinnung für die Erzeugung von Warmwasser und zur Einsparung von Heizenergie sowie geschlossene Kühlmöbel wurden standardmässig verbaut. Grosszügige Verglasungen sorgen für eine natürliche Beleuchtung.

5 000 m²

Lager- und Logistikfläche
am neuen Transgourmet-
Standort Schwarzach

Anfang Oktober 2018 eröffnete Transgourmet France in Saint-Loubès ein neues Verteilzentrum für die Region Aquitaine. Bereits am 8. Oktober konnte der Standort mit den ersten Produktlieferungen beginnen. Das Gebäude wurde nach dem «BREEAM»-Nachhaltigkeitsstandard (Building Research Establishment Environmental Assessment Method) errichtet. Es erhielt eine verstärkte Isolierung, LED-Beleuchtung, ein globales Energiemanagementsystem und eine Anlage zur Nutzung von Regenwasser. Mithilfe nachhaltiger Kältemittel konnten im Vergleich zu herkömmlichen Systemen bis zu 15 % Energie eingespart werden. Zudem verfügt das Gebäude über ein Wärmepumpensystem, das sowohl Heizung als auch Kühlung regelt. Die Standorte Transgourmet Centre Est, Méditerranée und Rhône Gap sind seit 2018 auch nach ISO-22000-Standard zertifiziert.

Digitalisierung steigert Effizienz in der Warenwirtschaft

Seit Oktober 2018 nutzt Transgourmet France eine neue Plattform für das Datenmanagement in der Warenwirtschaft. Über die Plattform «Lansa» können Zulieferer die Produktdokumentation, technische Dokumente, Produktblätter, Zertifikate und Genehmigungen künftig elektronisch einreichen. Das zentrale Datenmanagement vereinfacht den Zugriff auf Informationen und sorgt so für eine höhere Transparenz in Sachen Qualität und Warenwirtschaft. Auch die Überwachung von Temperaturdaten bei der Belieferung wurde 2018 noch effizienter gestaltet. So führte Transgourmet France in Wissous in der Region Île-de-France und bei Transgourmet West sogenannte JRI-Temperaturschreiber ein. Mittels JRI werden die Temperaturdaten von Transportkisten in Echtzeit übertragen – das System löst bei Überschreitung der Soll-Temperatur einen Alarm aus. Die aktuellen Temperaturdaten werden alle 20 Minuten an die Transportabteilungen der Transgourmet-Standorte übertragen. Transgourmet Schweiz führte im Berichtsjahr ein neues CRM-System (Customer Relationship Management) ein, das eine effizientere und zielgruppengerechtere Kundenberatung ermöglicht. Dem Verkaufsteam liegen nun jederzeit wichtige Zahlen und Auswertungen zu Kunden vor, welche sie bei der Beratung unterstützen. Zudem lancierte Transgourmet Schweiz im Dezember eine neue Website. Auch Frischeparadies, Tochter von Transgourmet Central and Eastern Europe, führte ein neues CRM-System ein und überarbeitete ihre Internetpräsenz grundlegend.

Ausgezeichnete Nachhaltigkeit bei Transgourmet

Dass sich Nachhaltigkeit auch bei Transgourmet nicht nur durch Worte, sondern auch durch Taten äussert, zeigt sich an diversen Auszeichnungen, die das Unternehmen im Jahr 2018 erhielt. In Deutschland wurde Transgourmet erneut im renommierten Nachhaltigkeitsrating EcoVadis ausgezeichnet, das Transgourmet Central and Eastern Europe mit einer Silbermedaille prämierte. Auch für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis konnte sich das Unternehmen qualifizieren. Transgourmet und Selgros Cash & Carry in Polen begannen 2018 eine Kooperation mit der Albert-Schweitzer-Stiftung im Bereich Tierwohl. Gemeinsam möchten Transgourmet und die Stiftung Massnahmen entwickeln, um Eier aus Käfighaltung durch Eier aus einer tierfreundlicheren Haltung zu ersetzen.

