

Die fünf begehrtesten Eigenmarken von METRO

Leistungsstarke Eigenmarken als preislich attraktive und hochwertige Alternative zu herkömmlichen Markenartikeln

STATEMENT

METRO-Eigenmarken sind unique

Xavier Plotitza, Einkaufs-Direktor: METRO Cash & Carry hat mit dem Ziel einer noch stärkeren Kundenorientierung einen strategischen

Fokus auf gastro-relevante Eigenmarken gesetzt. Die fünf bedeutendsten Eigenmarken in dieser Range

wurden gemeinsam mit Experten aus Gastronomie und Qualitätssicherung auf nationaler und internationaler Ebene speziell entwickelt, d. h., Inhalte, Packungsgrößen, Preisgestaltung und Marketing entsprechen zu 100 % den Anforderungen von Profigastronomen.

Im METRO-Sortiment befinden sich im Food- wie auch im Non-Food-Bereich einige bedeutsame Eigenmarken. Im Rahmen einer internationalen Konsolidierung verfolgt METRO die strategische Fokussierung auf fünf Eigenmarken, die in den wesentlichen Grundeigenschaften für die Kernzielgruppe des Unternehmens prädestiniert

METRO in Zusammenarbeit mit Profiköchen entwickelt. Sie werden in der Produktion streng kontrolliert und sichern höchste Qualität und Effizienz zu Spitzenpreisen.

Rioba und H-Line – Premiumangebote für Bars und Cafés zu Spitzenpreisen: Unter dem Eigenmarkennamen Rioba wird das von und

wertiges Sortiment, das alle Bereiche des Gästekontakts abdeckt. Vom portionierten Duschgel bis zum Kaffeeobers für den Frühstückskaffee.

Fine Food – profitables Topsortiment: Bei der neuesten METRO-Eigenmarke handelt es sich um ein hochwertiges Lebensmittelsortiment zu besonders günstigen Prei-

stimalen Preis-Leistungs-Verhältnis steht.

Dafür nimmt METRO große Anstrengungen in Kauf: Permanente Preisbeobachtungen am gesamten österreichischen Handelsmarkt ermöglichen es, deutlich unter dem Preisniveau der Mitbewerber anzubieten.

Weine, Schaumweine und Cham-



sind: Horeca Select, Rioba, H-Line, Fine Food und Aro. Jede dieser fünf Marken bietet maßgeschneiderte Lösungen für die verschiedenen Bedürfnisse professioneller Kunden.

Horeca Select – 5 Sterne für die Profiküche: Horeca Select ist die Marke für Küchenprofis. Sie wird als echte Auswahlmöglichkeit gegenüber Markenartikeln betrachtet. An hochwertigen Lebensmitteln wird alles geboten, was in der anspruchsvollen Gastroküche gebraucht wird. Zum Lebensmittelsortiment werden demnächst auch Bio-Produkte und regionale Spezialitäten gehören. Alle Produkte werden exklusiv für

für METRO exklusiv hergestellte Profisortiment für Bars und Cafés angeboten. Rioba kombiniert hochqualitative Produkte in attraktivem Design mit unvergleichlich günstigen Preisen.

Das Sortiment lässt keine Wünsche offen: Von aromatischem Kaffee und ausgefallenen Cocktailsirups bis hin zu stilvollen Gläsern, Tassen und Servietten bietet Rioba die professionelle Komplettlösung, ohne dass sich die Kunden vertraglich binden müssen.

H-Line ist das Pendant dazu für Hotels, Pensionen und Restaurants. Mit zwei leistungsstarken Produktlinien bietet H-Line ein durchgängig hoch-

sen. Von Bio-Produkten bis hin zu regionalen Spezialitäten ist diese attraktive Produktpalette von METRO konzipiert worden. Qualität, ansprechende Verpackung und der faire Preis machen Fine-Food-Produkte zum profitablen Gewinner.

Aro – Preislich im Markt nicht zu unterbieten: Das preislich attraktivste Sortiment für den täglichen Bedarf sind die Produkte der Eigenmarkenserie Aro. Mit über 400 Food- und über 200 Non-Food-Artikeln bietet METRO den Profikunden ein starkes Basissortiment, das für verlässliche Qualität, praktische Verpackungsgrößen und ein op-

pagner von METRO: METRO Champagner haben bei internationalen Verkostungen Bestnoten erzielt. Der exklusiv bei METRO erhältliche Champagner Veuve Pelletier gehört zur preiswerten Spitze des Sortiments, das auch zahlreiche Schaumweine dieser Welt und Prosecco umfasst.

