

## Neuanfang in Straubing

# Transgourmet lädt zum Spatenstich für neuen Transshipment Point im Hafen Straubing

Riedstadt, im November 2017

**Mit einem offiziellen Spatenstich nimmt Transgourmet Deutschland am 29. November 2017 die Arbeit für den neuen Standort im Hafen Straubing auf. Hier baut der Belieferungs- und Abholspezialist bis Mai 2018 auf einer Fläche von 6.000 m<sup>2</sup> einen Umschlagplatz für verschiedene Lebensmittel aus dem Frische- und Tiefkühlsegment, um vorrangig Gastronomie und Großküchen in der Region zu beliefern.**

Das 1.100 m<sup>2</sup> große Gebäude beinhaltet eine circa 1.000 m<sup>2</sup> komplett gekühlte Lagerfläche, davon 250 m<sup>2</sup> Tiefkühlfläche und 14 Rampenplätze – der neue Transshipment Point von Transgourmet im bayerischen Straubing wurde als reiner Umschlagplatz konzipiert, der tagtäglich einem hohen Warenverkehr standhalten muss. Beim feierlichen Spatenstich am 29. November wird in Anwesenheit von Oberbürgermeister Markus Pannermayr und Landrat Josef Laumer die Arbeit am Großbauprojekt offiziell begonnen. „Schon jetzt fühlen wir uns in der Region sehr willkommen und sind uns sicher, mit Straubing die richtige Wahl für die neue Fläche getroffen zu haben“, erklärt Gerhard Brixner, Betriebsleiter Chieming bei Transgourmet.

Planmäßig soll der Umschlagplatz für Frisch- und Tiefkühlwaren bis Mai 2018 fertiggestellt sein. Ab dann können die Güter bereits am Morgen nach ihrer Anlieferung aus dem Transgourmet-Logistikzentrum in Eichenau weiterverladen werden. Mit etwa zehn bis zwölf Touren täglich werden die Transgourmet-Kunden im Raum Regensburg, Straubing, Deggendorf und Passau sowie im Bayerischen Wald zukünftig noch passgenauer beliefert. In puncto Ökologie und Nachhaltigkeit hat Transgourmet im Planungsprozess nichts dem Zufall überlassen: Gemeinsam mit dem Architektur- und Planungsbüro Thiele & Linnenberg wurde die Ausstattung der Fläche nach eigenen Nachhaltigkeitsstandards energieeffizient und umweltfreundlich konzipiert. Die Kälteanlage wird mit CO<sub>2</sub> betrieben, ein Kältemittel, das wesentlich umweltverträglicher ist als klassische Kältemittel. Zudem setzt Transgourmet auf Wärmerückgewinnung. Die vorhandene Abluftwärme aus der CO<sub>2</sub>-Kälteanlage wird zur Gebäudeheizung und Abtauung der Kühler verwendet – und das spart nicht nur Energiekosten und Platz, sondern verringert auch CO<sub>2</sub>-Emissionen. Beispielsweise sind auch sämtliche Leuchtmittel mit stromsparender LED-Technik ausgestattet, Präsenzmelder ermöglichen eine bedarfsgerechte Beleuchtung zusätzlich zu einer tageslichtabhängigen Steuerung. „Kurze Lieferwege, ein geringerer Schadstoffausstoß und eine optimierte Kühlkette – der neue Transshipment Point im Hafen Straubing ist für uns ein nächster wichtiger Schritt auf dem Weg zum nachhaltigsten Unternehmen der

Branche. Wesentliche Faktoren sind für uns hier die ressourcenschonende Ausstattung und der Fokus auf regionale Belieferung“, so Christoph Nörtershäuser, Nationaler Leiter Logistik bei Transgourmet.

### **Über Transgourmet Deutschland**

Als führender Multi-Channel-Anbieter ist Transgourmet Central & Eastern Europe Liefer- und Abholspezialist für Kunden aus Gastronomie, Hotellerie, Betriebsverpflegung, sozialen Einrichtungen, Einzelhandel und weiteren Gewerben. Unter dieser Dachmarke sind die Spezialisten „Transgourmet“ für die Zustellung, „SELGROS Cash & Carry“ für die Abholung, „Transgourmet Cash & Carry“ als regionales Abholformat mit Zustellung sowie das Frischeparadies als Spezialist für feinste und frische Lebensmittel vertreten.

### **Für mehr Informationen kontaktieren Sie:**

Ariane Bieg, PR-Beratung, BRAND UPGRADE GmbH

Schulterblatt 58, 20357 Hamburg

Tel.: +49 40 4309368-13, E-Mail: [transgourmet@brand-upgrade.de](mailto:transgourmet@brand-upgrade.de)

### **Pressekontakt im Unternehmen:**

Charlotte Brandau, Medienstelle, Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Albert-Einstein-Str. 15, 64560 Riedstadt

Tel.: +49 6158 180100-0, E-Mail: [presse@transgourmet.de](mailto:presse@transgourmet.de)