



Das Zwiebelfleisch wurde von Schülern entwickelt, hat hohe Qualität und ist im Supermarkt erhältlich.

wortlicher der Zillertaler Tourismusschulen, erklärt: „Durch die Zusammenarbeit ist es möglich geworden, den fachpraktischen Unterricht für die jungen Menschen noch intensiver auf die Bedürfnisse der Wirtschaft abzustimmen.“

”

Schön, dass eines der Gerichte sogar mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ ausgezeichnet werden konnte.

David Mölk
Geschäftsführer
MPreis

“

MPreis-Geschäftsführer David Mölk begrüßt die gelungene Kooperation: „Wir freuen uns, den Schülern mit diesem Projekt die Möglichkeit zu geben, ihr erlerntes Fachwissen in der Praxis anzuwenden. Uns hilft es dabei, so großartige Produkte in unsere Märkte zu bringen.“ (red)

Lehr-Geschmack

MPreis bringt Fertiggerichte auf den Markt, entwickelt in Kooperation mit den Zillertaler Tourismusschulen.

VÖLS. Die Zillertaler Tourismusschulen mit ihren fachpraktischen Projekten gelten als Vorreiter zum Thema Regionalität. Dadurch konnten sie in den letzten Jahren zahlreiche Auszeichnungen entgegennehmen.

Nun wurde mit MPreis ein Partner im Tiroler Handel gefunden, der dieselbe Philosophie lebt und den Schülern mit diesem Projekt die Möglichkeit gibt,

ihre Vorstellungen von Regionalität und Nachhaltigkeit mit der Verarbeitung von regionalen Lebensmitteln sowie der Kreierung von neuen Rezepten umzusetzen.

Zwei Gerichte

Im Zuge des Projekts wurden zwei Gerichte entwickelt und am Markt eingeführt: die Spinatknödel in Käsesauce unter der Marke „I Like“ und das Zwiebel-

fleisch mit Kräuterspätzle unter dem Gütesiegel „Qualität Tirol“.

Der Startschuss für die Kooperation erfolgte bereits im Herbst 2021 durch ein erstes gemeinsames Brainstorming. Mehrere Musterproduktionen und Verkostungen später wurden die Gerichte im September 2022 endgültig abgenommenen, seit 3. März sind sie erhältlich. Peter Dornauer, Projektverant-

Eurogast verstärkt sich

Erfolgreichstes Jahr und ein neuer Partner.

ZAMS. Eurogast Österreich freut sich nach dem erfolgreichsten Jahr der Firmengeschichte mit über 500 Mio. € Umsatz und einem geplanten Investitionspaket von 40 Mio. € über einen neuen Gesellschafter. Mit 1. April 2023 schließt sich Gastros Haring als elftes Mitglied der Eurogast Österreich an. Mit dem regionalen Gastrospezialisten aus Großklein/Bezirk Leibnitz

wird die Marktpräsenz in Österreich weiter verstärkt, gleichzeitig setzt man die Strategie der eigentümergeführten Partner um.

„Mit der neu geschaffenen Marktgröße und dem größten Standortnetz in der Lebensmittelgroßhandelsbranche sind wir in der Lage, noch näher an unseren Kunden zu sein“, sagt Peter Krug, Geschäftsführer Eurogast, dazu. (red)



Die Eurogast-Geschäftsführer Peter Krug, Franz Sinnesberger und Alexander Kiennast mit Manuel Haring, Geschäftsführer Eurogast Haring (2.v.r.).