

METRO GUSTO prinieslo do Múzea vo Svätom Antone čaro okamihu

Podujatie pomáha budovať vzťahy a podporuje slovenskú gastronómiu.

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 maloobchodnej a gastro komunity. Počas júna je podujatie naplánované 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. Pokračovať bude o týždeň v utorok 18.6. v Košiciach. Záverečné podujatie sa uskutoční v Bratislave v utorok 25. júna.

„Podpora slovenskej gastronómie vo forme METRO GUSTO je pre nás aj o vytváraní biznis sietí v podnikaní, čo je veľmi dôležité. Pomáha budovať cenné vzťahy, otvára príležitosti a pomáha výmene 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.**

Lokálne slovenské suroviny

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

„Sme radi, že dokážeme zákazníkom ponúknuť široký sortiment potravinového aj nepotravinového tovaru. Snažíme sa tak uspokojiť ich aj tie najnáročnejšie požiadavky. Podujatie METRO Gusto bolo nielen o vychutnávaní si lahodného jedla a nápojov, ale aj skvelou príležitosťou na nadviazanie nových obchodných kontaktov a utvrdzovaní sa v tom, čo partneri potrebujú,“ potvrdzuje **Peter Plánočka, area manager METRO Slovakia vo Zvolene.**

„Stretli sa tu profesionáli a odborníci z oblasti gastronómie a milovníci dobrého jedla. Podujatie verím, naštartovalo nové spolupráce. Sme hrdí na našu Ultra fresh ponuku, kde v porovnaní s konkurenciou dokážeme garantovať pestrý výber mäsa, rýb, ovocia a zeleniny. Sezónnosť tovaru a jeho kvalita je to, v čom chceme na trhu dominovať,“ dopĺňa **Radim Prekop, area manager METRO Slovakia v Nitre.**

Špičkoví šéfkuchári

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

Národný tím kuchárov Slovenského zväzu cukrárov a kuchárov pod vedením **Jozefa Hromjaka** slávnostne otvoril METRO GUSTO 2024 v Múzeu vo Svätom Antone. *„Menu tvoríme podľa zásad*

a princípov Novej kuchyne Slovenska. Tentokrát s ohľadom na sezónu jar/leto. Využívame produkty od lokálnych pestovateľov či chovateľov. Snažíme sa produkt zhodnotiť a maximálne využiť. Kombinovali sme okrem iného zubáča s kalerábom, bazou a jablkom. K regionálnej zverine sme podávali špargľu v dvoch úpravách, hrášok a ligurček. V dezerte vynikli slovenské jahody a tvaroch. Boli sme radi súčasťou podujatia. Verím, že sa nám podarilo vytvoriť výborný gastronomický zážitok,“ konštatuje **kapitán Národného tímu Slovenského zväzu cukrárov a kuchárov Jozef Hromják.**

Spolupráca so strednými školami

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. 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.**