

Metro mittendrin

Als langjähriger Partner setzte sich der Großhändler auch heuer bei der Rolling Pin.Convention groß in Szene.



Metro präsentierte beim Gastro-Symposium seine Eigenmarken und servierte Feines aus der Haubenküche.

GRAZ. Vergangene Woche fand in Graz die zehnte Ausgabe der Rolling Pin.Convention, Österreichs größtem Gastronomie-Symposium, statt. Als mittlerweile langjähriger Partner war Großhändler Metro als Fixstarter mit dabei und präsentierte neben seinen Premium-Eigenmarken aktuelle Themen, welche die heimische Gastronomie beschäftigen. Verköstigt wurde das Publikum dabei mit Spezialitäten vom österreichischen Wild und Bison; ausgewählte Kunden fanden Platz an der R express bzw. Metro Tafel, wo sie u.a. von Vier-Hauben-Koch Markus Mayer versorgt wurden.

Förderung junger Talente

Vertreten durch Michael Kager, Operations-Sales und Mitglied der erweiterten Geschäftsführung, übernahm Metro Österreich auch in diesem Jahr die Patronanz für die Nummer 1 der „100 Best Chefs Austria 2024“: dem Salzburger Andreas Döllner, Fünf-Hauben-Koch (Gault

Millau) und Gesicht der „New Alpine Cuisine“.

Der Großhändler engagiert sich seit Jahren auch intensiv in der Förderung des Gastro-Nachwuchses und gibt den jungen Kochtalenten immer wieder eine große Bühne. Im Rahmen des Symposiums fokussierte „Metro's Young Horeca“, vertreten durch Max Horak (Tourismusschule Modul), auf die Qualität der Metro-Eigenmarken

”

Metro ist ein „People's Business“: Kunden werden bei uns immer in den Fokus gestellt.

Michael Kager
Metro Österreich

“

und verarbeitete ausschließlich Metro Chef- sowie Metro Premium-Lebensmittel – und wurden dafür mit dem Non-Food-Sortiment Metro Professional ausgestattet.

Leckerbissen und Champagner

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.

In der „Meet & Greet Area powered by Metro“, zu der Rolling Pin die Ausgezeichneten und alle Speaker vor der Bühne zusammenbrachte, wurde schließlich noch der Eigenmarken-Champagner verkostet und einer strengen Bewertung unterzogen: „Deutlich mehr als eine Empfehlung wert“, so das geschlossene Urteil der Fachleute. (red)

K.S.-CIRCLE

*bauernladen.at
zu Gast beim FAK*

WIEN. Die Networking-Plattform K.S.-Circle war kürzlich zu Gast beim Wiener Traditionsverein Austria Wien. Fußball war dieses Mal im VIP-Bereich der Generali Arena in Wien-Favoriten aber ausnahmsweise ein Randthema: Zu Sekt von Schlumberger, Schwechater-Bier vom Fass und Delikatessen von Do&Co präsentierte bauernladen.at-Geschäftsführer Bernhard Gily vor über 20 Gästen Neuigkeiten von dem rasant wachsenden Marktplatz für regionales Schenken.

Über 800 Betriebe

Am Beispiel von Wurzers Genuss- und Erlebnishof aus Wieselburg erzählte Gily – gemeinsam mit Markus Wurzer – wie gut die Zusammenarbeit mit den mittlerweile über 800 „besten Betrieben“ läuft – und was den Gutschein-Kauf für Unternehmen „so attraktiv und einzigartig macht“; den Ausführungen lauschten über 20 Gäste von Karin Strahners exklusivem Businessclub. (red)



Illustre Runde

Karin Strahner, Johannes Dobretsberger, Bernhard Gily und Sebastian Novak (v.l.).