



Aktuelle Presseinformation

03.05.2017

Mehr als 30.000 Arbeitskräfte fehlen:

Hochwertige und frische Convenience-Produkte als Lösung für den Arbeitskräfte-Mangel in der Gastronomie!

Kirchdorf/Tirol, 03.05.2017: Mehr als 30.000 Arbeitskräfte fehlen aktuell in der österreichischen Gastronomie und die Sommersaison mit hohen Anforderungen an alle Gastronomie-Betriebe steht unmittelbar vor der Tür. *„Fehlendes qualifiziertes Küchenpersonal und steigende Personalkosten stellen die größten Probleme dar, mit denen heimische Gastronomiebetriebe aktuell zu kämpfen haben. Wir haben erkannt, dass es für unsere Kunden von enormer Bedeutung ist, den stetig steigenden Mehrkosten und dem immer stärkeren Mangel an Fachkräften in der Gastronomie entgegen zu wirken“*, berichtet Mag.(FH) Alexander Kiennast, Geschäftsführung Eurogast Österreich. Durch den Einsatz hochwertiger Convenience-Produkte können Überstunden verringert und Mitarbeiter effizienter eingesetzt werden, so der Lösungsansatz des österreichischen Gastronomiegroßhändlers Eurogast.

Convenience-Produkte für effizienten Mitarbeiterereinsatz

Top-Qualität, Frische und Regionalität – das ist es, was Gastronomen heutzutage vom Großhandel erwarten. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, setzt Eurogast auf starke regionale und verlässliche Lieferanten, die diese Werte leben und zudem auf die neuen Marktanforderungen Lösungen bieten. Mit der Firma Niederwieser Convenience aus Tirol hat Eurogast bereits seit 2012 genauso einen Partner an der Seite. Obst, Gemüse, Saucen/Sugos und portionierte Speisen – das sind die Bereiche auf die sich die Firma Niederwieser mit ihren Convenience-Produkten spezialisiert hat. *„Dazu zählen zum Beispiel vorgewaschener und geputzter Salat, geschältes und geschnittenes Obst und Gemüse in der gewünschten Größe oder gehakte Kräuter. Mit diesen Produkten reagiert das Unternehmen gezielt auf die Bedürfnisse der Gastronomen“*, erklärt Mag. Patricia Niederwieser-Holzbaur, geschäftsführende Gesellschafterin von Niederwieser Convenience.



© Gerhard Berger, Niederwieser Convenience

Obst in jeder gewünschten Form frisch
von Hand geschnitten



Niederwieser schneidet den Schnittlauch fein mit der Hand

Absolute Frische und Preisstabilität

Produziert wird täglich frisch und „just in time“. Die automatische Verbindung zwischen Convenience und „Tiefkühl-Kost“ bzw. „Einheitsbrei“ lässt Frau Mag. Niederwieser-Holzbaur nicht gelten: *„Unsere Produkte haben nichts mit einem Industrieprodukt gemein. Auf Tiefkühlprodukte und chemische Konservierungsstoffe wird zur Gänze verzichtet. Das Einkaufsteam kauft direkt beim Produzenten und stellt so absolute Frische sicher!“* Dazu arbeitet die Firma Niederwieser eng mit vielen Landwirten aus der Umgebung zusammen, was dank der Ganzjahrespreise auch Planungssicherheit für beide Seiten garantiert, denn Qualität kommt vor dem Preis: *„Alle Produkte, die in Österreich wachsen, werden auch aus Österreich bezogen. Selbst wenn das Produkt woanders günstiger wäre, wir kaufen trotzdem beim heimischen Lieferanten“*, erklärt Mag. Patricia Niederwieser-Holzbaur. Dank der „just in time“-Bestellung kann die größtmögliche Frische gewährleistet werden, denn einen Tag nach der Ernte finden sich diese bereits bei Eurogast im Regal und sind somit für die Gastronomen in Top Frische und Qualität verfügbar.

Lieferung innerhalb weniger Stunden

Den großen Vorteil von Convenience-Produkten für Gastronomen sieht auch Peter Krug, Leitung Einkauf Eurogast Österreich: *„Mit den Produkten von Niederwieser können wir unseren Kunden regionale und preisstabile Produkte bieten, die sofort weiterverarbeitet werden können. Gerade für Betriebe mit wenig Personal ist die auftragsbezogene Produktion ein wichtiger zeitsparender Faktor.“* Am Vorabend bestellt, erhält der Küchenchef am nächsten Morgen die frische Ware. *„Eine funktionierende Kühlkette, der regionale Fokus, und das Sortiment, das perfekt auf die Bedürfnisse der Hotellerie und Gastronomie zugeschnitten ist, sind nur drei Gründe für die langjährige gute Zusammenarbeit zwischen der Firma Niederwieser und der Eurogast Gruppe“*, freut sich Peter Krug.



© Gerhard Berger, Niederwieser Convenience

Prokurist Helmut Gschwendtner und Frau Niederwieser bei der Qualitätskontrolle mit dem Bauern Josef Posch in Thaur / Tirol

Über Eurogast Österreich

Eurogast Österreich ist ein Zusammenschluss von 11 privaten Gastronomiegroßhändlern mit 12 Standorten in ganz Österreich. Das Unternehmen bietet seinen Kunden über 36.000 Produkte und beschäftigt mehr als 1.160 Mitarbeiter.



Rückfragehinweise für die Medien:

Mag. Daniela Strasser, Reichl und Partner PR GmbH

+43 664 8284083, daniela.strasser@reichlundpartner.at

Aktuelles Bildmaterial finden Sie unter pressecenter.reichlundpartner.com