



Wien



Öffnungszeiten, Steuerfairness und Standorte

Mit Blick auf den Kahlenberg diskutieren im Florido Tower, im 21. Bezirk, bekannte Personen der Wiener Handelsszene am Runden Tisch. Die Themen: Einkaufsstrassen, Shopping-Center, Ökologisierung und Lebensmittelverschwendung.

TEXT: HERBERT SCHNEEWEISS UND ANNA LENA WAGNER

Einkaufsstrassen und Shopping Zentren

REGAL: Wie entwickeln sich die Einkaufsstrassen in Wien? Und welche Bedeutung haben die überregionalen Geschäftszentren?

TREFELIK: Die Einkaufsstrassen und die Shopping-Center spüren den Faktor Online ganz stark. Bei den Einkaufsstrassen kommt es zu einer stärkeren Differenzierung zwischen

Bezirksstrassen und überregionalen Einkaufsstrassen. Gründe für den Rückgang der Einkaufsstrassen sind, neben dem Online-Handel, auch der Wandel des Konsumverhaltens und die Käufererwartung. Es wird eine Herausforderung, diese Strassen in ihrer neuen Rolle zu erhalten. Es geht nicht mehr um Kärntner Straße gegen Graben – sondern darum, ob die Konsumenten überhaupt noch in die Stadt kommen. Oder kaufen sie in Parndorf, Paris, Mailand, Prag oder im Internet ein?

SCHWARZENECKER: Ich persönlich würde von 15 Wiener Geschäftstrassen sprechen, die kleineren haben einen Nahversorgercharakter bekommen. Der kurzfristige Sektor,

Round Table in Wien

- 1 DR. KARIN BÜCHL-KRAMMERSTÄTTER, Leiterin der Wiener Umweltschutzabteilung (MA 22) mit Schwerpunkt Ökologisierung des Lebensmitteleinkaufes und der Lebensmittel-Abfallvermeidung.
- 2 DR. ROMAN SCHWARZENECKER, Prokurist von Standort und Markt und Vertreter der ACSC (Austrian Council of Shopping Centers/ Österreichische Fachvereinigung für Einkaufszentren).
- 3 REGAL Geschäftsführer Mag. Roland Pirker
- 4 DR. RAINER TREFELIK, Sparten-Obmann Handel der Wirtschaftskammer Wien und Geschäftsführer des Modehauses Popp & Kretschmer in der Kärntner Straße.
- 5 BAUMEISTER RICHARD LUGNER, Gründer und Geschäftsführer der Lugner City.
- 6 DR. ABDULLAH ÜNAL, Geschäftsführer der Macro Group mit 31 Etsan-Standorten und größter Ethno-Großhändler in Österreich.



„Der
Markt ist
gesättigt.“

DR. ROMAN
SCHWARZENECKER

LUGNER: Seit 2009 spüren wir den Online-Handel und haben seither zehn Prozent verloren. Durch Werbung und neue Branchen in der City konnten wir in letzter Zeit ein kleines Plus verzeichnen. Es gibt neben dem Lebensmittelhandel auch andere Geschäfte, die noch gut funktionieren wie Trafiken, Apotheken, Spezial-Geschäfte wie CBD Stores und Elektrofachgeschäfte wie Media Markt.

REGAL: Zurück zu den Einkaufsstrassen. Frau Büchl-Krammerstätter, Sie haben mit dem Ökobusiness Plan schon 2010 umwelt-schonende Maßnahmen in der Neubaugasse eingeführt, heute ist die Neubaugasse ein positives Beispiel, wie eine Einkaufsstrasse funktionieren kann, was genau haben Sie umgesetzt?

BÜCHL-KRAMMERSTÄTTER: Aus meiner Sicht gibt es eine große Konsumentenschicht, die sich Authentizität und Nachhaltigkeit wünscht. Über Ökobusiness Wien beraten wir Betriebe, wie sie sich ökologischer verhalten können. Man muss Betriebe dort abholen, wo sie stehen. Das Grätzel Neubaugasse zeigt diese Faktoren ganz gut auf. Gemeinsam mit dem Handel und der öffentlichen Hand müssen wir diesen Wandel, der auf uns zukommt, bewerkstelligen.

also der Lebensmittelsektor, hat an Bedeutung gewonnen, hingegen hat der Bekleidungs- und Textil-Anteil in den letzten 20 Jahren in regionalen Geschäftstrassen abgenommen. Tendenz ist klar fallend.