Transgourmet setzt grenzübergreifend auf nachhaltige Logistik

Über die Ländergrenzen hinweg arbeitete die Transgourmet-Gruppe auch 2018 wieder an einer nachhaltigen Logistik. Dies schlug sich vor allem in innovativen Mobilitätslösungen nieder. So beschaffte Transgourmet Deutschland eigens elf Gas-LKW und nahm zwei Streetscooter in Betrieb. EGV nahm ebenfalls einen Gas-LKW in Betrieb und führte im Februar 2018 den ersten Streetscooter mit komplett elektrischer Kühlung im deutschen Foodservice-Geschäft ein. Das Fahrzeug wurde im Februar in Unna in Dienst gestellt und wird seither zur CO₂-freien und vollelektrischen Belieferung im Nahbereich eingesetzt. Transgourmet France nahm als erstes französisches Unternehmen im Bereich Foodservice einen Diesel-Hybrid-LKW in Betrieb. Das Fahrzeug kombiniert Diesel- und Elektroantrieb und ist mit der sogenannten Multi-Temperatur-Technologie ausgestattet. Durch Einsatz dieser Technologien spart der am Standort Valenton stationierte LKW bis zu 23 % Kraftstoff ein und ist CO₂-neutral. Auch in der Region Strassburg setzt Transgourmet auf eine nachhaltige und emissionsarme Logistik. Drei LKW wurden mit einer neuen elektrischen Kühlung des Typs «Pulsor» ausgestattet. Die Emissionen konnten so pro Fahrzeug um etwa zehn Tonnen CO₂ pro Jahr reduziert werden. Zwei dieser drei Lastwagen fahren zudem mit Erdgas (CNG). Dank der Fahrzeuge mit elektrischer Kühlung kann Transgourmet France im Elsass damit insgesamt 50 Tonnen CO₂ pro Jahr einsparen. Transgourmet Österreich führte am neuen Standort Schwarzach (Vorarlberg) Mehrweg-Verkleidungen für ihre rund 800 Rollcontainer ein. Dank dieser Verkleidungen muss kommissionierte Ware nicht mehr mit Plastikfolie umwickelt werden. Auch die Verdichtung und Rückführung von Leergut ist nun einfacher und effizienter. Alleine in der Eröffnungsphase konnte eine Million Meter Plastikfolie eingespart werden. Die Mehrweg-Verkleidungen sind bis zu sieben Jahre haltbar und sollen bei Transgourmet Österreich nun flächendeckend zum Einsatz kommen.

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.



Transgourmet Central and Eastern Europe

▼ Factsheet

Deutschland



- Joint Venture Food & Beverage Service GmbH: Schulterschluss mit Oetker-Gruppe im Bereich Getränkefachgrosshandel
- Übernahme der Niggemann Food Frischemarkt GmbH mit Sitz in Bochum rückwirkend zum 01.01.2018: Mit dem Erwerb von Niggemann stärkt Transgourmet ihre Frischekompetenz im B2B-Geschäft in Zustellung und Abholung
- Neues Logistikzentrum mit Hochregallager in Hamburg, Obergrosgswerder
- Eröffnung des neuen Transshipment Point im Hafen Straubing im Mai; Umschlagplatz für Lebensmittel aus dem Frische- und Tiefkühlsegment
- Umbau Stuttgart-Feuerbach mit grosser Frischfischtheke (Frischeparadies)
- Start der neuen Profilierungsmarke Cook in Deutschland
- Sortiment und Umsatz der Nachhaltigkeits-Eigenmarke Ursprung deutlich ausgebaut; Ursprung-Sortiment in den Selgros-Märkten lanciert
- Nachhaltige Logistik: 11 Gas-LKW und 2 Streetscooter angeschafft
- Neue Ausbildung zum Kaufmann/zur Kauffrau E-Commerce eingeführt

