

METRO Cash & Carry Deutschland auf der hogatec 2010

Effiziente Lösungen für Profi-Gastronomie

Düsseldorf, 10. September 2010 – Wie lässt sich die Küchenlogistik effizienter gestalten? Mit welchen Trends kann ich meine Gäste begeistern? Auf Fragen wie diese gibt METRO Cash & Carry Deutschland auf der hogatec in Düsseldorf Antwort. Das Großhandelsunternehmen präsentiert sich vom 12. bis 15. September mit praxisnahen Rundum-Lösungen für die Gastronomie. Damit unterstreicht es seine Kompetenz als starker Partner für Profis.

Bereits zum dritten Mal ist METRO Cash & Carry Deutschland auf der internationalen Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung vertreten. Im Mittelpunkt des Auftritts stehen neueste Komplettangebote für Profikunden. „Wir verstehen uns als Lösungsanbieter: Unsere Kunden können sich auf unsere Top-Produkte und maßgeschneiderten Services hundertprozentig verlassen“, sagt Arthur van Benthem, Geschäftsführer Kundenmanagement METRO Cash & Carry Deutschland.

Rundum gut beraten

Die Besucher des 600 Quadratmeter großen Messestandes D 20 in Halle 11 erwartet ein abwechslungsreiches und informatives Programm. METRO präsentiert – in Zusammenarbeit mit Stefan Cammann, Betreiber des Restaurants „Faktorei“ in Duisburg und Leiter der IdeenKüche®ConceptAkademie, das zeit- und kostensparende Großküchenkonzept „Sexy Kitchen“. Unter anderem werden dabei Speisen in einem Kombidämpfer bis kurz vor den Garpunkt gegart und dann schockgekühlt. Gibt der Gast später seine Bestellung auf, werden die Speisen lediglich regeneriert und in gleichbleibender Qualität fertig angerichtet.



Cash & Carry Deutschland

Spezialisierte Berater zeigen den Besuchern, wie sich ihre Küchenlogistik optimieren lässt. Darüber hinaus zeigt Sternekoch Armin Langer in der Showküche, wie kreativ und dabei kosten- und zeitsparend Gastronomieküchen wirtschaften können. In der Kaffeebar gewährt der professionelle Barista Mario Grube Einblicke in die vielfältige Welt des Kaffees. Optimale Beratung gibt es auch speziell für Imbissbetreiber: Ein besonderes Highlight am Messestand ist eines der kleinsten Imbissmobile der Welt. Mit einer Länge von 3,5 Metern lässt sich das wendige Fahrzeug überall einsetzen.

Neues von starken Marken

Ein weiteres Highlight sind die attraktiven Neuheiten des Eigenmarkensortiments von METRO Cash & Carry Deutschland. So ergänzt eine Auswahl hochwertiger elektrischer Küchengeräte seit Beginn dieses Jahres das Sortiment von Horeca Select – der hochwertigen Marke für die Profi-Gastronomie. Speziell für Bars und Cafés wurden die Spezialitäten der Eigenmarke Rioba entwickelt. Besonders beliebt ist die Kaffeemischung Rioba Intensa, die feinste Arabica Bohnen aus Mittel- und Südamerika mit kräftigen robusten Sorten aus Asien und Afrika kombiniert. Erstmals präsentiert METRO Cash & Carry Deutschland zudem die neue Marke Fine Food Finestro. Sie ergänzt das Portfolio mit 86 ausgefallenen Gourmetprodukten wie beispielsweise australischer Kingfish oder Fleisch vom kanadischen Bison sowie spezielle Burger aus besonders hochwertigem Fleisch.

Wunderbare Welt des Weines

Bei einem guten Essen darf der passende Wein nicht fehlen. Daher bieten die Großmärkte ihren Kunden eine Auswahl von mehr als 1.000 erlesenen Weinen. Auf der hogatec stellt METRO Cash & Carry Deutschland zudem sein exklusives Bestellsortiment vor, das ausschließlich an Gastronomiekunden verkauft wird. Es besteht aus mehr als 400 Spitzenweinen, Sekt- und Champagnersorten von rund 100 namhaften Weingütern. Die neuen Produkte sind nicht in den Verkaufsräumen der Großmärkte zu finden. So kann jeder Gastronom sicher sein, dass er seinen Gästen einen außergewöhnlichen Wein



Cash & Carry Deutschland

anbietet. Außerdem im Messeprogramm: die Spitzenweine des renommierten Schauspielers Gérard Depardieu. METRO Cash & Carry Deutschland stellt die edlen Tropfen vom Weingut des Weltstars vor. Der Großhandelsprofi vertreibt die Weine exklusiv im deutschen Großhandel. Gerard Depardieu besucht am 12. September 2010 persönlich den Messestand von METRO Cash & Carry Deutschland, um den Besuchern seine exklusiven Weine zu präsentieren.

Restaurantführer online

Einen besonderen Service für Gastro-Kunden stellt METRO Cash & Carry Deutschland mit dem innovativen Online-Restaurantführer „Tischbar“ vor. Auf der Messe haben Gastronomen erstmals die Gelegenheit, sich für die Webseite zu registrieren und dort kostenlos für sich zu werben. Interessierte können auf dem Web-Portal www.tischbar.de gezielt nach Restaurants, Bars und Cafés suchen. Zudem ist es möglich, Gaststätten zu bewerten und andere Nutzer an den eigenen Erfahrungen teilhaben zu lassen. Ab November dieses Jahres wird METRO Cash & Carry Deutschland außerdem kostenfreie iPhone-Apps mit dem Serviceangebot anbieten. Damit können Konsumenten die „Tischbar“ auch jederzeit unterwegs nutzen.

METRO Cash & Carry betreibt mit mehr als 15.000 Mitarbeitern 61 Großmärkte in Deutschland. Über 3,35 Millionen Kunden vertrauen auf das Sortiment und die Leistungen des Unternehmens, das international in 31 Ländern mit über 670 Märkten aktiv ist. Die METRO GROUP zählt zu den bedeutendsten internationalen Handelsunternehmen. Sie erzielte im Jahr 2009 einen Umsatz von rund 66 Mrd. €. Das Unternehmen ist in 34 Ländern an über 2.100 Standorten tätig und beschäftigt rund 290.000 Mitarbeiter. Die Leistungsfähigkeit der METRO GROUP basiert auf der Stärke ihrer Vertriebsmarken, die selbstständig am Markt agieren: Metro/Makro Cash & Carry – international führend im Selbstbedienungsgroßhandel, Real SB-Warenhäuser, Media Markt und Saturn – europäischer Marktführer im Bereich Elektrofachmärkte, sowie Galeria Kaufhof Warenhäuser. Weitere Informationen unter: www.metrogroup.de.

Kontakt

METRO GROUP

Externe Kommunikation und Pressearbeit METRO Cash & Carry

Jeanette Hütten

Schlüterstraße 1 || 40235 Düsseldorf

Telefon +49 (0)2 11 68 86 – 11 89

Telefax +49 (0)2 11 969 – 490 17 21

jeanette.huetten@metro.de

www.metro-cc.de