ÜNAL: Ich bemerke auch einen Rückgang der Einkaufsstrassen. Was mir jedoch auffällt, ist, dass die Kunden immer speziellere Produkte haben wollen, bedingt durch Social Media und das Internet. Wenn in einer Einkaufsstrasse kein guter Branchen-Mix herrscht, dann meiden die Kunden diese Strassen und kaufen lieber Online ein. Dort, wo die Frequenz passt, haben wir das Problem der zu hohen Mieten. Aber für uns ist der Standort nicht ausschlaggebend, da wir ein spezielles Ethno-Sortiment haben, kommen die Käufer sowieso zu uns. Ich merke, dass Geschäftstrassen wie die Alserbachstraße, die Neubaugasse oder die Neustiftgasse auf Grund von Gastronomiebetrieben wie einem Veganista aufgewertet werden.

REGAL: Die Leute kaufen gerne im Internet, Herr Lugner, betrifft das auch auf die Lugner City?



BAUMEISTER
RICHARD LUGNER

Öffnungszeiten

REGAL: Wie steht es um die Öffnungszeiten?

LUGNER: Die ausländischen Einkaufszentren haben von Montag bis Sonntag geöffnet. Und in Österreich darf der Merkur in der



MAG. HERBERT
SCHNEEWEISS,
Redaktion REGAL



ANNA LENA
WAGNER, MA
Redaktion REGAL

„Wer darf wann auf-sperren? In Wien führen Öffnungszeiten immer wieder zu Diskussionen. Einig ist man sich nur darin, dass die aktuelle Lösung nicht zeitgemäß ist.“





Lugner City nicht sonntags aufsperrern, aber beim Billa am Praterstern werden die Türen eingelaufen. Dass Rewe und Spar kein Interesse an einer Sonntags-Öffnung haben, ist, bedingt durch ihre guten Standorte, klar. Eine Lösung, und hier sind wir mit der Bundesregierung und der ACSC in Gesprächen, wäre, an sechs Sonntagen im Jahr aufzusperren. Leider ist Ministerin Schramböck mit der Digitalisierung voll ausgelastet und hat für den Handel keine Zeit. Aber ich persönlich würde es vernünftig finden, wenn die Geschäfte in den geraden Bezirken an den geraden Sonntagen und die ungeraden Bezirke an den ungeraden Sonntagen aufsperrern.

SCHWARZENECKER: Die aktuellen 60 verschiedenen Verordnungen der Öffnungszeiten sind veraltet und unübersichtlich. Außerdem gibt es für jedes Bundesland unterschiedliche Ausnahmen. Bezüglich des Tourismus kann man sagen, dass die Kaufkraft oft Sonntagabend wieder retour fliegt, und die ist nicht rückholbar.

TREFELIK: Die Wirtschaftskammer Wien spricht sich seit vier Jahren für eine Tourismuszonens-Lösung aus. Den touristischen Mehrumsatz können wir uns eigentlich nicht entgehen lassen. Im Ausland sind die Geschäfte sonntags offen. Und auch in Wien sind mittlerweile manche Geschäfte illegal am Sonntag offen, weil der Bedarf da ist. Bezüglich der sechs Sonntage, da gab es schon einen Antrag an die Ministerin Schramböck, hier sprechen wir uns für eine Gleichberechtigung von großen und kleinen Unternehmen aus. Eine Lugner City, die SCS oder Parndorf würden es nämlich schaffen, eine Sonntags-Öffnung zu bewerben. Kleinen Händlern ist dies jedoch nicht möglich. Daher wollen wir eine einheitliche Regelung – sechs Sonntage im Jahr, immer den ersten Sonntag in den geraden Monaten.

REGAL: Können sich kleine Unternehmen die zusätzlichen Personalkosten leisten?

TREFELIK: Also das ist natürlich schon ein Thema. Ich spreche mich für eine Freiwilligkeit der Öffnungszeiten aus. Bei Shopping-Centern ist das natürlich anders, da müssen sich die Geschäfte an die Rahmenöffnungszeiten halten. In den Geschäftsstraßen sollte aber jedes Geschäft aufsperrern dürfen, wann es will. Und auch der Lebensmittelhandel, der sich durch das Tankstellen-Angebot leider fast ganz aus der Diskussion gezogen hat, gehört in puncto Sonntagsöffnung überdacht. Regale, die mit Gitter bedeckt sind, weil das Sortiment nicht als Reiseproviant definiert



„Dass Rewe und Spar kein Interesse an einer Sonntags-Öffnung haben, ist, bedingt durch ihre guten Standorte, klar.“

**BAUMEISTER
RICHARD LUGNER**

wird, sind 2020 nicht mehr zeitgemäß. Uns überholen rechts und links die Nachbarstaaten und der Online-Handel.

