

METRO Spittal an der Drau: Neuer Großmarkt für die Gastro – mit Frischfisch-Angebot & Qualität zu Bestpreisen

Die neue METRO Spittal an der Drau erweitert sein Angebot für die Gastronomie: Von Eigenmarken wie ARO bis zum neu eingeführten Frischfisch unter Schutzatmosphäre - alles für Profikunden optimiert. Geschäftsführerin Angela Wider betont die Bedeutung von Regionalität und Qualität.



Freude bei der Eröffnung: (von links nach rechts) CFO METRO International Holding Dr. Robert Jakob; CEO METRO Österreich Thierry Guillon-Verne; Vizebürgermeisterin Spittal/Drau Angelika Hinteregger; Bürgermeister Gerhard Köfer

GF & Dir. Einkauf und Supply Chain Angelika Wider; Grundstückseigentümer Johann Sommeregger; WKK Obmann Fachverband Hotellerie Sigi Moerisch, Standortleiter Stephan Dapoz

Die Eröffnung des neuen **METRO**-Marktes in Spittal an der Drau ist ein bedeutendes Ereignis für den flächenmäßig größten

Bezirk Kärntens. Mit der Integration des ehemaligen AGM Spittal in die METRO-Struktur am 27. Februar 2024 bekräftigt das Unternehmen seinen Fokus auf die Bedürfnisse der lokalen Gastronomie, Hotellerie und Cateringunternehmen. Das vielfältige Sortiment zielt darauf ab, die Wertschöpfung innerhalb der Region zu maximieren und den Gastronomiebetrieben qualitativ hochwertige Produkte anzubieten.



METRO Spittal an der Drau: Hier gibt es auch genügend Platz zum Parken. © Beigestellt

Breites Angebot mit Fokus auf Regionalität und Qualität

Die METRO in Spittal an der Drau punktet bei der Gastronomie vor Allem mit einem erheblich erweiterten und verbesserten Sortiment. Unter der Leitung von **Angela Wider**, die seit Oktober 2023 die Position der Geschäftsführerin und Direktorin Einkauf bei METRO Österreich innehat, sowie mit Hilfe von Stephan Dapoz als Standortleiter, wurde das Angebot sowohl im Bereich des **Frischfisches**, welcher nun unter **Schutzatmosphäre** verpackt wird, als auch bei den Eigenmarken wie ARO und **METRO Chef** ausgebaut. Durch die Erweiterung des Non-Food-Sortiments wird nun auch auf hochwertige Produkte für die Gastronomie gesetzt. Der Zuwachs an Vielfalt und Qualität soll den Anforderungen der regionalen Gastronomie und Hotellerie gerecht werden und ihnen ermöglichen, ihren Gästen ein breiteres Angebot an frischen Lebensmitteln und qualitativ hochwertigen Produkten

anzubieten. Die Betonung von Regionalität durch die Zusammenarbeit mit Betrieben aus der Region, wie **Eierring Herzogstuhl** oder Tauernfleisch VertriebsgesmbH, verdeutlicht den Beitrag von METRO zur Förderung der lokalen Wirtschaft. Es unterstützt den Trend zur Verwendung von lokalen und nachhaltigen Produkten, was nicht nur die Umwelt schont, sondern auch zur Authentizität und Unverwechselbarkeit des kulinarischen Angebots der Region beiträgt.

Eckdaten METRO Spittal an der Drau

Info	Details
Anzahl der Mitarbeiter	54
Standortleiter	Stephan Dapoz
Gesamtnutzfläche	4.300 m ²
Verkaufsfläche	3.100 m ²
Angebotene Artikel	10.000, darunter zahlreiche METRO Eigenmarkenartikel
Öffnungszeiten	Montag bis Freitag 07:00 - 17:00, Samstag 07:00 - 12:00 Uhr

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass der neue und moderne Standort und die Erweiterung des METRO-Sortiments in Spittal an der Drau positiven Einfluss auf die regionale Gastronomie und Hotellerie hat. Die Verfügbarkeit von frischen, qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und Produkten, die speziell auf die Bedürfnisse professioneller Kunden zugeschnitten sind, stärkt die lokale Wirtschaft und fördert die nachhaltige, regionale Lebensmittelproduktion.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at