

Berger & Wedl

Genusstage im neuen Markt in Wien

14

Schlossgold

Relaunch für Österreichs Nr. 1 unter den alkoholfreien Bieren

14

ÖGZ MARKT**TERMINE****IBO**

Von 17. bis 21. März 2010 findet die Fachmesse IBO in Friedrichshafen statt. Nachwuchs-Gastronomen zeigen u. a. beim Servierwettbewerb zum Motto Hawaii Ideen, wie man seine Gäste mit einem perfekt gedeckten Tisch überrascht. Prominente Personen aus der Region stellen sich einem kulinarischen Duell. Kulinarische Leckerbissen gibt es zudem täglich ab 12.30 Uhr und 16 Uhr in der Arena des Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA.

www.ibo-messe.de

diegenuss

Neue Trends, Branchennews sowie Gesamtlösungen sind zentrale Themen, die auf der Messe „diegenuss“ von 24.–27. April 2010 in Wels umfassend behandelt werden. Das Angebot der ÖBA/ÖKON-DA-diegenuss deckt mit seinen umfangreichen Ausstellungsbereichen optimal die Bedürfnisse von Bäckern, Konditoren, Eisdielebesitzer und Kaffeehausbesitzer ab. Die Schwerpunkte der Fachmesse liegen 2010 auf den Trendthemen Kaffee, Snacks & Convenience.

www.diegenuss.at

Großes Plus beim Biogeschäft

Kastner mit Umsätzen 2009 zufrieden



Kontinuität, eine gesunde Entwicklung und keine hohe Kundenorientierung – das sind seit Jahrzehnten die Zutaten für das Erfolgsrezept der Firmengruppe Kastner. Das Jahr 2009 war aufgrund der gesamtwirtschaftlichen Situation schwierig. Dennoch kann das in Zwettl im Waldviertel beheimatete Großhandelshaus mit erfreulichen Meldungen aufwarten. Rund 700 Mitarbeiter an den 6 Abholmarkt- u. Großhandels-Standorten erwirtschafteten 2009 einen Umsatz von rd. € 152 Mio und erreichten damit knapp den Vorjahresumsatz. Im Bereich des Biogroßhandels setzte der Kooperationspartner Biogast auf Expansion. Die Konzentration des Außendienstes auf die beiden Geschäftsfelder Naturkostfachhandel und Gastronomie/Großküchen brachte ein höchst erfreuliches, mehr als 20%iges Umsatzplus gegenüber dem Vorjahr. Zusätzliche Impulse setzte der Biospezialist durch Kooperationen im Einkauf und der Logistik, die auch österreichweite Akquisitionen ermöglichten.

Die Kastner-Firmenzentrale in Zwettl

Diesen Trend soll 2010 u. a. die Gründung einer Systemplattform für den Naturkostfachhandel fortsetzen.

In der stärksten Vertriebschiene Kastner Abholmarkt und Gastrodienst wurde das Kastner Plus+Paket um zahlreiche Leistungen erweitert. Als erster Gastronomiegroßhändler Österreichs führt der Multifachgroßhändler mit „donauland Rind“ und „donauland Schwein“ eine starke regionale Qualitätsmarke im Fleischsortiment.

Durch die Kooperation mit dem Espressomaschinen-Produzenten LaCimbali haben alle Kastner Abholmärkte und der Gastrodienst Kunden Zugriff auf zwei ausgewählte LaCimbali-Modelle. In der Steiermark ist Kastner darüber hinaus exklusiver Vertriebspartner für das gesamte LaCimbali-Espressomaschinen-Sortiment geworden.

www.kastner.at

KARRIERE**Neuer Metro-Geschäftsführer**

Mit der Benennung von Diego Bevilacqua als neuen Chief Customer & Marketing Officer verstärkt Metro weiter seine Kundenorientierung. Der frühere Topmanager von Unilever komplettiert damit das Executive Board of Directors (EBD) von Metro Cash & Carry International (MCCI), wie das Unternehmen in Düsseldorf mitteilte. Bevilacqua wird bei Metro Cash & Carry International für Marketing und Branding, Eigenmarkenmanagement und Merchandising verantwortlich sein. „Ich freue mich sehr darauf, für dieses großartige Unternehmen mit seiner international führenden Position im B2B-Großhandel für professionelle Kunden zu arbeiten“, sagte der 55-jährige Brite. Diego Bevilacqua war zuletzt als Group Vice President Unilever tätig, verantwortlich für die Region Afrika, Mittlerer Osten und Türkei sowie als Director on the Board of Pepsi Lipton International Ltd.



WEIL ES KEINE ZWEITE CHANCE FÜR EINEN ERSTEN EINDRUCK GIBT: SCHLUMBERGER



Schlumberger ist ein österreichisches Spitzenprodukt, das ausschließlich österreichische Weine höchster Qualität streng nach der „Méthode Traditionnelle“ zum Prickeln erweckt. Schon sein Anblick signalisiert dem Gast, dass er nur mit dem Besten verwöhnt wird. Zeigen Sie die wahre Qualität eines Catering-Profis und präsentieren Sie Schlumberger mit Stil: Im eleganten Kühler auf Eis, mit perfekter Trinktemperatur und frisch für den Gast aus der Flasche eingeschenkt. Machen Sie sich das Geheimnis des Erfolgs zunutze und setzen Sie mit Schlumberger auf ein prickelndes Erlebnis, das jede Veranstaltung zum Vergnügen macht.

Schlumberger
seit 1842
MÉTHODE TRADITIONNELLE