

**Innovationswelle setzt sich weiter fort:  
Der Eurogast Messestand präsentiert sich in völlig neuem  
Design!**

**Kirchdorf, September 2017:** Mit einem komplett neu designten Stand



präsentiert sich Eurogast auf der Salzburger Messe „Alles für den GA ST“.

*„Wir haben heuer unseren Messestand einem völligen Relaunch unterzogen“* erklärt Prok. Susanna Berner, uPM, Leitung Eurogast Österreich.

*„Damit können wir unsere*

*Genussthemen nun zeitgemäß präsentieren. Eine wahre Besonderheit ist unsere neu gestalteten Genuss Lounge im ersten Stock des Messestandes. Hier wird sich heuer alles rund um unser Schwerpunktthema „Schwein“ abspielen. Koch Rookie Christina Steindl wird schweinische Leckereien für unsere Gäste zubereiten und wir haben perfekte Präsentationsmöglichkeiten für Produktinnovationen und Verkostungen“.*

Der Relaunch des Messestands ist die konsequente Weiterführung einer Innovationswelle, die Eurogast mit Beginn 2016 gestartet hat. Neben der neuen Version des Onlineshops werden auch die C+C Märkte völlig modernisiert und bieten den Kunden ein Einkaufserlebnis in einer neuen Qualität, weit weg vom Mainstream und perfekt auf die Bedürfnisse von Gastronomie und Hotellerie abgestimmt.

## Das Schwein ist fein



Schweinefleisch liegt im Trend, vorausgesetzt die Qualität und die Herkunft stimmen. Dies ergab eine repräsentative Umfrage, die marketagent.at österreichweit durchführen ließ. Fast jeder zweite Österreicher kann nicht auf Schweinefleisch verzichten. 75 Prozent der befragten Konsumenten

gaben an, Fleisch aus österreichischer Zucht, am liebsten aus der eigenen Region zu bevorzugen. Auch Konstantin Filippou, erfolgreicher Spitzengastronom und Koch des Jahres 2016, zeigt sich vom Trendthema Schwein begeistert und ist arbeitet daher auch eng mit Eurogast zusammen. Der Ausnahme-Gastronom ist seit Juni 2017 neues Gesicht für das Genuss 360 Sortiment von Eurogast. Mit ihm



vlnr.: Mag. Thomas Walser, Geschäftsführer Eurogast Österreich / Konstantin Filippou / Mag. (FH) Alexander Kiennast, Geschäftsführer Eurogast Österreich.

als Testimonial ist es der Unternehmensgruppe gelungen frischen Wind in die Gastro-Szene zu bringen. *„Wir freuen uns sehr, dass wir einen derartigen Ausnahmekoch für uns gewinnen konnten. Mit seinen einzigartigen Gerichten, seinem besonderen und sorgsamem Umgang mit Produkten und deren Herkunft ist er ein optimales Testimonial, das unsere Philosophie*

*unterstreicht.*“, zeigt sich Susanna Berner begeistert.

Im kommenden Jahr wird der gebürtige Grazer mit griechischen Wurzeln Eurogast immer wieder zum Thema Schwein mit besonderen Tipps und Gerichten unterstützen und beraten.

## Gourmetfein als exklusiver Partner

Einen weiteren Messeschwerpunkt bildet die Zusammenarbeit mit dem oberösterreichischen Fleischspezialisten Gourmetfein. *„Die Rückverfolgbarkeit der*



*vlnr.: Florian Hippesroither, Geschäftsführer gourmetfein / Franz Achleitner jun., Schweinebauer / Susanna Berner, Leitung Eurogast Österreich. © Gregor Hartl*

*Rohstoffe und die Partnerschaft mit ausschließlich lokalen Produzenten machen Gourmetfein zu einem perfekten Partner für Eurogast“*,

erklärt Susanna Berner. Dafür hat sich das Familienunternehmen mit 35 Bauern aus Oberösterreich zusammengeschlossen und ist mit

diesen eine exklusive Partnerschaft eingegangen. Kurze Transportwege

und wenig Stress bei der Schlachtung sind die Vorteile. Durch die hochwertige, gentechnikfreie Fütterung der Schweine zeigt das Fleisch zudem einen deutlich höheren intramuskulären Fettgehalt und somit einen geringeren Bratverlust. *„Alles Qualitätsmerkmale, die in der Gastronomie den entscheidende Unterschied ausmachen!“* so Susanna Berner.

Ganz nach dem Motto *„Wir sind Genuss. Wir sind Eurogast“* werden auch in diesem Gastro-Herbst wieder alle elf Eurogast-Mitglieder auf der Messe vertreten sein und die Kunden informieren und beraten.

## 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, Reichl und Partner PR GmbH

+43 664 8284083, [daniela.strasser@reichlundpartner.at](mailto:daniela.strasser@reichlundpartner.at)

**Aktuelles Bildmaterial und alle Bildrechte** finden Sie unter

[www.pressecenter.reichlundpartner.com](http://www.pressecenter.reichlundpartner.com)