

## Angebot wird erweitert



Das Angebot Smart & Easy von Pentagast und Metro wird erweitert und auf alle Metro Märkte deutschlandweit ausgeweitet / Foto: Pentagast/Metro

Der Großhändler Metro Deutschland und Pentagast haben ihr gemeinsames Angebot Smart & Easy erweitert. Ab sofort ist ein breiteres Sortiment an Profiküchengeräten verschiedener Marken in allen Metro Märkten verfügbar ? sowohl zum Kauf als auch zur Miete mit Kaufoption.

Das Ziel der Partnerschaft ist es, Food-Expertise mit Gerätetechnik zu verbinden und so Gastronomen maßgeschneiderte Lösungen aus einer Hand anzubieten. Ab sofort steht Gastronomen eine noch breitere Auswahl an Großküchentechnik zur Verfügung. Hierbei handelt es sich um Geräte der Hersteller Rational, Winterhalter und weiterer Marken, die Metro selbst nicht im Sortiment hat und die durch die Kooperation nun auch für Kunden in den Märkten zum Vorteilspreis erhältlich sind. Dabei gibt es für Kunden außerdem eine neue Mietoption: Sie können die Geräte nicht mehr nur kaufen, sondern haben auch die Möglichkeit, sie für eine bestimmte Laufzeit zu mieten und bei Bedarf anschließend zu erwerben. Dies soll zusätzliche Flexibilität schaffen in Zeiten, in denen Gastronomen sich großen finanziellen Herausforderungen gegenübergestellt sehen. Zudem wird das Angebot künftig in allen Märkten deutschlandweit verfügbar sein.

### Lösungen für die Gastronomie

Ziel der im September 2019 zunächst in sechs Pilotmärkten gestarteten Kooperation ist es, durch die jeweiligen Branchen-Kompetenzen, Food-Expertise mit Gerätetechnik zu verbinden. Die Bedürfnisse von Gastronomen sollen auf diese Weise durch maßgeschneiderte Angebote für wirtschaftliche Küchenlösungen erfüllt werden. Die

Profiküchengeräte von bewährten Marken helfen dabei, das Tagesgeschäft von Gastronomen zu erleichtern, indem sie die Abläufe im gastronomischen Betrieb einfacher und schneller gestalten. Das Angebot wird ergänzt durch Gastro-spezifische Beratung ? zum Beispiel, wie die Abläufe im Betrieb optimiert werden können oder wie aufeinander abgestimmte Food-Lösungen nicht nur die Effizienz in der Küche, sondern auch die Zufriedenheit der Gäste steigern. Neben der Beratung gehören außerdem auch alle After-Sales-Services zum Angebot. Gastronomen erhalten hier attraktive Konditionen, um ihren Betrieb einfach und wirtschaftlich auf neue Technik umstellen zu können.