

## Food und Technik vereinen



Pentagast und Metro wollen Gastronomen Effizienz durch Profiküchengeräte von Top-Marken bieten ? inklusive Gastro-spezifischer Beratung / Foto: Pentagast / Metro

Pentagast, der Zusammenschluss von 24 Gastronomie- und Großküchenausstattern, und der Großhändler und Lebensmittelspezialist Metro Deutschland starten ab September eine strategische Kooperation ? zunächst in insgesamt sechs Märkten in Düsseldorf, Leipzig und Berlin.

Das Ziel dieser Partnerschaft ist es, Gastronomen maßgeschneiderte Lösungen aus einer Hand anzubieten und dabei die beiden Branchen-Kompetenzen Food und Technik zu vereinen. So können Gastronomen beispielsweise künftig unter dem Namen Smart & Easy passgenaue Angebote für effiziente und wirtschaftliche Küchen-Lösungen erwerben. Auch sind in ausgewählten Metro Märkten Showrooms geplant, um im Nonfood Bereich auf einer Fläche von zirka 100 Quadratmetern eine Auswahl des Pentagast-Sortiments auszustellen. ?Wir verbinden die Food-Kompetenz von Metro mit dem Technik-Know-how von Pentagast, um der Gastronomie das Maximum an Leistungen für Profiküchen zu bieten?, sagt Frank Jäniche, CEO Metro Deutschland. ?So entsteht eine einzigartige und schlagkräftige Partnerschaft, um die Bedürfnisse von Gastronomie-Kunden optimal zu erfüllen. Das ist absolut neu in der Branche. Durch die Verbindung von Food-Expertise und Gerätetechnik schaffen wir zudem äußerst attraktive finanzielle Angebote für Gastronomen. ? Winfried Menke, Vorstand von Pentagast, ergänzt: ?Metro und Pentagast sind ein ideales Team, denn uns verbindet ein gemeinsamer Anspruch: Wir wollen Gastronomen als Partner zur Seite stehen. Unter dem Motto Smart & Easy bekommen sie von uns maßgeschneiderte Food- und Technik-Lösungen sowie technischen Service, der repariert, pflegt und wartet ?

alles auf Basis jahrzehntelanger Erfahrung.?

Innovative Lösungen nach Maß

Die Gastronomie ist im Umbruch: Steigende Ansprüche der Gäste, Fachkräftemangel und hohe Online-Transparenz bringen Gastronomen dazu, schnelle und einfache Lösungen für ihre Betriebe zu suchen. Jeder Gastronom ist letztlich ein Unternehmer ? mit vielen Herausforderungen, nicht nur in der Küche. Ihn in allen Belangen so gut wie möglich zum Erfolg zu verhelfen, sei das Anliegen von Metro. Hier setzt die Kooperation von Metro und Pentagast an: Effizienz durch Profiküchengeräte von Top-Marken machen die Abläufe im gastronomischen Betrieb schneller und einfacher. Ergänzt wird das Ganze um Gastro-spezifische Beratung, zum Beispiel zu Prozessoptimierung in der Küche oder wie auf einander abgestimmte Food-Lösungen die Zufriedenheit der Gäste steigern. Zu den Angeboten gehören nicht nur passgenaue Beratung, sondern auch alle After-Sales-Services. Um den Gastronomen zu ermöglichen, ihren Betrieb einfach und wirtschaftlich auf die zeitgemäße Technik umzustellen, bietet man den Kunden attraktive Konditionen. ?Unser Ziel ist klar: Gemeinsam mit Pentagast bieten wir Food- und Technik-Lösungen an, die das Tagesgeschäft von Gastronomen erleichtern?, sagt Martin Behle, Operating Partner Deutschland & Österreich von Metro und Aufsichtsratsvorsitzender der Metro Großhandelsgesellschaft.

Sechs Märkte machen den Anfang

Die gemeinsame Produktpalette wird zunächst in sechs Pilotmärkten von Metro angeboten, in Düsseldorf, Leipzig und den vier Märkten in der Hauptstadt: Berlin-Berolina, -Friedrichshain, -Marienfelde und -Schönefeld. Zum Start wird eine zwölfseitige Broschüre aufgelegt, die einen Überblick über die Produkte und Konditionen bietet. ?Unser Vorhaben ist es, das Angebot schrittweise auszubauen und es auf sämtliche Märkte bundesweit auszuweiten?, sagt Richard Hesch, Geschäftsführer Food Service Distribution & Multichannel von Metro Deutschland. Winfried Menke von Pentagast betont: ?Wir wollen Smart & Easy als starke gemeinsame Marke in ganz Deutschland etablieren, die neue Impulse für zukunftsweisende Food-Produkte und intelligente Küchentechnik unter ein Dach setzt.? Zukünftig geplant sind beispielsweise spezielle Showrooms, die das Smart & Easy-Angebot in den Metro Märkten ansprechend in Szene setzen. ?Als Multichannel-Marktplatz für die Gastronomie wollen wir auf allen Kanälen ein inspirierendes und effizientes Einkaufserlebnis bieten?, sagt Hesch. ?Ganz nach der Devise: Smart & Easy einkaufen, kochen und Genuss erleben schaffen.?