

NEUES KONZEPT

Urbane Abholstationen für Produkte vom Bauern

Direktvermarkter 2.0. Automaten in der Stadt

„Warum sollen nur Zweitwohnsitzer von den Produkten der Landwirte profitieren? Gesundes Essen soll es nicht nur für gestopfte Städte geben“, scherzt Michael Häupl, ehemaliger Bürgermeister der Bundeshauptstadt. Wenn der Großteil der Städter nicht zum Bauern kommt, dann muss eben der Bauer in die Stadt kommen. In seiner Amtszeit lernte der Alt-Bürgermeister Theresa Imre, die Gründerin von „markta“ – einer digitalen Plattform für Direktvermarktung von Lebensmitteln –, kennen. Am Mittwoch machte er also kräftig Werbung für die Expansion ihres neuesten Projekts.

Eier auf Knopfdruck

Ab sofort gibt es neben einem großen Logistikzentrum in Floridsdorf vier leicht erreichbare Abholstationen mitten in der Stadt (darunter am Naschmarkt Höhe Kettenbrückengasse sowie im WeXelerate am Donaukanal). Die Produktpalette besteht unter anderem aus Obst, Gemüse, Milch, Käse und Eiern – und diese werden zusätzlich rund um die Uhr in Lebensmittel-Automaten zur Verfügung stehen. Imre: „Unsere Vision ist, Konsumenten und Produkte wieder zusammenzubringen. Vor zwei Monaten haben wir mit 80 Produkten begonnen, in den kommenden Wochen wollen wir das Sortiment auf 250 Produkte erweitern.“ Für die Unternehmerin liegen die Vorteile auf der Hand: Die Landwirte müssen nicht selber in die Stadt fahren, liefern ihre Ware nur auf Vorbestellung

an „markta“ und müssen sich weder um Logistik noch um Marketing kümmern. „Wir werden direkt vom Kunden lernen: Wir werden alle individueller und haben unterschiedliche Ernährungspräferenzen. Wir wollen darauf eingehen, was der Konsument in Zukunft möchte.“

Zusammengearbeitet wird nur mit Produzenten, die entweder Bio-zertifiziert sind, auf Bio umstellen oder ohne Pestizide und chemische Dünger arbeiten. Pro verkauftem Produkt erhält das Unternehmen 20 Prozent des Kaufpreises.

Wolle statt Plastik

Neben den Abholstationen und den Automaten können sich die Konsumenten ihre Pakete auch weiterhin via Hauszustellung vor die Türe liefern lassen.

Große Unterstützung für den Standort am Naschmarkt gab es seitens des MA 59-Marktams. Sprecher Alexander Hengl: „Das Wiener Marktamt findet es natürlich spannend, dass beim Verschicken von Lebensmitteln die Sollkühltemperaturen eingehalten werden. Glauben Sie mir, wir werden uns das genau ansehen.“

Das Start-up setzt nämlich auf umweltfreundliches Verpackungsmaterial wie Schafswolle zum Isolieren von Paketen. 95 Prozent der Lebensmittel kommen aus einem Umkreis von weniger als 100 Kilometern rund um Wien. – ANITA KATTINGER

INTERNET
<http://markta.at>



„markta“-Gründerin Theresa Imre (hintere Reihe) und ihr Team