

**Gastronomie-Großhändler zieht positive Bilanz über das vergangene Geschäftsjahr:**

## **Eurogast erneut mit Zuwachs**

**Kirchdorf/Tirol: 2018 hat sich bei Eurogast einiges getan: Mit der Zertifizierung des Einkaufs zum IFS-Broker, der Erweiterung des Eigenmarken-Sortiments und dem „Genuss 360“-Thema „Wir sind Rind“ hat Eurogast ein weiteres sehr erfolgreiches Jahr hinter sich. Darüber hinaus wurde in Gmünd eine neue Markthalle eröffnet und drei Tiroler Eurogast-Betriebe als die Ersten Österreichs mit der IFS-Zertifizierung „Cash & Carry plus“ ausgezeichnet. 2019 geht es in ähnlicher Manier weiter.**

*„Das Geschäftsjahr 2018 ist für uns sehr positiv verlaufen. Unsere duale Innovationsstrategie, die einerseits Investitionen in die bestehenden C+C Märkte, andererseits die digitale Forcierung beinhaltet, beginnt zu greifen. Unsere regionale Verankerung vor Ort zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind und daher ist es uns gelungen den Umsatz um 3,3 % zu erhöhen“,* berichtet Susanna Berner, uPM, Geschäftsführerin Eurogast Österreich. 2018 verzeichnete Eurogast Österreich einen Gesamtumsatz von € 362 Mio. (im Vergleich dazu 2017: € 351 Mio.), überdurchschnittlich gewachsen ist dabei der Frischebereich.

### **Weitere Markthalle eröffnet**

Im September 2018 eröffnete Eurogast Pilz & Kiennast die Gmünder Markthalle. Mehr als 2.000 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche wurden im Sinne des Markthallen-Konzepts der Eurogast Österreich gestaltet. Nach Eurogast Riedhart ist dies nun der zweite C+C Markt der Eurogast mit neuem Konzept - und die Innovationswelle geht weiter. Bei Eurogast Sinnesberger wird in Kürze mit den Umbauarbeiten gestartet, noch 2019 soll die Eröffnung der neuen Markthalle stattfinden. *„Unser Markthallen-Konzept ist*

*genau auf die Bedürfnisse von Gastronomie und Hotellerie abgestimmt. Der Fokus liegt im Frischebereich und auf bester Beratung in allen Fachbereichen",* informiert Susanna Berner. Mit dem neuen Ladenbaukonzept unterscheidet man sich deutlich vom Mainstream-Großhandel und das bestens ausgebildete Fachpersonal macht das Einkaufen bei Eurogast zu einem Erlebnis mit Mehrwert für den Gastronomen.

### **Eurogast Einkauf ist IFS-Broker zertifiziert**

Seit Oktober 2018 ist der Eurogast Österreich Einkauf IFS-Broker zertifiziert und kann seinen Kunden daher beste Qualitätsstandards bieten. Der Lebensmittelstandard IFS-Broker bezieht sich auf die Sicherheit und Qualität beim Handel mit Rohstoffen und Produkten in der Lebensmittel-Lieferkette. *„Ziel eines IFS-Brokers ist es, auf der Grundlage eines einheitlichen Bewertungssystems die Sicherheit und Qualität von Produkten zu gewährleisten",* erklärt Peter Krug, Mitglied des Management Boards und Leitung Einkauf. Ein IFS-Broker erwartet von seinen Händlern, dass sie in Übereinstimmung mit Produktsicherheits- und Qualitätsanforderungen agieren. *„Unsere Produkte werden aus unterschiedlichen Quellen weltweit bezogen. Daher wird es nie möglich sein, dass unsere Einkäufer mit allen Waren in Berührung kommen. Als IFS-Broker schließen wir diese Lücke in der Prozesskette",* unterstreicht Krug das Verantwortungsbewusstsein bei Eurogast Österreich.

