



Mag. Armin Riedhart (GF Eurogast Gruppe und Eurogast Riedhart), Mag.(FH) Franz Sinnesberger jun. (GF Eurogast Sinnesberger), Ivo De Greeff, (Eurogast Fischspezialist) mit einem frischen Waller, Franz Sinnesberger (GF Eurogast Sinnesberger) und Mag. Thomas Walser (GF Eurogast Gruppe und Eurogast Grisseemann) freuen sich, ihren Kunden den frischesten Fisch der Branche bieten zu können, v.l.n.r. © Eurogast Österreich

Tiroler Frischfisch-Kompetenz

Einzigartig in Österreich – in nur 48 Stunden von der Küste in der Küche

Die drei Tiroler Eurogast Betriebe Grisseemann, Riedhart & Sinnesberger bieten ihren Kunden aus der Gastronomie und Hotellerie ein einzigartiges Frischeservice. In maximal 48 Stunden ist die fangfrische Qualitätsware aus dem Mittelmeer und dem Nordatlantik im Ganzen, filetiert, entgrätet oder entschuppt bei den Kunden.

„Bei einem so sensiblen Produkt wie Frischfisch muss sich der Kunde zu 100 Prozent auf seinen Lieferanten verlassen können“, weiß Eurogast Fischexperte Ivo De Greeff, der seit Jahrzehnten in dieser Branche tätig ist. „Hier kommt es vor allem auf die Qualität und den schnellstmöglichen Transport zum Endkunden an – und das gewährleisten wir mit unserem neuen Konzept.“

Frischfisch vom Meer direkt nach Zams

Hinter der kürzesten Lieferzeit für Frischfisch in Österreich steckt ein ausgeklügeltes Logistiksystem. So bringt Eurogast den Fang direkt, mit eigenen LKWs und ohne Zwischenhändler nach Tirol.

Bei Eurogast kommt der Salzwasserfisch zu einem Großteil aus der Bretagne wie z. B. Boulogne-sur-Mer, Concarneau oder Le Guilvenec. Hier wird er von alteingesessenen Kleinfischern, welche von den Eurogast Fischspezialisten ausgewählt wurden, zweimal pro Woche in der Nacht gefangen. Von den Kuttern sind es nur wenige Meter zur Qualitätskontrolle und zu den Eurogast Transport-LKWs. Die Ware wird lediglich in Paris Rungis, unter Einhaltung der strengen HCCP-Vorschriften, auf Sattelschlepper umgeladen, um auch die anderen Meeresfrüchte aus Deutschland, der Südsee etc. auf einmal transportieren zu können.

Am frühen Abend des nächsten Tages trifft der Fisch im Zentrallager von Eurogast Grissemann in Zams ein, um ein weiteres Mal auf seine Qualität kontrolliert und dem Kundenwunsch entsprechend zubereitet zu werden. Bereits am nächsten Morgen wird die frische Ware an die Gastronomen und Hoteliers in Tirol, Salzburg, Vorarlberg und den angrenzenden bayerischen Raum von den drei Eurogast Betrieben ausgeliefert.

Vielfalt, Qualität & Top-Beratung

Aber nicht nur die Frische des Fisches und der Meeresfrüchte ist bei Eurogast einzigartig, auch die Sortimentsvielfalt sowie die Kundenberatung der Spezialisten in den C&C-Märkten und im Außendienst sind es. „Uns gefällt das sehr gut“, sagt Klaus Dengg jun. vom Hotel Alpenhof in Hintertux. „Bei Eurogast Riedhart gibt es genau die Vielfalt und Qualität im Sortiment, die sich unser Chefkoch sowie unsere Gäste wünschen.“ 340 Schalen- und Krustentiere, Räucher-, Salzwasser- sowie Süßwasserfische finden sich in den gut sortierten Abteilungen. Apropos Forelle, Karpfen & Co: Diese werden aus dem Allgäu und aus Oberösterreich aus Zuchtbetrieben täglich angeliefert.

„Jeden Tag hole ich mir persönlich die frischen Fische und Meeresfrüchte bei Eurogast Sinnesberger ab“, erzählt Kurt Schmiedberger, Chef der Villa Masianco in St. Johann. „Hier bekomme ich von Hannes Hechenbichler, der die Frischfisch-Abteilung leitet, nicht nur den besten Fisch aus der Region, sondern auch eine Top-Beratung.“

Frischfisch-Katalog und 1A-Zustellung

Für die Gastronomen, denen leider die Zeit für einen persönlichen Einkauf in den C&C-Märkten fehlt, haben die drei Eurogast Betriebe einen Frischfisch-Katalog über das gesamte Sortiment aufgelegt. So kann bequem vom Betrieb aus per Telefon, Fax, Internet oder mit dem Onlinebestellsystem Best.Friend bestellt werden. Am nächsten Tag ist die komplette Lieferung inkl. Frischfisch bereits zugestellt und auf Wunsch auch schon in das entsprechende Lager eingeräumt. Auf Beratung muss dennoch nicht verzichtet werden, die Fischexperten im Außendienst stehen den Abnehmern gerne mit Rat und Tat zur Seite. „Fischeinkauf ist absolute Vertrauenssache“, ist Küchenchef Mathias Seidel vom Arlberg Hospiz Hotel in St. Christoph überzeugt. „Deshalb beziehe ich diesen, wie auch den Großteil meiner Waren von Eurogast Grissemann. Hier bekomme ich alles, von A wie Aal bis Z wie Zander, was wir unseren Gästen anbieten möchten.“

Eurogast auf einen Blick

Die Eurogast Gruppe ist ein Zusammenschluss von elf privaten Gastronomiegroßhändlern mit zwölf Standorten in ganz Österreich. Eurogast ist die einzige Großhandelsgruppe, die sich voll und ganz auf die Bedürfnisse und Anforderungen der Gastronomie, Hotellerie und Großverbraucher konzentriert.

- Gründung: 1965
- Umsatz: über 320 Mio. EUR
- MitarbeiterInnen: über 1.160, davon 120 Lehrlinge
- Gesamtsortiment: ca. 36.000 Artikel aus dem Food- und Non-Food-Bereich
- Abnehmer: über 46.000 Kunden aus Gastronomie, Hotellerie und Großverbrauchern
- Liefergebiete: in Österreich flächendeckend vom Bodensee bis zum Neusiedlersee und im angrenzenden bayerischen Raum

Zur Eurogast Gruppe gehören:

Eurogast Almauer, Steyr/Oberösterreich

Eurogast Grissemann, Zams/Tirol

Eurogast Interex, Buch bei Hartberg/Steiermark

Eurogast Kärntner Legro, Klagenfurt & St. Veit/Kärnten

Eurogast Kiennast, Gars am Kamp/Niederösterreich

Eurogast Landmarkt, Schladming & Liezen/Steiermark

Eurogast Pilz, Gmünd/Niederösterreich

Eurogast Riedhart, Wörgl/Tirol

Eurogast Sinnesberger, Kirchdorf/Tirol

Eurogast Speckbacher, Reutte/Tirol

Eurogast Zuegg, Nussdorf-Debant/Osttirol

Rückfragen bitte an:

Eurogast Grissemann

Ivo De Greeff

T.: +43 (0) 5442 / 6999 - 247

E-Mail: ivodegreeff@grissemann.at

Hauptstraße 150

6511 Zams