

KASTNER Presseinformation

Zwettl, März 2022

Digitale Pionierarbeit bei den KASTNER Genussmessen 2022

Die KASTNER Genussmessen 2022 in Bad Vöslau und Bad Gleichenberg fanden erstmals nach zwei Jahren wieder physisch statt. Persönliche Begegnung und Digitalisierung standen gleichermaßen im Mittelpunkt dieses Messespektakels.

Der Waldviertler Lebensmittelgroßhändler KASTNER ist bekannt für große Digitalisierungsschritte. In den vergangenen zwei Jahren wurden die KASTNER Messen pandemiebedingt beispielsweise ganz in den virtuellen Raum verlegt – und das überaus erfolgreich. Dieses Jahr stand wieder ein facettenreiches Genusserlebnis in physischer Form auf dem Programm: Mehr als 700 KASTNER Kund:innen fanden sich in Bad Vöslau (7. und 8. März) sowie in Bad Gleichenberg (22. und 23. März) ein, um den persönlichen Austausch zu pflegen und sich von zahlreichen Messeneuheiten inspirieren zu lassen. Erstmals wurden die gesamten Bestellungen papierlos über den KASTNER MesseShop abgewickelt.

Ordersatz goes digital – aus gutem Grund!

KASTNER Kund:innen ist es dieses Jahr wohl gleich beim Betreten der Messehalle aufgefallen: Sie erhielten keinen Ordersatz. Stattdessen wurden die rund 70 Lieferant:innen mit Tablets ausgestattet. Bestellungen konnten nämlich bequem über den KASTNER MesseShop getätigt werden und mussten nicht mehr händisch erfasst werden. Dies konnte entweder im Vorfeld der Messe geschehen, wodurch sich Besucher:innen optimal auf die Messe vorbereiten konnten, oder direkt vor Ort an den Ständen der einzelnen Lieferant:innen. Ein sechsköpfiges KASTNER Team rund um Andreas Hochstöger (Bereichsleiter Organisations- und Softwareentwicklung) stellte den reibungslosen technischen Ablauf vor Ort sicher. Dieser Digitalisierungsschritt spart nicht nur Zeit, sondern auch Ressourcen: Mehr als 100.000 Blatt Papier konnten so eingespart werden. Es ist eine weitere wichtige Maßnahme im Rahmen der KASTNER Nachhaltigkeitsinitiative „Aus gutem Grund“ in Richtung nachhaltigere Zukunft.

Genuss soweit das Auge reicht

Auch kulinarisch machten die KASTNER Genussmessen ihrem Namen wieder alle Ehre: Genuss, soweit das Auge reicht! Im großen Showcooking Bereich wurden von Konrad Catering Köstlichkeiten aus der KASTNER Produktvielfalt gezaubert. Der KASTNER AllesWein Bereich stand ganz im Zeichen himmlischer Weine aus europäischen Kloster- und Stiftsweingütern. Das KASTNER Geschirr&Co Team präsentierte die neueste Glas- und Porzellanausstattung für Tisch und Küche. Und natürlich waren auch KASTNER FischFisch, KASTNER Feinspitz und BIOGAST mit ihrer Produktvielfalt vertreten.

Foto:

Geschäftsführender Gesellschafter KR Christof Kastner und Softwareentwicklerin Michaela Jank freuen sich über die erfolgreiche Durchführung der ersten papierlosen KASTNER Genussmesse.




Foto 2:

v.l.n.r. Geschäftsführender Gesellschafter KR Christof Kastner, Christoph Thaler (Verkaufsleiter KASTNER Gastrodienst), Alexandra Leih BA (Verkaufsleiterin KASTNER Abholmärkte) und Alfred Hackl (Bereichsleiter KASTNER Abholmärkte und Gastrodienst) bei der Eröffnung der KASTNER Genussmesse in Bad Vöslau.

Bei **Rückfragen** wenden Sie sich bitte an:
Carina Müllner BA, carina.muellner@kastner.at, +43 2822/9001-303

Weitere **Informationen** finden Sie unter www.kastner.at/news

Folgen Sie KASTNER auf

 **Instagram** www.instagram.com/kastnergruppe,
 **Facebook** www.facebook.com/kastnergruppe,
 **LinkedIn** www.linkedin.com/company/kastnergruppe.