



Expert

Dipl. BW Stefan Obergantschnig,
Geschäftsführender Gesellschafter Gastro-Data GmbH
Fragen bitte an office@gastro-data.at

Zustellungen nehmen weiter zu

Der österreichische C&C-Zustell-Großhandel konnte den Umsatz im 1. Halbjahr 2023 gegenüber 2022 um 17,3 % steigern. Die hohe Inflation und die damit verbundenen Preisanpassungen im Großhandel sowie auch die Erholung im Tourismus tragen wesentlich zum Wachstum bei. Im 1. Quartal wurden enorme Zuwächse – aufgrund der Covid-19 bedingten Einschränkungen zu Jahresbeginn 2022 – erzielt. Der April war knapp über dem Vorjahr, der Mai mit + 11 % und der Juni mit + 7 % wieder deutlich über 2022.

Überproportional legt auch das Zustellgeschäft mit + 22,2 % zu – die Abholung in den Großmärkten verzeichnete dazu ein vergleichbar geringeres Wachstum von 5,4 %. Im April und Juni 2023 war der Abholumsatz sogar unter dem Vorjahr 2022. Nach den Covid-19 bedingten Rückgängen im Zustellbereich in den Jahren 2020 und 2021 legt der Zustellanteil seit 2022 wieder kontinuierlich zu. Dieser lag in den ersten sechs Monaten 2023 bereits bei ~ 74 % (gg. Abholung 26 %), d.h. rund 3/4 aller Warenflüsse zur Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung werden vom Großhandel bereits zugestellt.

In der Sortimentsbetrachtung sind die Molkereiprodukte mit 29 % im 1. Halbjahr 2023 am stärksten gewachsen. Das bedeutet eine fast doppelt so hohe Entwicklungsrate wie das umsatzstärkste Sortiment Lebensmittel mit 16 %. Auch der Tiefkühlbereich sowie die alkoholischen Getränke legten mit + 19 % deutlich zu.

Im Bundesländeranking 2023 hat Wien Tirol wieder als umsatzstärkstes Bundesland überholt. Der Städtetourismus erholt sich – die höchsten Zuwachsraten im 1. Halbjahr 2023 hat Salzburg mit + 33 %, gefolgt von Wien mit + 24 % – im Vergleich zum Vorjahr.

Das GastroPanel® konzentriert sich auf den Gastronomie- und Großverbraucher-Markt und analysiert alle Warenströme bis auf Ebene Einzelartikel, die über den österreichischen C&C-Zustell-Großhandel zur Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung vertrieben werden.

GastroPanel® - Abholung und Zustellung in Millionen EUR und Entw. in % Monate



Grapos®
SOFT DRINKS

NO BOTTLES
JETZT! UMSTEIFEN

REDUCE BOTTLE TRANSPORT

PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

TRENNEN SIE SICH VON PET & MEHRWEG!

- FLASCHEN VERMEIDEN! BESSER ALS DAS BESTE RECYCLING!



