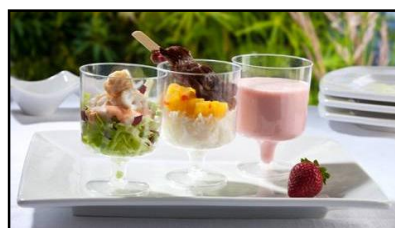


METRO pohostilo v Košiciach všetkých gurmánov

Týždeň pred začiatkom letných prázdnin oslavovali Košičania už po tretí raz veľký sviatok dobrého jedla, pitia a kulinárskeho umenia. Prestížny Gurmán Fest premenil areál Botanickéj záhrady UPJŠ na arénu kuchárov, someliérov a v neposlednom rade množstva degustátorov z radov návštevníkov. Veľkým lákadlom určite bol aj vzácny hosť - Damien Thuries, michelinský kuchár z Francúzska. Stan veľkoobchodu METRO Cash & Carry SR patrila vďaka atraktívnemu menu s nádychom exotiky k najnavštevovanejším a vybraní šťastlivci sa degustované dobroty dokonca naučili aj vlastnoručne pripraviť.

Čerstvý kalamárový kokteil, krehký hovädzí špíz s mangovo-ananasovým chutney a ryžou a ako sladká bodka osviežujúci jahodový smoothie. Tieto špeciality pripravovali počas troch dní priamo pred očami návštevníkov šéfkuchári METRO Petr Stádník a Jitka Ulihrachová, ktorí sa museli poriadne obracať, aby stíhali dopyt po výnimočnom degustačnom menu uspokojiť.



Návštevníci košického Gurmán Festu však v stánku METRO nenašli iba lahodné a neobvyklé chute, ale aj možnosť naučiť sa tri atraktívne pokrmy sami pripraviť. V rámci METRO Kulinárskej akadémie sa šéfkuchári METRO počas troch festivalových dní venovali až päťdesiatke návštevníkov, ktorí si prípravu degustovaných dobrôt mohli vyskúšať na vlastnej koži. Nechýbali medzi nimi ani šéfkuchári hotela Hilton či Kamelot.

„Ako profesionálneho kuchára ma vždy poteší, keď môžem ľuďom sprostredkovať nové chuťové zážitky a ponúknuť im pokrmy, ktoré pravdepodobne bežne nejedávajú. Dostane sa tak k nim bližšie kúsok modernej gastronómie a možno ich inšpiruje aj pri varení doma. Za skvelo vymyslenú akciu preto považujem aj Kulinársku akadémiu, ktorá u Košičanov aj návštevníkov z okolia právom slávila veľký úspech.“, tešil sa po festivale Petr Stádník a jedným dychom dodal, že za svoj úspech škola varenia bezpochyby vďačí aj vydarenej skladbe pripravovaného menu. Dokazuje to aj viac ako 350 porcií, ktoré pri stánku METRO počas košického Gurmán Festu putovali spod šikovných rúk šéfkuchárov priamo do žalúdkov hladných návštevníkov.

* * * * *

Pre viac informácií, prosím, kontaktujte:

Eva Šoucová – Media & Communication Consulting, spol. s r.o.

E-mail: eva.soucova@mcc.sk, Tel.č.: +421 2 53 41 00 85, +421 948 268 368

* * * * *

METRO Cash & Carry má zastúpenie v 30 krajinách sveta s viac ako 700 veľkoobchodnými centrami typu cash&carry. Zamestnáva viac ako 100 tisíc ľudí a v roku 2011 dosiahlo tržby vo výške 31 miliárd eur. METRO Cash & Carry je predajnou divíziou METRO GROUP, jednej z najväčších medzinárodných



maloobchodných a veľkoobchodných spoločností. V roku 2011 dosiahla skupina tržby približne vo výške 67 miliárd eur. Celkovo má spoločnosť 280 tisíc zamestnancov a prevádzkuje viac ako 2 200 predajných centier v 33 krajinách sveta. Výkonnosť celej skupiny je založená na sile jej jednotlivých obchodných divízií, ktoré pôsobia nezávisle v rámci ich trhového segmentu: METRO/MAKRO Cash & Carry – medzinárodný líder v oblasti veľkoobchodných predajní typu cash&carry (samoobsluhy), Real hypermarkety, Media Markt a Saturn – európska jednotka na trhu v oblasti maloobchodov so spotrebnou elektronikou a obchodné domy Galeria Kaufhof. Viac informácií nájdete na: www.metrogroup.de.

V Slovenskej republike patrí do siete METRO Cash & Carry SR 6 veľkoobchodných centier pre podnikateľov s predajnou plochou každého 7 500 m² a dve prevádzky formátu Drive-In v Trenčíne a Poprade. Široká ponuka tovaru, prevádzková výkonnosť, vyspelá logistika a priame nákupy vo veľkých objemoch umožňujú spoločnosti METRO predávať tovar za najvýhodnejšie veľkoobchodné ceny. METRO sa na Slovensku orientuje predovšetkým na tri skupiny zákazníkov – profesionálov a to na oblasť HoReCa, maloobchod a malé až stredné firmy, ktoré podporuje okrem širokej ponuky tovaru aj nadštandardnými službami na mieru. Viac na www.metro.sk alebo www.facebook.com/metro.sk.