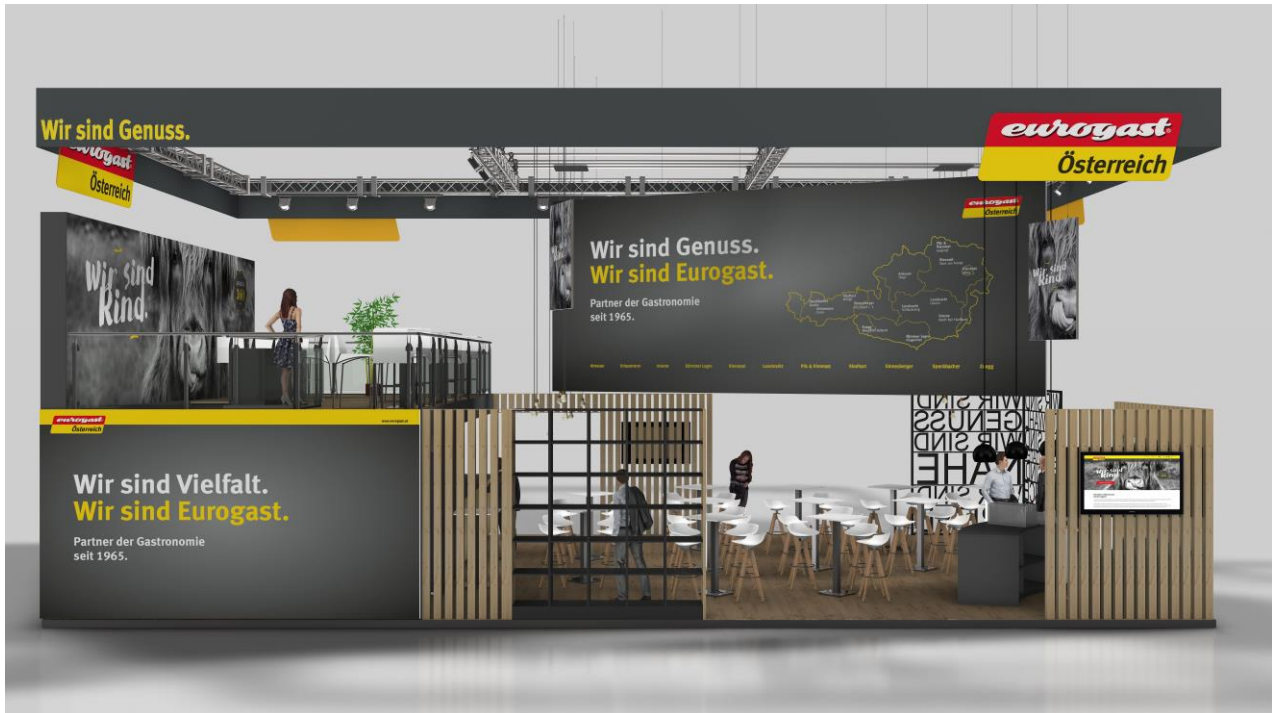


Alles für die Gast 2019: Innovativ in die Wintersaison mit Eurogast



Wenn die Gast diesen November wieder ihre Tore öffnet, ist Eurogast ganz vorne dabei. Auch heuer zeigt der innovative Gastronomiegroßhändler den Besuchern spannende, neue Produkte und Konzepte. Koch Rookie Thomas Penz wird zudem live in der Genuss Lounge ausgewählte regionale Rinderspezialitäten kochen.

