

Alles bei der EuroGAST

Bergheim, 10. November 2011 – Von 5. bis 9. November präsentierte sich der Großhandelsspezialist Eurogast auf der „Alles für den GAST“ im Messezentrum in Salzburg. Im Fokus des diesjährigen Messeauftritts standen die Fleischkompetenz, das innovative Bestellsystem Best.Friend sowie der große Erfolg des Eurogast Big Cooking Contest 2011.

Das dynamische Eurogast Messteam samt den kompetenten Fleischermeistern lockte zahlreiche Besucher, Kunden und Freunde zu anregenden Gesprächen auf den stylischen Messestand mit neuer, moderner Lounge. „Die größte Fachmesse für die Hotellerie und Gastronomie ist auch für Eurogast ein absoluter Pflichttermin. Auch heuer konnten wir bei unseren Kundinnen und Kunden mit unserem engagierten Team, der geballten Kompetenz unserer Fleischermeister und vielen Innovationen eindeutig punkten“, freut sich Günter Füreder, Direktor der Eurogast Gruppe, über den großen Andrang.

Big Cooking Contest

Der große Erfolg des Big Cooking Contest 2011 war natürlich auch Gesprächsthema auf der Messe. „Die positiven Resonanz der angehenden Starköche, der teilnehmenden Schulen und der Lehrbetriebe war gewaltig“, erzählt Susanna Berner, Marketingleiterin von Eurogast. „Im Jänner fliegt das Südtiroler Siegerteam Tamara Rigo und Matthias Haller nach Bangkok, um Spitzenkoch Norbert Kostner im 5-Sterne-Luxushotel Mandarin Oriental über die Schulter zu schauen. Ihr erfolgreicher Landsmann wird die beiden Jungköche zwei Wochen lang in seine Küchegeheimnisse einweihen und ihnen viele wertvolle Ratschläge mit auf ihren kulinarischen Weg geben. Auch für 2012 haben wir für die Bundesland-Qualifyings schon wieder sehr viele Anfragen“, freut sich Berner.

Fleischeslust

„Fleischeinkauf ist in der Gastronomie, Hotellerie und für Großküchen Vertrauenssache“, weiß Günter Füreder. „Nur Frischfleischprofis wie unsere Eurogast Fleischermeister haben die Erfahrung, um den Ansprüchen unserer Kunden gerecht zu werden und 1A-Qualität zu liefern.“ Auf der Messe hatten die Fachbesucher bei Eurogast die Möglichkeit, sich vom geballten Wissen der Profis und deren Liebe zum Fleisch zu überzeugen. Außerdem gab es wertvolle Tipps für Zuschnitt über Lagerung bis zur perfekten Zubereitung.

Noch mehr über Schwein, Kalb und Rind auf www.wirliebenfleisch.at

Das Beste ist gerade gut genug

Präsentiert wurden auch aktuelle Trends und Branchenneuheiten, wie das mit dem Innovationspreis 2010 ausgezeichnete Bestellsystem Best.Friend. Das Angebot der zehn Eurogast Betriebe richtet sich dabei ganz nach den Bedürfnissen und Wünschen der Gastronomen und Hoteliers. „Egal, ob frisches Obst und Gemüse, Tiefkühlkost, Getränke, Wein, Trockensortiment oder Non-Food-Artikel – unsere Kunden können aus einem Vollsortiment von 36.000 Artikeln wählen, bekommen die Waren innerhalb von 24 Stunden zugestellt und auf Wunsch auch in die Regale eingeräumt. Hinter Eurogast steht ein flexibles, 1.120 starkes MitarbeiterInnen-Team, das sich mit viel Engagement und Know-how tagtäglich für unsere Kundschaft in ganz Österreich einsetzt“, so Füreder.

www.eurogast.at



Das Eurogast Österreich Team freute sich über den großen Besucherandrang auf der „Alles für den GAST“ und die Kunden waren von der kompetenten Beratung und Betreuung begeistert.