Polen



- Eröffnung kulinarisches Institut im Grossmarkt Warschau IV – das modernste Schulungszentrum Polens für die professionelle Beratung von Köchen und Kunden der beiden Vertriebsschienen Transgourmet und Selgros
- Meilensteinsetzung in Richtung Nationallogistik von Foodservice: Präsenz im Grossmarkt Bytom und Anbau des Grossmarktes in Poznan, was die Belieferung der ersten Nationalkunden im Bereich Foodservice ermöglicht
- Ausbau des Bio-Sortimentes (500 Artikel) in Cash & Carry-Märkten sowie Einführung der Eigenmarke Naturaline
- Einführung der Topseller-Eigenmarke für preisbewusste Endverbraucher, Profis und Gastronomen in beiden Vertriebsschienen
- Zusammenarbeit mit der Albert-Schweitzer-Stiftung im Bereich Tierwohl, um Eier aus Käfighaltung durch Eier aus einer tierfreundlicheren Haltung zu ersetzen

Rumänien



- Erweiterung der Zustellungsaktivitäten im Bereich Gastrokunden
- Frischfischabteilungen in allen Selgros-Märkten eingeführt
- Erweiterung des Sortimentes mit den Transgourmet-Eigenmarken Economy, Quality und Premium
- Erster Fischsommelier bei Selgros Cash & Carry in Rumänien
- Umrüstung aller Märkte auf LED-Beleuchtung

Russland



- Eröffnung eines weiteren Cash & Carry-Marktes in Odintsovo/Moskauer Gebiet
- Eröffnung des ersten Selgros-Marktes im Kompaktformat in Selenograd/Moskauer Boden und damit 11. Cash & Carry-Markt in Russland
- Ausbau der gemeinsamen Beschaffung zwischen Selgros und Global Foods
- Pilot-Verkauf der Transgourmet-Eigenmarken (erste Importe aus Deutschland)
- Einführung einer Preiseinstiegseigenmarke für Endkunden: «po karmanu»
- 10-jähriges Bestehen auf dem russischen Markt

Spezialisten

- Hamburger Feinfrost geht nach 10-jähriger Zugehörigkeit zur Frischeparadies-Gruppe an Transgourmet Deutschland über
- Gastronomi expandiert und baut Netzwerk seiner Vertriebspartner aus, vier neue Partner in Deutschland, Österreich und der Schweiz; Release der Schnittstellen zu den Einkaufsplattformen von Transgourmet Deutschland, Österreich und der Schweiz, die damit direkt an das Gastronomi-Einkaufssystem angebunden sind
- Gemeinsame Vertriebsarbeit zwischen Transgourmet und Gastronomi startet; erste Kundenprojekte erfolgreich umgesetzt
- Team Beverage: Gastronomieorientierter Getränkefachgrosshandel der Radeberger-Gruppe schliesst sich an
- Gastivo – Der 360°-Marktplatz für den Gastronomiemarkt geht online
- Sump & Stammer: Erweiterung des Transgourmet-Eigenmarken-Sortiments in der Kreuzfahrtindustrie
- Einführung eines neuen CRM-Systems und erfolgreicher Relaunch der Website frischeparadies.com
- Team Beverage entwickelt eigene SAP-Cloud-Lösung als integrierte Informations- und Vertriebssteuerungsplattform für den Getränkefachgrosshandel und die Getränkeindustrie
- Frischeparadies: erstmalige ASC-Zertifizierung für Fisch und Seafood, Ausbau QSFP, MSC, Friend of the Sea, Label Rouge etc.
- Seafood Star: Die beste Fischtheke Deutschlands 2018 steht im Frischeparadies Stuttgart
- EGV AG setzt Streetscooter mit elektrischer Kühlung zur Belieferung im Nahbereich ein, erstes CO₂-freies vollelektrisches Fahrzeug dieser Art in Deutschland





