

METRO GUSTO pomáha budovať vzťahy a podporuje slovenskú gastronómiu.

Trh preferuje ultračerstvé potraviny a sezónne lokálne produkty.

METRO GUSTO sa v druhom ročníku posunulo viac do regiónov. Svojim konceptom sa stal jedinečnou príležitosťou na posilnenie obchodných vzťahov a vytvárania sietí v rámci gastro komunity. Počas júna je festival naplánovaný v troch slovenských lokáciách. Vo obci Svätý Anton, v Košiciach a v Bratislave.

METRO GUSTO odštartoval trojlístok gastro zážitkov v utorok 11.6. v Múzeu vo Svätom Antone. Pokračoval v utorok 18.6. v Košiciach. Záverečné podujatie sa uskutoční v Bratislave v utorok 25. júna.

„Podpora slovenskej gastronómie v podobe METRO GUSTO je pre nás aj o vytváraní biznis sietí v podnikaní, čo je veľmi dôležité. Pomáha budovať cenné vzťahy, otvára príležitosti a podporuje výmenu poznatkov. Spojením sa s inými odborníkmi získavame prehľad o aktuálnych trendoch v odvetví a zdieľame osvedčené postupy. Dokážeme sa tak navzájom v segmente obohatiť, inšpirovať a motivovať,“ hovorí **Manuel Sierra Asensi, Sales and Operations Director METRO Slovakia.**

Ultračerstvé potraviny na vrchole záujmu

Pre METRO Slovakia je kľúčový kvalitný lokálny sortiment. Prirodzene patrí k regionálnej kuchyni a je podporou slovenskej produkcie a jej dodávateľov.

„METRO GUSTO 2024 organizujeme formou troch galavečero. Aj počas tohto druhého v Košiciach sme hostí ponúkli 5-chodovým degustačným menu. Atmosféru večera podčiarkol Slavomír Repaský - jeden z najlepších slovenských violončelistov. Chceli sme zákazníkom zážitkovým spôsobom pripomenúť, že v našich predajniach majú k dispozícii široký sortiment potravinového a nepotravinového tovaru. Snažíme sa dominovať v ponuke ultračerstvých potravín a dostupnosti sezónnych lokálnych produktov. Sme presvedčení, že návštevníci reštaurácií ocenia ich zakomponovanie do ponuky,“ vysvetľuje **Rastislav Kaščák, area manager METRO Slovakia v Košiciach.**

„Podávané menu bolo servírované s vínnym párovaním, čo dokonale zvýraznilo chuť jedla. V METRO máme široký sortiment vín zo všetkých kútov sveta. Na viac než 750 vybraných druhov z 18 krajín ponúkame stabilne výhodné ceny v rámci programu Kúp viac, plat' menej. Podiel slovenských vín v ponuke je viac než 50%. Naším cieľom je pre partnerov zabezpečiť absolútnu cenovú konkurencieschopnosť a efektívnosť nákladov,“ dopĺňa **Peter Opálený, area manager METRO Slovakia v Žiline.**

Špičkoví šéfkuchári – majstri v kuchyni

Slovenský segment gastronómie sa môže pochváliť špičkovými šéfkuchármi, ktorí svojmu remeslu skutočne rozumejú. A nebolo tomu inak ani na tomto evente.

Tím kuchárov pod vedením **Gabriela Kocáka a Daniela Tilingera** slávnostne otvoril METRO GUSTO 2024 vo Východoslovenskej galérii Košiciach. *„Snažili sme sa do menu zapracovať tradičné slovenské ingrediencie ako sú bryndza a špargľa, ale aj vnútornosti. Tie poznáme napríklad zo zabíjačiek. Pripravili sme ich v modernom štýle, aby boli síce hosťom rozpoznateľné a chuťovo známe, no zároveň, aby prekvapili spracovaním a formou servírovania,“* konštatuje **šéfkuchár Gabriel Kocák**. *„V menu boli obsiahnuté suroviny, ktoré reprezentovali okolité regióny. Pstruh, ale aj jeseter patria k našim najlepším sladkovodným rybám. Jesetera sme grilovali na drevenom uhli, čo mu dodalo jedinečnú údenú chuť,“* dopĺňa **šéfkuchár Daniel Tilinger**.

Skúsenosti z praxe študenti potrebujú

METRO Slovakia dlhodobo spolupracuje so študentami stredných odborných škôl z celého Slovenska so zameraním na hotelové služby. Napríklad aj v rámci súťaže Kulinársky päťboj. Ani teraz, na METRO GUSTO, nechýbali a boli výraznou pomocou pri realizácii festivalu. Obojstranne výhodná spolupráca im okrem zážitkov prináša veľmi cenné skúsenosti priamo z praxe.

„Som nesmierne rád, že druhý ročník METRO GUSTO môžeme privítať aj v ďalších kútoch Slovenska. Je pre nás mimoriadne dôležité priblížiť sa našim zákazníkom. Komunikovať s nimi, prezentovať im naše služby a produkty a najmä úprimnú snahu prispievať k ich rastu,“ dodáva na záver **Manuel Sierra Asensi, Sales and Operations Director METRO Slovakia**.