SCHWARZENECKER: Dabei ist der Lebensmittelhandel in Wien mit den Standorten am Bahnhof noch privilegiert. Aber am Land hat man nur noch die Tankstellen.

REGAL: Herr Ünal, wie stehen Sie zur Öffnungszeiten-Debatte?

ÜNAL: Ich bin auch der Meinung, dass es einheitliche rechtliche Grundlagen geben sollte. Zurzeit gibt es für den Lebensmittelhandel Konkurrenz durch die Tankstellen. In Niederösterreich und auch in Wien sperren die Händler trotzdem auf. Und die Bäckereien, die sonntags geöffnet haben dürfen, bieten mittlerweile ein Vollsortiment. Wir sind aber weder für noch gegen eine Sonntags-Öffnung, solange es für alle einheitlich ist und sich wirtschaftlich auszahlt.

Ökologisierung des Handels

REGAL: Sind auch die Themen Nachhaltigkeit, Umwelt und Lebensmittelqualität und -verschwendung von Bedeutung?

BÜCHL-KRAMMERSTÄTTER: Hier gilt es noch viel zu tun, wobei ich überzeugt bin, dass wir insgesamt als Handel und öffentliche Hand unsere Kräfte besser bündeln können und müssen. Dabei geht es vor allem um gemeinsame Gespräche und Bewusstseinsbildung.

TREFELIK: Der Lebensmittelhandel würde deutlich weniger mit dem Thema der Lebens-



DR. KARIN BÜCHL-KRAMMERSTÄTTER



mittel-Verschwendung beschäftigt sein, wenn wir nicht als Kunden erwarten würden, dass um 19 Uhr noch die gesamte Auswahl an Brot- und Backwaren vorhanden ist. Da muss sich die Gesellschaft an der Nase nehmen.

LUGNER: Ich habe gelesen, dass der Caterer der Luftlinie British Airways jeden Tag 20 bis 30 Tonnen Lebensmittel wegschmeißt, weil er alle unterschiedlichen Menüs in den höherwertigen Klassen zur Verfügung haben muss, aber diese nicht ausgegebenen Menüs nach dem Flug nicht nochmals verwenden darf. Ein Faktor sind auch gesetzliche Rahmenbedingungen.

TREFELIK: Das Gesamtproblem ist gesellschaftlicher Art. Wir delegieren in unserer Gesellschaft immer die Verantwortung zu anderen, wir fahren in vielen Bereichen oft drüber, als Beispiel: Mittlerweile müssen wir Dinge fünf Mal einpacken oder brauchen für das Aufhängen von Weihnachtsbeleuchtung ein Gutachten. Auf der anderen Seite kümmert sich Amazon und Co um all das überhaupt nicht, zahlt keine Steuern, keine Abfallsentsorgung. Sie werden nicht geprüft auf eine Gebrauchsabgabe in Wien oder ob sie irgendwelche Lampen für ihre Betriebe haben. Es kommt mir so vor, dass der eine mit dem Maschinengewehr dasteht, während der andere nur eine Machete in der Hand hält. Wir brauchen Waffengleichheit.



BÜCHL-KRAMMERSTÄTTER: Und Eigenverantwortung. Riechen, Schmecken, Schauen und Mitdenken wären erforderlich. Wir sollten nicht einen ganzen Wald schlägern müssen nur, weil manche Menschen glauben, dass sie auch beim

Sturm gefahrlos durch den Wald laufen wollen.

ÜNAL: Das sehen wir genauso. Jeder muss hier Verantwortung übernehmen und sie nicht auf andere schieben. Wir sind überhaupt kein Fan vom Wegschmeißen, aber der Kunde erwartet und will perfekte Lebensmittel und Produkte. Wenn eine Melanzani oder Tomate sechs Stunden im Regal liegt, dann wird sie zwangsläufig weich. Wir schauen, dass wir diese Ware nicht wegschmeißen, sondern mit Aktionsrabatten verkaufen. Wir dürfen auch abgelaufene Ware verkaufen, wenn man darauf hinweist, dass die Ware abgelaufen ist. Das machen wir auch. Auf der anderen Seite entsteht dann aber auch gleich ein Image, dass wir nur abgelaufene Ware verkaufen. Der Kunde muss auch akzeptieren, dass es um Lebensmittel geht und ein sorgsamer Umgang unbedingt notwendig ist.

*„Wir
brauchen
Waffen-
gleichheit.“*

DR. RAINER
TREFELIK

Regierungs- programm

REGAL: Das Programm der neuen Bundesregierung ist auf dem Tisch. Ihr Urteil?

