„Gutes von daheim“

Mittelständler besuchen Edeka Stadler und Honner in Ruhmannsfelden

Ruhmannsfelden. „Frische ohne Kompromisse“ hat bei den Einkaufsmärkten von Stadler und Honner oberste Priorität. Die selbstständigen Einzelhändler beschäftigen in neun Edeka-Märkten in Nieder- und Oberbayern über 450 Mitarbeiter und 40 Auszubildende. Um sich einen Einblick in die Welt der Lebensmittel zu verschaffen, besuchte die Mittelstandsunion den Edeka-Markt Stadler & Honner in Ruhmannsfelden.

Die Geschäftsführer Hans-Jürgen Honner und Stephan Stadler führten die Besucher durch den 1450 Quadratmeter großen Markt mit über 20 000 Artikeln. Der Markt bietet mit seiner anspruchsvollen Obst- und Gemüseabteilung, einer Wurst- und Frischfleischabteilung, einem von der Bäckerei Stadler aus Teisnach belieferten Backshop sowie dem angegliederten Getränkemarkt seiner Kundschaft alles für den täglichen Gebrauch.

„Gutes von daheim, also regionaler Einkauf, bildet dabei die Grundlage unserer Geschäftsphilosophie“, erklärte Stephan Stadler: „So beträgt der Anteil an bayerischen Produkten in unserem Sortiment bei Fleisch rund 97 Prozent und bei Wurst über 90 Prozent.“

Mittelständler besuchten einen der Ihren: MU-Kreisvorsitzender Dr. Christian Mies (re.), Staatsminister a.D. Helmut Brunner (6.v.re.), MdB Alois Rainer (7.v.re.), die beiden Geschäftsführer Stephan Stadler (5.v.li.) und Hans-Jürgen Honner (6.v.li.). – Foto: Anita Oswald

Regionalität im Fokus

Diese Regionalität würden Kunden nicht nur im Hinblick auf Qualität, sondern auch in Bezug auf das Tierwohl schätzen, so der Kaufmann. Klare Herkunft, geprüfte Qualität, absolute Sorgfalt und nachhaltiges Handeln sei oberste Prämisse. Die Gäste erfuhren außerdem: Das Strohschwein sowie Obst und Gemüse kommen, saisonal bedingt, aus dem Gäuboden. Von Mai bis Oktober ist es kein Problem, die Bevölkerung mit Produkten aus Bayern und Deutschland zu versorgen. Bei einer Versorgung mit regionalen Waren im Zeitraum von November bis April würde sich das Sortiment ohne Importe jedoch auf bestimmte Sorten von Äpfeln, Weiß- und Blaukraut, Pastinaken, Petersilienwurzeln, Rote Bete, Knollensellerie, Steckrüben, gekochten Zuckermais, Champignons, Möhren, Rettich und verschiedene Kräuter beschränken.

Die Geschäftsführer wussten auch zu berichten, dass Äpfel aus Chile oder Neuseeland ab dem Frühsommer eine bessere Ökobilanz haben als deutsche Äpfel, die nur durch energieintensive Lagerung in Kühlhäusern haltbar gemacht werden könnten.

Innovation ist wichtig

Der Umsatz-Anteil an Bio-Produkten im Obst- und Gemüsebereich ist bei Stadler und Honner regional sehr unterschiedlich, beträgt aber durchschnittlich 14,32 Prozent. Im ländlichen Raum liegt er bei etwa 8,24 Prozent, in Freising und München hingegen bei über 18 Prozent. Über alle Sortimentsbereiche hinweg lag der Bioanteil in Deutschland 2018 bei 5,3 Prozent, bei Stadler und Honner betrug dieser 5,64 Prozent. Der Versorgungsgrad mit landwirtschaftlichen Produkten aus Deutschland liegt derzeit lediglich bei 90 Prozent, wobei witterungsbedingte Ausfälle nicht berücksichtigt sind.

Bei einer überwiegend ökologischen Ernährung würden in Deutschland etwa 40 Prozent mehr Ackerflächen benötigt. Alternative und ressourcenschonende Anbaumethoden wie zum Beispiel Indoor-Farming oder Vertical-Farming werden im neuen Stadler und Honner-Markt in München zusammen mit Start-Ups und dem Frauenhofer Institut bereits erarbeitet.

Plastik vermeiden

Auch das Thema Plastik wurde besprochen. Im Lebensmittelhandel wird Plastik mehrheitlich zur längeren Haltbarkeit und Einhaltung der geforderten und notwendigen Hygienevorschriften genutzt. Bei Obst und Gemüse bieten Stadler und Honner bereits über 50 Prozent der Waren unverpackt, im Karton oder gebrandet an.

Durch nachhaltiges Kaufverhalten, insbesondere durch den bewussten Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum, das eben kein Verbrauchsdatum sei, könne jeder Einzelne dazu beitragen, die Lebensmittelverluste zu reduzieren, davon ist Hans-Jürgen Honner überzeugt.

Bei der anschließenden Brotzeit diskutierten Besucher und Kaufleute noch weiter über Bio und Ökobilanz. Mit einem Präsent bedankte sich der Vorsitzende der Mittelstandsunion Regen, Dr. Christian Mies, bei Hans-Jürgen Honner und Stephan Stadler für die „äußerst interessante Veranstaltung“. – vbb