Transgourmet France

▼ Factsheet

Frankreich



- Eröffnung des neuen Transgourmet-Lagers in Bordeaux im Oktober 2018, führend im Hinblick auf Nachhaltigkeit
- Einsatz neuer LKW-Modelle mit alternativen Antrieben (ausgestattet mit Hybridantrieb oder betrieben mit 100% Biodiesel aus Raps, CNG/Biogas) sowie elektrisch unterstützter Lastenfahrräder im Stadtbetrieb
- Ausweitung des Vertriebsdienstes Transgourmet Premium nach Marseille und Lille
- Einführung einer exklusiven artisanalen Eislinie im März 2018 mit Gérard Cabiron, ausgezeichnet mit dem Titel «Meilleur Ouvrier de France»
- Einführung der Online-Lösung «e-Quilibre Hygiène»
- Einführung einer automatisierten Produktdaten-Verwaltung
- Einführung einer E-Learning-Plattform für Mitarbeitende
- Implementierung einer JRI-Lösung für eine lückenlose Erfassung von Temperaturdaten
- Zertifizierung von Transgourmet Centre Est, Méditerranée, Rhône Gap nach ISO 22000
- 10-jähriges Jubiläum von Transgourmet France im Juni und Juli 2018

Spezialisten

- Bereitstellung des «One-Stop-Delivery»-Dienstes in ganz Frankreich (Obst und Gemüse/Fisch/Meeresfrüchte)
- Start der Händler-Website von Transgourmet Solutions im November 2018
- Reorganisation des Einzugsgebietes Region Ost bei Transgourmet
- Etablierung einer emissionsarmen Logistik für das Strassburger Stadtzentrum durch Transgourmet Cash & Carry





Transgourmet Österreich

▼ Factsheet

Österreich



- Marktanteilsgewinne (Gastronomie) sowohl im Abhol- als auch im Belieferungsgrosshandel
- Eröffnung des neunten Transgourmet Multichannel-Standortes in Schwarzach/Vorarlberg
- Erste Transgourmet PUR (Gastro-Fachmesse) erfolgreich umgesetzt
- Nachhaltige Rollcontainer-Verkleidung am Standort Schwarzach eingeführt und an zweitem Standort in Testphase
- Sommer-Kinderbetreuung an allen Standorten
- Transgourmet Österreich als «Great Place to Work» zertifiziert

Spezialisten

- Rebranding mein c+c zu Transgourmet Cash & Carry: Vorbereitet im Jahr 2018 mit Umsetzung 2019





Transgourmet Schweiz

▼ Factsheet

Schweiz



- Sortimentsausbau der Eigenmarken und der Nachhaltigkeitseigenmarke Origine
- Sortimentsausbau im Bereich Frischfisch (Abholung und Belieferung)
- Ausbau des Bäckersortimentes im Belieferungsgrosshandel
- Profilierungsmarke Cook startet in der Schweiz – mit Premium-Produkten und Live-Cooking in den Märkten
- Einheitlicher Bestellschluss um 16 Uhr für Frischeprodukte, um Bestellungen für Kunden im Belieferungsgrosshandel zu vereinfachen
- Einführung eines CRM-Systems (Customer Relations Management) zur Verbesserung der Kundenbetreuung und zur Unterstützung des Aussendienstes
- Lancierung einer neuen, benutzerfreundlicheren Website im Dezember

Spezialisten

- Übernahme der Geschäftstätigkeit von Polar Comestibles zum 02.01.2018
- Zum 05.04.2018 Übernahme der Braschler's Comestibles Import AG, welche auf den Einkauf, die Produktion und Verarbeitung sowie auf den Verkauf von Frischfisch spezialisiert ist
- Übernahme der Geschäftstätigkeit der Zanini SA und der Vinattieri Ticinesi SA zum 05.01.2018, die in die neu gegründete Gesellschaft Zanini Vinattieri SA übergehen (Weinproduktion und Weinhandel)
- Weinkeller Riegger AG baut Sortiment aus und führt neu auch Weine aus dem Sortiment von Casa del Vino und Zanini Vinattieri
- Weiterer Ausbau des Frischesortiments bei Valentin Pontresina

