

Hochwertiges Rind und Premium Fisch:

Eurogast begeisterte mit Produkt- und Beratungsqualität!

Salzburg, 14.11.2019. Das 50-Jahr-Jubiläum der Fachmesse „Alles für den Gast“ nahm Eurogast zum Anlass, um den erfolgreichen Rinderschwerpunkt fortzusetzen und zu erweitern. Mit Spitzenkoch Thomas Penz, der die Gäste in der Genuss Lounge mit Rinderspezialitäten verwöhnte, wurden die Themen Regionalität und Beratung anschaulich verdeutlicht. Zudem präsentierte Eurogast erstmals die neuen Produkte der Tiefkühlfisch Eigenmarken.



Der gesamte Messeauftritt von Eurogast war vom Thema Rind geprägt. „Schon im letzten Jahr haben wir damit unsere Kunden begeistert. Daher setzen wir auch heuer ganz stark darauf und stellen neben der hohen Produktqualität auch die Expertise unserer Eurogast Fleischermeister in den Fokus“, so

Susanna Berner, uPM, Geschäftsführung Eurogast Österreich. So ließen sich Gäste, Partner und Lieferanten in der Genuss Lounge live von Thomas Penz bekochen, der als Teil der österreichischen Koch-Nationalmannschaft den Weltmeistertitel in Luxemburg holte. Er tischte unter anderem geschmortes Schulterscherz mit Kartoffelschaum und Pulled Beef Burger auf. Auch er bestätigte: „Für mich als Koch ist es enorm wichtig zu wissen, woher mein Fleisch



kommt, wie lange es gereift ist und wie es gelagert wurde. Und wenn ich dann auch noch mit einem Profi über den Zuschnitt sprechen kann, bin ich wunschlos glücklich - denn nur dann kann ich meinen Gästen die erwartete Qualität auf den Teller bringen.“ Genau das sind auch die Qualitätsrichtlinien, nach denen



Eurogast Rindfleisch verarbeitet wird. *„Höchstmögliche Transparenz und Beratung zu unseren Kunden, das sind die Erfolgsfaktoren!“*, berichtet Susanna Berner.

Eurogast Rindfleischstandards

Im Vordergrund stand neben der hohen Produktqualität auch die dahinter liegenden Eurogast Rindfleischstandards, sowie das Eurogast Reifesiegel, das eine Reifezeit von 20 Tagen garantiert. *„Wir bieten unseren Kunden Rindfleischqualitäten aus regionaler und internationaler Herkunft mit einer Reifung von 20 Tagen, einer Sortierung nach Fett und Marmorierung und einem individuellen Zuschnitt“*, so Susanna Berner.

Alleinstellungsmerkmal: Handwerk

Hinter den vier Rindfleischstandards stehen die Eurogast Fleischermeister, die dank ihrer langjährigen Erfahrung durch echtes Handwerk - von der Anlieferung über die Zerlegung bis zur Auslieferung - und höchste Sorgfalt in Sachen Hygiene und Kühlung überzeugen. *„Vor allem im Gastro-Großhandel wird heutzutage viel zugekauft, da ist es nicht selbstverständlich eigene Metzgermeister im Markt zu haben, die das Fleisch selbst prüfen, veredeln, zerteilen und unsere Kunden kompetent beraten sowie Zubereitungstipps parat haben“*, erklärt Susanna Berner das Alleinstellungsmerkmal der Eurogast Fleischabteilungen.

Ausgezeichnete Qualität aus dem Tiefkühlregal

Neben dem großen Rind-Schwerpunkt präsentierte Eurogast neue Produkte der Eigenmarke, hier wurde vor allem der qualitativ hochwertige Tiefkühlfisch Bereich aufgewertet. Lachs, Pangasius und Rotbarsch erweitern das bereits bestehende Sortiment und zeichnen sich durch Aufzuchten aus ASC zertifizierten Aquakulturen aus. Zudem sind die Fische 100% ohne chemische Zusatzstoffe gezüchtet und können bis zum Zuchtteich rückverfolgt werden. So können die Gastronomen auf eine kontrollierte und gleichbleibend hohe Qualität setzen. Des Weiteren wurde auch der Convenience-Bereich ausgebaut. Erhältlich sind nun TK-Zwiebeln, TK-Schwarzwurzeln, Speckwürfel, Artischockenhälften und ein Tropischer Fruchtsalat, die Zeit und Arbeit in der Küche sparen werden.



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, REICHLUNDPARTNER PR GmbH

+43 664 8284083, daniela.strasser@reichlundpartner.at

Aktuelles Bildmaterial und alle Bildrechte finden Sie unter www.pressecenter.reichlundpartner.com