

METRO glänzt auf der Rolling Pin.Convention

Gastronomie-Symposium in Graz beeindruckt die Besucher



Spitzkoch Andreas Döllnerer wurde von METRO-CEO Michael Kager als die Nummer 1 der „100 Best Chefs Austria 2024“ gefeiert. © Vanwegen

METRO auf der **Rolling Pin.Convention**: Handwerk, Partnerschaften, Genuss und Inspiration Wien/Graz (15. Mai 2024) - Als langjähriger Partner ist METRO Österreich auch bei der zehnten Rolling Pin.Convention, Österreichs größtem Gastronomie-Symposium, Montag und Dienstag in Graz mit einem starken Auftritt dabei gewesen. METRO präsentierte nebst den hochwertigen Eigenmarken spannende Themen der österreichischen Gastronomie und inszenierte Wild und Bison auf spektakuläre Weise. Das Publikum konnte sich bei einer Verkostung davon überzeugen und ausgewählte Kunden fanden Ihren Platz an der R express beziehungsweise METRO Tafel, zu der geladen wurde. Mit großer Freude übernahm der Großhändler, vertreten durch **Michael Kager**, METRO Operations-Sales und Mitglied der erweiterten Geschäftsführung

auch in diesem Jahr die Patronanz für die Nummer 1 der „**100 Best Chefs Austria 2024**“ und feiert damit keinen Geringeren als **Andreas Döllerer**. In der „Meet & Greet Area powered by METRO“, zu der Rolling Pin die Ausgezeichneten und alle Speaker vor der Bühne zusammenbrachte, wurde der Eigenmarken-Champagner verkostet und einer strengen Bewertung unterzogen: „Deutlich mehr als eine Empfehlung wert!“, so das Ergebnis der Fachleute.

Bei METRO stehen die Produktqualität und der Kunde im Fokus

METRO ist ein „people’s business“: Kunden werden immer in den Fokus gestellt. Dabei gewährleistet der Großhändler, der sich in den vergangenen beiden Jahren vor allem in Tourismusregionen an Standorten vergrößert hat, u.a. eine höchstmögliche Produktqualität. In der Expo-Area auf der Rolling Pin.Convention wurden die Top-Qualität der METRO Eigenmarken sowie die Ultrafrische mit Obst und Gemüse, Fisch und heuer mit Schwerpunkt Fleisch einmal mehr unter Beweis gestellt, besonders mit Spezialitäten vom Wild und Bison aus Österreich. Die Präsentation und Beratung vor Ort übernahm **Jürgen Hirnschall**, METRO Senior CM Einkauf Fleisch und Wurstwaren persönlich. Neu war in diesem Jahr eine lange Tafel, der sogenannte „METRO Chef’s Table“, zu der METRO und R express – ein Unternehmen der METRO – geladen hatten. Die Tafel wurde abwechselnd mit kulinarischen Köstlichkeiten der beiden Profis bespielt, weshalb die begrenzten Plätze sehr begehrt und für jene Kunden reserviert waren, die sich vom fachlichen Knowhow überzeugen und von der Zubereitung der Ultrafrische inspirieren lassen wollten. Während das Team METRO mit Tolga Kaynak und Eugen Belousoff auf Consommée Double mit Hirschravioli, Fleischstrudel sowie Bison Beuschel und Schokoladenküchlein setzte, bot R express mit Markus Mayer und André Wolff den Geladenen ein Chef’s Table Menü mit Thunfisch, Poulet de Bresse und Limetten Financier. METRO und R express ist damit erneut der Beweis gelungen, dass in der Zusammenarbeit die Vielfalt liegt, von der die Gastronomie

profitieren kann, wenn sie ihre Gäste immer aufs Neue überraschen möchte.



Neu war in diesem Jahr eine lange Tafel, der sogenannte „METRO Chef’s Table, bestückt mit kulinarischen Köstlichkeiten. © Vanwegen

Digitale Lösungen für die Prozesse in der Gastronomie

R express liefert Masterclass mit Spitzenkoch Markus Mayer. Nicht nur im METRO Bereich stellte **R express** Küche und lud zum „Chef’s Table“, an dem die geladenen Gäste während des Events kreativ von Sterne- und Vier Haubenkoch Markus Mayer bekocht wurden. 16 Jahre lang hat er im Schloss Mönchstein in Salzburg verbracht, davon elf Jahre als Küchenchef im Restaurant The Glass Garden. Heute arbeitet der Food-Profi bei R express Österreich als Manager für Qualitätssicherung und Prozesse und zeigte auf der Rolling Pin.Convention seine Künste auch in einer beeindruckenden Masterclass auf der Main Stage. METRO engagiert sich seit Jahren auch intensiv in der Förderung des Gastro-Nachwuchses und gibt den jungen Kochtalenten immer wieder eine große Bühne. Auch bei dieser Rolling Pin.Convention. METRO’s YOUNG HORECA, vertreten durch **Max Horak (Tourismusschule MODUL)**, fokussierten auf die Qualität der METRO Eigenmarken und verarbeiteten ausschließlich METRO Chef sowie METRO Premium Lebensmittel und wurden dafür mit dem Nonfoodsortiment METRO Professional ausgestattet. Es gibt aber auch Anforderungen der Großhandelskunden abseits von Produkten, für die METRO

Antworten bietet: digitale Lösungen für die Prozesse in der Gastronomie.

METRO Grundsatz: Nachhaltig handeln

METRO Cash & Carry betreibt in Österreich 16 Großmärkte sowie drei Lieferdepots. Das Unternehmen beschäftigt rund 2.500 Vollzeitarbeitskräfte, davon rd. 130 Lehrlinge. Eine große Auswahl ist für METRO ein wichtiger Aspekt, ca. 37.000 Artikel aus dem Food- und Nonfood-Bereich sind gelistet, davon 3.051 regionale Produkte. Seit 2017 setzt das Unternehmen auf Elektromobilität in der Zustellung und beliefert Gastronomiekunden im Großraum Wien, Linz, Graz, Salzburg und Dornbirn mit eVans – dem METRO Express. Sitz der Österreich-Zentrale und der Geschäftsführung ist in Wien-Vösendorf, wo am 2. März 1971 nicht nur der erste METRO Großmarkt Österreichs, sondern auch der erste außerhalb von Deutschland eröffnet wurde. Das Unternehmen ist als Leitbetrieb zertifiziert, da sich METRO zu nachhaltigem Unternehmenserfolg, Innovation und gesellschaftlicher Verantwortung bekennt. „Nachhaltig Handeln“ ist einer der Unternehmensgrundsätze, METRO ist gelistet in u.a. den Nachhaltigkeitsindices und -rankings MSCI, Sustainalytics und CDP.

17 Mio. zufriedene Kunden weltweit

Im Geschäftsjahr 2022/23 erwirtschaftete METRO Österreich 908 Mio. Euro Umsatz (ohne AGM). Weltweit ist METRO in über 30 Ländern aktiv und beschäftigt mehr als 89.000 Mitarbeiter. Im Geschäftsjahr 2022/23 erwirtschaftete METRO einen Umsatz von 30,6 Mrd. Euro. Die über 17 Millionen METRO Kunden profitieren vom einzigartigen Multichannel-Mix: Sie können ihre Ware sowohl in einem der großflächigen Märkte vor Ort als auch per Belieferung (Food Service Distribution, FSD) beschaffen – alles digital unterstützt und vernetzt. DISH by METRO sind egal ob Gastronomen z.B. einen Lieferservice einrichten oder Reservierungen automatisieren wollen. Auch darüber hat METRO auf der Convention wieder ausführlich informiert.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)