

Erste Erfolgsbilanz und Umbau Eurogast Sinnesberger:

Eurogast Markthallen nehmen Fahrt auf

Kirchdorf/Tirol: Seit der Eröffnung der ersten Eurogast Markthalle von Riedhart in Wörgl im Herbst 2016 hat sich viel getan. Zwei Jahre später eröffnete die neue Markthalle in Gmünd und für 2019 steht Eurogast Sinnesberger in den Startlöchern für den Umbau.



"Langfristig sehen wir hier eine unheimliche Chance für die C+C Märkte, die sich vom klassischen Abholmarkt hin zu einer Beratungsinstanz und einem Ideengeber entwickeln", berichtet Markthallen-Pionier Armin Riedhart. Für ihn bewahrheitet sich nach zwei Jahren Markthalle das Erfolgsgeheimnis: "Das Konzept der Markthallen stellt den C+C für die Zukunft komplett neu auf und greift schon jetzt zu 100 %. Qualitative Beratung – vom Metzger bis zum Sommelier – das wollen die



Gastronomen und deshalb wird das Konzept extrem positiv angenommen." der Vor allem Bereich "Genuss erleben" stellt einen zentralen Schwerpunkt in den Markthallen dar, der bei Riedhart's Markthalle in Wörgl sehr gut angenommen wird. "Im Bistro können Lebensmittel unmittelbar verkostet werden, so erhält man gleich

einen Eindruck wie sie verarbeitet und angerichtet werden können. Das kommt super an", ergänzt Riedhart.



Gmünder Markthalle mit starkem Winter

Im September 2018 eröffnete Eurogast Pilz & Kiennast die Gmünder Markthalle. Mehr als 2.000 m² Verkaufsfläche wurden im Sinne des Markthallen-Konzepts der Eurogast Österreich gestaltet und werden von den Kunden als freundlich, hell und offen beschrieben. Geschäftsführer Mag. (FH) Alexander Kiennast zeigt sich zufrieden: "Seit der Eröffnung sind die Umsätze in der Markthalle um 60 % gestiegen. Vor allem mit unseren Frischebereichen für Obst und Gemüse, Fleisch, Fisch und mit der besten Beratung heben wir uns am Markt in der Region ab." 2019



wurde außerdem das Führungsteam um Standortleiter Paul Pichler und Verkaufsleiter Martin Böhm erweitert. "Dem Ziel, Nr. 1 Ansprechpartner im C+C Bereich im Waldviertel zu sein, sehen wir erfolgreich entgegen", so Kiennast.

Sinnesberger's Markthalle vor Baustart

Bei Eurogast Sinnesberger in Kirchdorf wurde im März mit den Umbauarbeiten gestartet, noch im Dezember 2019 soll die Eröffnung der neuen Markthalle stattfinden. Nach Eurogast Riedhart und Pilz & Kiennast ist dies nun der dritte C+C Markt der Eurogast mit neuem Konzept. Geschäftsführer Mag. (FH) Franz Sinnesberger blickt bereits freudig in die Zukunft: "Die erste Bauphase ist gestartet und wir freuen uns, unseren Kunden ab Dezember noch mehr Service und Beratung

in den neuen Frische-Bereichen und im neuen Backshop zu bieten." Außerdem soll zukünftig der Zutritt zur Markthalle für jedermann offen und daher Sortimente auch in kleinen Verpackungseinheiten verfügbar sein.





Darüber hinaus wartet auf Kunden im Marktcafé ein besonderer Genuss, berichtet Sinnesberger: "Unsere Barista bereiten nationale und internationale Kaffeespezialitäten zu und schaffen so für unsere Kunden ein einzigartiges Erlebnis inmitten der Markthalle."

Eurogast Gruppe zufrieden

Eurogast blickt positiv auf die Entwicklung der Markthallen und freut sich auf eine Erweiterung des Konzepts. "Die neuen Markthallen sind für uns eine Bereicherung. Wir erhalten viel positives Feedback, das uns beweist, dass sich unser eingeschlagener Weg bewährt. Mit den Markthallen schaffen wir für den Gastronomen ein neues Einkaufserlebnis, dank dem wir noch näher am Kunden sein können. Das neue Angebot wird sehr gut angenommen und wir freuen uns, dies auf ganz Österreich zu erweitern", berichtet Susanna Berner, uPM, Geschäftsführerin Eurogast Österreich.





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.com

Aktuelles Bildmaterial finden Sie unter <u>pressecenter.reichlundpartner.com</u>