Eurogast vereint Tradition mit Innovation und versucht laufend, die neuesten



Trends mit den Gastronomen zu teilen. „Für uns steht immer der Kunde an erster Stelle - seine Bedürfnisse und seine Wünsche sind für uns der Motor, um Innovationen zu entwickeln“, erklärt Susanna Berner, Geschäftsführung Eurogast Österreich. So wird es beim Eurogast Messestand im Erdgeschoß eine neue Genuss Lounge geben, bei der sich Fleischliebhaber ausführlich von den Eurogast Experten aus erster Hand beraten und verwöhnen lassen

können. Als besonderes Highlight wird dort Thomas Penz, Weltmeister im Kochen mit dem österreichischen Jugendnationalteam, regionale Rinderspezialitäten live kochen. *„Kochen bedeutet für mich die Möglichkeit Produkte so einzusetzen, dass ein optisches und geschmackliches Kunstwerk entsteht – wenn das Rindfleisch diese hohen Qualitätsansprüche erfüllt, ist es nicht nur eine Freude, sondern beinahe ein Traum für mich, damit zu kochen!“*, berichtet der junge Tiroler Koch.

Von Dry aged bis zu regionalen Köstlichkeiten

Auch heuer steht bei Eurogast alles unter dem Schwerpunkt Rind, der bereits 2018 begonnen wurde und aufgrund des großen Erfolgs nun eine Fortsetzung findet. Um die Qualität des Fleisches zu gewährleisten, hat Eurogast vier österreichweit einzigartige Rindfleischstandards für die Gastronomie definiert. Demnach gibt Eurogast für Rindfleisch eine Reifegarantie von mindestens 20 Tagen, zudem beraten die Eurogast Fleischermeister über Fettgehalte, Herkunft und richtige Lagerung von Rindfleisch. *„Die Feinzerlegung, Reifung und Lagerung erfordern höchste Sorgfalt und Know-how. Ein Faktor, den man besonders beim Rindfleisch schmecken kann. Ganz nach Kundenwunsch wird das Rindfleisch von unseren Metzgermeistern geprüft, veredelt, vorbereitet und kann am nächsten Tag bereits – individuell zugeschnitten - geliefert werden“*, erklärt Susanna Berner. *„Somit helfen wir den Köchen, wertvolle Zeit zu sparen und ermöglichen ihnen höchste und gleichbleibende Qualität auf die Teller der Gäste zu bringen!“*, ergänzt Susanna Berner.

Innovation trifft Qualität: die neuen Eurogast Eigenmarken

Diesen Herbst finden zusätzlich viele neue Eigenmarken den Einzug in die Eurogast Regale. Auszüge aus den bereits verfügbaren Neuheiten sind das palmölfreie, pflanzliche Frittierfett, sowie verschiedene hochwertige Pilze aus der TK-Abteilung. Ein weiterer Schwerpunkt ist der Ausbau des Eurogast TK-Fischsortiments. So gesellen sich Pangasius, Lachs, Rotbarsch und Zander ins Tiefkühlregal, allesamt von höchster und geprüfter Qualität. Kürzere Vorbereitungszeiten und wiederum

eine enorme Arbeitserleichterung schaffen künftig die bereits gewürfelten Eurogast Zwiebeln und der Speck aus dem Convenience Bereich.

Sinnesberger Markthalle in der Zielgeraden

Auch das Markthallenkonzept von Eurogast trägt neue Früchte. Bei Eurogast Sinnesberger in Kirchdorf wird seit März fleißig umgebaut, sodass noch Ende des Jahres die Eröffnung der neuen Markthalle stattfinden kann. Geboten werden noch mehr Service und Beratung in den neuen Frische-Bereichen und im neuen Backshop, das neue Marktcafé besticht mit eigenem Barista und erlesenen Kaffeeaktionen. *„Den Kern unseres Markthallenkonzepts bildet der Austausch vor Ort. Gastronomen haben so die Möglichkeit, zusammen zu kommen, sich persönlich von unseren Metzgermeistern oder Sommeliers beraten zu lassen, frische Produkte zu verkosten und sich über die neusten Trends zu informieren“*, erklärt Susanna Berner abschließend.

Besuchen Sie uns auf der Gast: Halle 10 / Stand 0324.



Rückfragehinweise für die Medien:

Mag. Daniela Strasser

mailto: daniela.strasser@reichlundpartner.com

Mobil: +43 (0) 664 8284 083

Alle Bilder: Eurogast, Abdruck honorarfrei