

Metro macht die Gastro Shops neu

Die Neugestaltung der Metro Gastro Shops bringt den One-Stop-Shop für Gastro-Profis im Non Food-Bereich.

Linzer Team

Walter Hörndler, Metro-Geschäftsleiter Linz, und Ewa Socha, Food- und Non-Food-Betriebsleiterin Linz, präsentieren den neuen Gastro Shop.

VÖSENDORF. Anhand der fortlaufenden Modernisierung der Standorte lässt sich ablesen, dass bei Metro die Kunden im Fokus stehen. Der laut Metro aktuell eindrucksvolle Beweis dafür sind die Gastro Shops. Sie werden in allen Standorten neu gestaltet – und so konzipiert, dass sie zu einem One-Stop-Shop für das Non Food-Gastrosortiment werden.

Das heißt konkret: Vom Profi-Herd bis zur Kochschürze, vom Geschirrspüler bis zum Teller findet sich künftig alles übersichtlich auf einer Verkaufsfläche. Die Neugestaltung aller Metro Gastro Shops – die individuell an das jeweilige Platzangebot angepasst werden – soll bereits im zweiten Quartal abgeschlossen sein. Sie erfolgt in enger Abstimmung mit dem Einkaufsteam der Zentrale.

In Linz beginnt's

Pilotmarkt ist Metro Linz: Mittels Umbau sowie flächenmäßiger Umstrukturierung nimmt dort der Gastro Shop stolze 1.000 von gesamt 13.000 m² Gesamt-Verkaufsfläche ein.



© Metro Österreich (2)

„Unser neuer Gastro Shop ist ein besonders attraktiver und übersichtlicher One-Stop-Shop, in dem Profi-Gastronomen von A bis Z alles finden, was sie für den anspruchsvollen Arbeitsalltag in der Küche benötigen“, ist der Linzer Geschäftsleiter Walter Hörndler überzeugt. Besonders

interessant sei dieses Komplettangebot für Gastronomen, die an eine umfassende Modernisierung oder Erneuerung ihrer Küche denken, oder auch für Betriebsgründungen. „Anstatt sich mühsam und zeitaufwändig den Bedarf aus den verschiedensten Quellen zusammenzusuchen, finden speziell solche Kunden hier alles kompakt und damit zeitsparend unter einem Dach vereint“, so Hörndler.

Produktwelten schaffen

„Unser Gastro Shop ist ein konsequent fokussiertes Shop-in-Shop-Konzept, bei dem wir insbesondere Produktwelten für die Küche schaffen wollen“, ergänzt Ewa Socha, Food & Non Food-Betriebsleiterin von Metro Linz. „Wir haben diese Produktwelten passend zu den einzelnen Arbeitsbereichen und Arbeitsschritten in einer Profiküche konzipiert, damit wir in

„

Unser Gastro Shop ist ein konsequent fokussiertes Shop-in-Shop-Konzept, bei dem wir insbesondere Produktwelten für die Küche schaffen wollen.

Ewa Socha
Metro Linz

“

jedem Bereich die richtigen Produktantworten liefern können. Durch die große Übersichtlichkeit ist es einfach, sich Geräte im Detail anzusehen und miteinander zu vergleichen.“ (red)



Metro Gastro Shop in Linz: Übersichtlichkeit in allen Non-Food-Belangen.