Innovationswelle in den C+C Märkten

Eurogast hat die Geschäftsführung mit Marcello Posch, Susanna Berner und Peter Krug neu aufgestellt und wird heuer das Spezialitätensortiment zum Thema „Das Schwein ist fein“ forcieren.

Eurogast Österreich ist ein Zusammenschluss von 11 privaten Gastronomiegroßhändlern mit 12 Standorten in ganz Österreich. Das Unternehmen bietet seinen Kunden über 36.000 Produkte, beschäftigt mehr als 1.160 Mitarbeiter. und erwirtschaftete im Vorjahr 351 Millionen Euro Umsatz (+5,31 %). Mit Jahreswechsel hat Eurogast die Geschäftsführung neu aufgestellt: ein Managementboard mit der Sprecherin und Geschäftsführerin Susanna Berner sowie Peter Krug und Marcello Posch, hat seit 1. Jänner 2018 die Gesamtverantwortung für den Gastrogroßhändler übernommen. „Mir ist wichtig, das

einzigartige Konstrukt der Eurogast-Gruppe weiter erfolgreich in die Zukunft zu führen“, so die frisch gebackene Geschäftsführerin und ergänzt: „Dank unseren Investitionen in die Zukunft, wie dem neuen Webshop, der sukzessiv durchgeführten Modernisierung der Märkte bis hin zum jährlich wechselnden Trendsortiment ´Genuss 360`, werden wir unseren Erfolgsweg auch im neuen Jahr weitergehen“.

Bereits 2016 hat Eurogast mit dem Umbau von Eurogast Riedhart eine Innovationswelle gestartet. Die Bilanz nach einem Jahr der Wörgler Markthalle spricht für sich: Insgesamt wurde ein Umsatzanstieg von 12 Prozent verzeichnet. Auch das neue Bistro mit dem erweiterten Frühstück fungierte als zusätzlicher Frequenzbringer. Die Innovationswelle wird nun auf ganz Österreich ausgeweitet. 2017 folgte bereits der Spatenstich von Eurogast Pilz&Kiennast und für 2018 ist Eurogast Speckbacher geplant.

„Die neu gestalteten C+C Märkte sind genau auf die Bedürfnisse von Gastronomie und Hotellerie abgestimmt und bieten den Kunden zukünftig noch mehr Frische und eine größere Auswahl an Produkten“, informiert Susanna Berner. Mit dem neuen Ladenbaukonzept unterscheide man sich deutlich vom Mainstream-Großhandel. An den Bedientheken für Fleisch oder Fisch wie auch in der Vinothek stehen kompetente Fachberater zur Verfügung – das alles mache das Einkaufen bei Eurogast zu einem Erlebnis mit Mehrwert für den Gastronomen. „Wir wollen die Eurogast C+C Märkte als Visitenkarte, als Treffpunkt für Gastronomen, und als Angelpunkt für Zukunftstrends positionieren“, so Berner.

Bis Mitte 2018 wird Eurogast das Spezialitätensortiment zum Thema „Das Schwein ist fein“ weiter forcieren, informiert Peter Krug, Mitglied des Eurogast Managementboards: „Wir haben damit den Puls der Zeit perfekt getroffen und sind mit der Kooperation mit Konstantin Filippou und auch unserem Exklusiv-Lieferanten gourmetfein sehr glücklich.“ Auch der neue Messestand stand heuer ganz im Zeichen von „Nose-to-Tail“. Im

Juli 2018 wird Eurogast mit einem neuen Trendthema inklusive hochwertigem Sortiment auf den Markt kommen. Auch das Thema Nachhaltigkeit der Produkte rückt vermehrt in den Mittelpunkt. 2017 hat Eurogast ein Vorzeigeprojekt mit dem Eurogast Sauna- und Butterschinken umgesetzt: „Hier konnten wir erstmals die Regionalität bis zum Endverbraucher bringen. Durch konzeptionelle Frühstücksbuffetlösungen, wie der Auslobung des Bauern am Etikett, ist die Rückverfolgbarkeit zu 100 % möglich“, erklärt Krug. Für 2018 erwartet die Eurogast-Kunden eine Erweiterung im Frische- und Meeresbereich. Hier werde vor allem auch auf Nachhaltigkeit und Sortierung der Produkte geachtet, um ein optimales Qualitätsergebnis zu erreichen, so Krug.

Ein nachhaltiges Highlight 2017 war die Gestaltung und Einführung des neuen Webshops: „Mit Mai ging dieser bei allen Eurogast-Mitgliedern online. Das All-in-One Konzept von Shop und Website macht den Einkauf für Gastronomen übersichtlicher und schneller“, berichtet Marcello Posch, Mitglied des Eurogast Managementboards. „Dadurch wurden 2017 rund 13 Prozent mehr Aufträge über den Webshop abgewickelt, der Online-Umsatzanteil liegt österreichweit bei über 30 Prozent“, so Posch abschließend.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at