TREFELIK: Es ist ein Programm, wo viel drinnen steht und wo einige Forderungen, die schon jahrelang auf der Agenda der Wirtschaftskammer standen, erfüllt werden. Am Ende wird es aber die praktische Umsetzung zeigen. Eine wichtige Frage wird sein, wie wir Steuerfairness herstellen können. Wie kommen wir bei dem ungleichen Wettbewerb auf Steuerebene zu einer Lösung, kriegen wir das hin mit der digitalen Betriebsstätte oder nicht? Sicher ist, dass das, was die letzte Regierung mit der Digitalsteuer



EXTRA-SCHARF KÖNNEN WIR SCHON LANGE



WENIGER FEURIG AUCH



FEINSTER SENF AUS ÖSTERREICH



eingeführt hat, sicher nicht zweckmäßig ist. Hier belasten wir kleine Händler, die ihre Artikel im Sinne des Multichanneling überregional anbieten und auch Werbung bei Online-Plattformen buchen müssen, um sichtbar zu werden. Dort, bei Facebook oder Google, ist die Digitalsteuer ein Durchlaufposten, der wiederum auf die kleinen Händler zurückfällt.

LUGNER: Mein größter Wunsch an die Bundesregierung wäre, dass sich der Staat nicht mehr einmischt in die Öffnungszeiten. Ich bin für eine Chancengleichheit zwischen Online-Handel, Tourismuszonen und Lebensmittelhändlern auf den Bahnhöfen, und Tankstellen. Diese Ungleichheiten gehören abgeschafft.

Handelsstruktur in Wien

REGAL: Wie schaut die Handelsstruktur in Wien aus?

SCHWARZENECKER: Wir haben insgesamt 41 Shopping-Zentren davon 33 Shopping Malls. 15 davon befinden sich in Einkaufsstrassen, drei alleine in der Landstraße. Es ist nicht nur so, dass die Zentren auf der grünen Wiese liegen. Mich erinnert das Match zwischen EKZ mit den Einkaufsstrassen oft an Rapid gegen Austria, wo ein anderer – Salzburg – schon weit weggezogen ist. Es braucht also mehr Schulterschluss im stationären Handel.



REGAL: Wie viele Standorte gibt es im LEH- und DFH-Bereich?

SCHWARZENECKER: Wir haben insgesamt 1.100 Lebensmittelmärkte, Disktuner oder SB-Warenhäuser sowie 256 Drogerie-Standorte. Der Markt ist gesättigt, es wird Standortsicherung betrieben und es gibt nur noch wenig Expansionsgelüste. Dennoch: Bei Bio-Supermärkten geht noch ein wenig, getrieben von dem Nachhaltigkeitsaspekt. Ich glaube auch, dass bei den multikulturellen, ethischen Standorten noch Potenzial ist, nämlich was Filialisierung betrifft.

ÜNAL: Das sehen wir genauso. Aktuell gibt es noch unterschiedlichste Kleinhändler, die ein Generationenproblem haben. Entweder werden diese geschlossen, oder wir versuchen durch die Expansion hier auch helfend einzugreifen und diesen Markt zu bedienen und zu

filialisieren. Es ist aber schwierig, die richtigen Objekte zu finden. Wir brauchen zwar nicht die riesigen Standorte, die andere Ketten haben, aber dennoch ist es schwierig für uns, passende Objekte mit richtigen Strukturen zu finden. Das ist für uns möglich, wenn bei Standortabtäuschen größerer Ketten Flächen frei werden. Wir waren bisher immer außerhalb vom Gürtel positioniert. Jetzt versuchen wir in der Neubaugasse zu testen wie unser Konzept dort funktioniert. Der Markt ist insgesamt mittlerweile durch Filial-Ketten und Einzelhändler gesättigt, es gibt nur noch wenige Bezirke, wo wir Potenzial sehen.

REGAL: Danke für die anregende Diskussion.



DR. ABDULLAH
ÜNAL

Der Rodauner Strizzi und seine Haberer

Regionaler Biergenuss aus Wien



Bernstein mit orangerotem Schimmer liegt der Rodauner Strizzi mit seiner feinen Malzaromatik geschmeidig am Gaumen - das macht große Lust auf den nächsten Schluck. Mit 4,7% Alkoholgehalt ist dieses beliebte leichte Wiener Lager der perfekte Begleiter zu den Klassikern der Wiener Küche.

Er und natürlich auch alle seine Haberer, Gselchter, klaner schwarza, Gigerl und Calafati gibt es in der 0,33l Flasche und im neuen 4er-Clip zum Heimtragen.

Info@rodauner-biermanufaktur.at
www.rodauner-biermanufaktur.at

RODAUNer
BIERMANUFABKTUR