SIRUP+TECHNIK · PREMIUM-QUALITÄT · PRODUKTVIELFALT · BIO · VEGAN

VERTRAUEN SIE UNS!
WIR SIND DIE PROFIS IM OFFENAUSSCHANK.
SEIT 1963



EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com

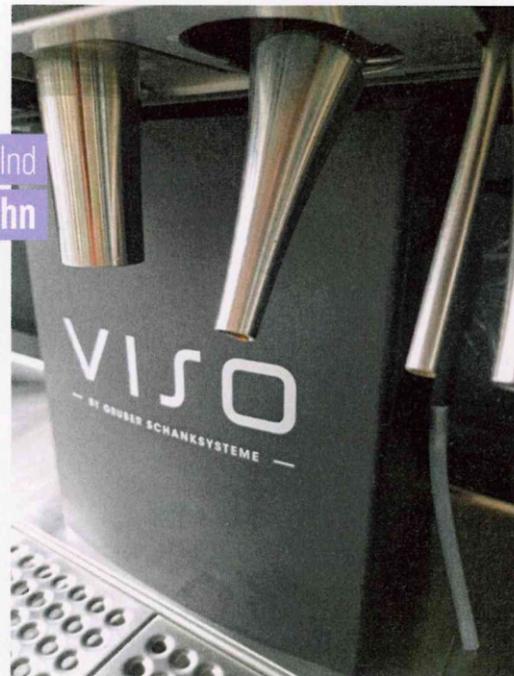
SPRUDELIGE LÖSUNGEN

Immer prickelnd Super-Soda-Hahn

Oft geht beim Zapfvorgang Kohlensäure verloren. Warum? Im Hahn kann es zu Verwirbelungen kommen – dadurch entweicht Kohlensäure. Auch das Zumischen von Sirupen und anderen Getränken wie z. B. Wein während des Zapfvorgangs mindert die Kohlensäure. Der Super-Soda-Hahn (auch Eistüte genannt) aus dem Hause Gruber Schanksysteme wurde neu entwickelt und gewährleistet, dass während des Zapfvorgangs der Kohlensäuregehalt nicht verloren geht bzw. nicht wesentlich weniger wird.

Bei dieser Neuentwicklung wird Soda und Sirup (oder Wein u. ä.) erst sehr spät im Hahn zusammengeführt und die Form des Hahns reduziert Verwirbelungen. Somit bleibt die in der Anlage eingestellte Kohlensäure im Soda nahezu ident und eine einheitliche Getränkequalität ist gewährleistet – wie aus der Glasflasche!

☛ www.schanksysteme.com



Auf Knopfdruck frisch gezapft Soda Zitrone



Das neue Zitronenkonzentrat vom österreichischen Getränkehersteller Grapos bietet Soda Zitrone direkt aus der Schankanlage – frisch zubereitet und perfekt ausbalanciert mit Ihrem eigenen Hauswasser vermischt – ohne Aufwand. Mit dem mineralisierten Wasser von Grapos kann neben SoZi auch MiZi im Offenausschank angeboten werden. Sowohl das Zitronenkonzentrat, als auch die Basis für das mineralisierte Wasser werden in Bag-in-Box geliefert und im Ausschankgerät gemischt und gekühlt. Ist die Bag-in-Box leer, wird sie zur Gänze dem Papiercontainer bzw. dem „gelben Sack“ zum Recycling übergeben. Kein Müll und auch kein Pfand, keine Rücklieferung der Leergebinde.

In den bei Grapos entwickelten und produzierten Schankgeräten der Marke „Schankomat“ ist gewünschte Portionsgröße vorprogrammiert und garantiert das perfekte Mischverhältnis. Alle Produkte von Grapos weisen einen um 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck auf als vergleichbare Flaschengetränke. Das ist aktiver Klimaschutz ohne Aufwand und Kosten.

☛ www.grapos.com

Zeit sparend Bierzapfen EZ2Pour

EZ2Pour ist das extra paar Hände, nach dem sich im hektischen Schankbetrieb jeder Kellner sehnt. Durch Drücken einer Taste lassen sich zwei Biere unterschiedlicher Fässer einzeln oder gleichzeitig zapfen – und das Ergebnis kann sich sehen lassen. Mit einem integrierten Reinigungsprogramm ist diese praktische Bierzapflösung absolut hygienisch sicher.

Das Programm erinnert Sie zuverlässig an den Reinigungstermin, wo Sie Schritt für Schritt durch den Reinigungsprozess geleitet werden. Auch für die Selbstbedienungslösung ist EZ2Pour bestens geeignet. Das Gerät kann mittels MCB-Schnittstelle in eine Vending-Umgebung integriert werden (z. B. Cashless, Kreditkartenterminals, Apple Pay). EZ2Pour ist überall dort zuhause, wo es schnell gehen muss – beispielsweise in Thermen, Hotels, Schirmbars, Discotheken, Stadien oder Festivals.

☛ www.redl.net