### **Österreichweite Vorreiter**

Seit 2018 sind außerdem die drei Tiroler Betriebe Eurogast Grissemann, Eurogast Riedhart und Eurogast Sinnesberger als die ersten Österreichs mit der IFS Zertifizierung „Cash & Carry plus“ ausgezeichnet worden. Kontrolliert und bewertet werden hier unter anderem die Hygienevorschriften sowie in den Fleisch-Bereichen (zertifizierte EU-Zerlegebetriebe). *„Wir sind stolz, dass Eurogast Betriebe österreichweite Vorreiter sind und mit dieser IFS-Zertifizierung für Cash & Carry Märkte ausgezeichnet wurden. Sie garantieren somit überdurchschnittliche Standards in Sachen Hygiene und Produktsicherheit in der kompletten*

*Sortimentspalette von Obst und Gemüse über Frischfleisch und -fisch sowie Lebensmittel", freut sich Susanna Berner.*

### **Neuer Online-Auftritt & erfolgreicher Webshop**

Seit Mitte 2018 präsentiert sich außerdem der Online-Auftritt von Eurogast Österreich in neuem Design. *„Unsere E-Commerce Plattformen werden laufend weiterentwickelt, Kundenfeedback wird umgehend reflektiert und umgesetzt. Das macht den Einkauf für Gastronomen kundenfreundlich und übersichtlich. Außerdem finden unsere Kunden nun mit dem Eurogast Gourmetblog unter **blog.eurogast.at** auch immer aktuelle Inspirationen zum Nachkochen, Informationen zu Gastronomie- und Food-Trends sowie spannende Interviews mit erfolgreichen Küchenchefs und Gastronomen", erklärt Berner.*

Auch der Eurogast Webshop wird von den Kunden sehr gern in Anspruch genommen und verzeichnet Zuwächse: *„Der Online-Umsatzanteil konnte weiter gesteigert werden und liegt österreichweit bei knapp 35 %."*

2019 wird es außerdem eine innovative Neuerung beim Online Bestellsystem Best Friend geben - So viel sei verraten: *„Damit wollen wir unseren Kunden den Gastronomiealltag so gut als möglich erleichtern", gibt Susanna Berner einen Ausblick.*

### **„Wir sind Rind“**

2019 setzt Eurogast weiter auf den „Genuss 360“-Schwerpunkt zum Thema Rind, der bei den Kunden sehr gut angenommen wird. *„In dem wir die Metzger und deren Know-how vor den Vorhang holen, zeigen wir unseren Kunden den Mehrwert, den Ihnen Eurogast bieten kann: erstklassige Produkte, die perfekt von Profis ganz nach Wunsch verarbeitet werden. Aufgrund des Erfolgs möchten wir das Thema Rind das gesamte Jahr 2019 weitertragen", berichtet Susanna Berner.* Im Zuge des „Genuss 360“-Sortiments hat Eurogast vier österreichweit einzigartige Rindfleischstandards für die Gastronomie definiert. *„Anhand dieser Kriterien schaffen wir für unsere*

*Kunden ein einheitliches und vergleichbares Qualitätssortiment", erklärt Peter Krug die Intention hinter diesem Projekt. „Wir bieten Dry-Aged oder Wet-Aged Rind, bei dem Temperatur, pH-Wert und Reifezeit streng kontrolliert werden. Das ‚Eurogast Reifesiegel‘ garantiert mindestens 20 Tage Reifung", ergänzt Krug.*



### **Eurogast Garnelen**

Mit der Einführung des Sortiments an Black Tiger Garnelen bietet Eurogast seit 2018 ein einzigartiges Produkt für den Gastro-Markt, das in jeder Hinsicht die Kriterien für Premiumqualität erfüllt. Qualität und Preis-Leistung stehen bei den Eurogast Eigenmarken an oberster Stelle, aber auch das Thema Nachhaltigkeit der Produkte rückt vermehrt in den Mittelpunkt. *„Daher haben wir die Produktion, Verarbeitung und Verschiffung unserer Black Tiger Prawns aus Vietnam persönlich in Augenschein genommen und uns von der Einhaltung unserer hohen Standards überzeugt",* erklärt Berner. *„Aufgewachsen in extensiver Aquakultur, nach Größe sortiert, verarbeitet und verpackt vor Ort, überzeugen die Eurogast Garnelen durch intensiven, etwas süßlichen Geschmack und festes Fleisch, worin sie sich deutlich von anderen Massenprodukten unterscheiden",* berichtet Peter Krug. Für 2019 ist eine Erweiterung des Eigensortiments geplant.

Eurogast blickt also auf ein positives Jahr zurück und freut sich auf das was kommt, ergänzt die Geschäftsführerin: *„Die sukzessiv durchgeführte Modernisierung der Märkte, der Themenschwerpunkt „Genuss 360“ und unsere innovative Online Strategie inklusive laufender Umsetzung des Kundenfeedbacks beim Webshop werden uns 2019 weiter begleiten!“*

### **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](mailto:daniela.strasser@reichlundpartner.com)

**Aktuelles Bildmaterial** finden Sie unter [pressecenter.reichlundpartner.com](http://pressecenter.reichlundpartner.com)