

## Eurogast Speckbacher – Innovation mit Tradition seit 1905

Eine bunte Mischung aus regionalen Unternehmerinnen ließ sich die Gelegenheit nicht entgehen, hinter die Kulissen des Gastrogroßhändlers zu blicken, als Andrea Speckbacher zur Betriebsbesichtigung einlud. Denn – wie oft bietet sich schon die Möglichkeit einmal in die 5000 m<sup>2</sup> Lagerfläche zu spähen, die sich hinter der bekannten Verkaufsfläche von 3000 m<sup>2</sup> befinden. Ein Einblick in einen regionalen Arbeitgeber seit über 115 Jahren.



© WKT

Frau in der Wirtschaft auf einer spannenden Reise durch die Firmengeschichte der Firma Speckbacher.

Es wurde nicht nur über Fläche sondern auch Höhe gestaunt – zwischen bis zu 10 Meter hohen Schwerlastenregale führte Andrea Speckbacher, die das Unternehmen gemeinsam mit ihrem Bruder Peter seit 2002 leitet, durch die Firmengeschichte über vier Generationen. „Die über 15000 Artikel müssen ja irgendwo Platz haben“ fügt sie lachend diesen staunenden Reaktionen bei.

Alles begann 1905 mit der Gründung der "Ersten Ausserferner Dampfbäckerei" durch Alois & Maria Speckbacher – einer damals sehr jungen Innovation in der Lebensmittelproduktion. Die Technologie der Dampfbäckerei garantierte dabei dem Kunden eine Herstellung von Brot auf neuestem Stand und entsprechend gleichbleibender Qualität. Innovatives Denken führte den Weg des Unternehmens dann über den „Kolonialwaren-, Klein- und Großhandel“ zum ersten Abholmarktes für Großverbraucher im Jahr 1968. Auch in dritter Generation erkannte Kurt Speckbacher die Zeichen der Zeit und setzte 1974 einen weiteren Meilenstein mit dem Bau des großräumigen Abholmarktes im Großfeld (und damit den Grundstein zum heutigen Gewerbegebiet). Der Beitritt zur Eurogast Gruppe im Jahr 1976, die Ausdehnung des Angebotes auf die Heizöl-Zustellung oder das Frischfleisch-Center wurden über die Jahre durch bauliche Erweiterungen und technische Neuerungen, wie das umfangreiche Bestellsystem über die bedienerfreundliche „Best.Friend“ Applikation, begleitet.

Damit gab Andrea Speckbacher einen äußerst interessanten Geschichtsrückblick auf das Unternehmen und spannt dabei den Bogen auf die Neuzeit: „So wie den Generationen vor uns, steht für uns gutes und umfangreiches Angebot und gleichwertig auch kundenorientiertes Service im Vordergrund. Zentral kann man sagen: Gute Lebensmittel, gutes Service und gute Mitarbeiter sind die Essenz. Daher ist es auch jetzt an der Zeit wieder einen Schritt

weiter zu gehen. Unsere Gastronomiekunden nutzen immer mehr den angenehmen Lieferservice und so möchten wir die Gelegenheit nutzen und die vorhandene Verkaufsfläche erneuern, sie als „Visitenkarte für hochwertige Lebensmittel“ entsprechend attraktiver gestalten und somit auch das Einkaufserlebnis. Der Abholmarkt wird in der bestehenden Halle komplett umgebaut und bekommt ein völlig neues Gesicht mit modernem Markthallen-Charme.“

Erste Einblicke in die Zukunft. Die anwesenden Unternehmerinnen durften dazu als eine der ersten diverse Visualisierungen des neuen Innendesigns sehen. Neue Bereiche, Sortimentserweiterungen und schicke Designlösungen in Gestaltung und Raumaufteilung hinterlassen einen entsprechenden Eindruck. Auch einen kleinen Gastrobereich soll es geben. „Hier wird eine kleine Auswahl an raffinierten Schmankerln zu finden sein und dazu direkt gleich das Rezept samt Einkaufsliste, falls sich der Gaumen gerade verliebt hat.“ schmunzelt Andrea Speckbacher. Auch ein neues, umweltfreundliches Kühlsystem wird installiert. Als persönliches Highlight am Schluss wurde noch von einer Sortimentserweiterung als Herzensangelegenheit erzählt: „Alles begann mit Brot und das soll mit dem Umbau auch wieder seinen Platz finden, im neuen Bereich für Brot & Gebäck, der im rustikal-modernen Design ein absoluter Eyecatcher wird.“

Den Abend voller neuer Eindrücke ließen die Damen von Frau in der Wirtschaft passend bei einer zünftigen Speckbrotzeit ausklingen.