



## Transgourmet und Privatbrauerei Egger bauen Zusammenarbeit aus

- **Gemeinsamer Vertrieb: «Kooperation wird der Gastronomie schmecken»**
- **Egger ab sofort auch in Gastrogebinden erhältlich**
- **Transgourmet bietet auch Schankanlagen und Schankservice an**
- **«One-stop-shop» für Gastronomie inklusive Zustellung**

(Traun, am 17.1.2018) Transgourmet Österreich, heimische Nummer 1 im Gastronomie-Großhandel, und die Privatbrauerei Egger mit Sitz in Niederösterreich intensivieren ihre Zusammenarbeit und gehen eine Vertriebs-Partnerschaft ein: Ab Februar 2018 ist Egger auch in Gastro-Gebinden wie Fass und Container in allen acht Transgourmet Standorten sowie vier mein c+c Märkten erhältlich. Darüber hinaus bietet Transgourmet als Komplettanbieter auch Schankanlagen und Schankservice an. «Bier ist in der Gastronomie ein Wachstumsmarkt, auf dem sich viel tut. Der Trend geht klar in Richtung gezapftes Bier, immer mehr Gastwirte haben mehrere unterschiedliche Fassbiere auf ihrer Getränkekarte. Durch unsere Kooperation mit der Privatbrauerei Egger können wir den Gastronomen in ganz Österreich ein weiteres Markenbier anbieten, das von Kunden stark nachgefragt wird», weiß Transgourmet Österreich Geschäftsführer Thomas Panholzer. Bislang war Egger vorrangig im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich, nun möchte Bernhard Prosser, Geschäftsführer für Marketing und Vertrieb bei Egger, seine Marke auch in der Gastronomie verstärkt positionieren: «Egger schmeckt jährlich rund 500.000 österreichischen KonsumentInnen, diesen Erfolg wollen wir in die Gastronomie tragen. Mit Transgourmet haben wir dafür den optimalen österreichweiten Partner gefunden.»

### **Bier, Gläser, Schankanlagen: Alles aus der bewährten Hand von Transgourmet**

Die Vertriebskooperation umfasst drei verschiedene Egger Fassbier- und Radler-Produkte sowie Flaschenbiere in Einweg- und Mehrwegverpackungen. Gastronomen können damit auf ein noch größeres Sortiment an mehrfach ausgezeichneten Bieren aus dem Hause Egger zurückgreifen. Verkaufsfördernde Beigaben wie Gläser, Schanksäulen, Streuartikel und Werbematerialien sowie ein gutes Preis-Leistungsverhältnis werden den «Gastronomen schmecken», sind die Partner Transgourmet und Egger überzeugt. Darüber hinaus hat Transgourmet über seinen Getränkefachgroßhandel TRINKWERK auch die komplette Schanktechnik in seinem Sortiment: Planung, Finanzierung sowie Montage und Service von klassischen Bierzapfanlagen bis hin zu umfangreichen Computerschanksystemen werden angeboten, wobei hauseigene Profis für reibungslosen Ablauf sorgen.

### **Hopfen, Wasser und Malz: Die Gastronomie forciert Bier**

Durch die Partnerschaft der beiden Unternehmen soll der Bierabsatz bei Transgourmet signifikant gesteigert werden. «Durch permanentes Wachstum und Engagement sowie Investition wird Transgourmet mit TRINKWERK zum größten Getränkefachgroßhändler für die Gastronomie. Im Bereich Bier sehen wir noch Potenzial und möchten uns künftig in dieser Warengruppe – ähnlich wie es uns bei Wein schon gelungen ist – noch stärker etablieren», so Panholzer. Die im österreichischen Familienbesitz befindliche Privatbrauerei Egger ist dazu der optimale Partner für Transgourmet. Denn das Unternehmen ist «auf dem besten Wege, Österreichs größte Privatbrauerei zu werden» und hat in den letzten Jahren mehr als 50 Millionen Euro in die Brauerei investiert und sie damit zu einer der modernsten in Europa gemacht und damit für weiteres Wachstum perfekt gerüstet. Wesentlich ist, dass die beiden Unternehmen in ihrem Geschäftszugang übereinstimmen: So betrachten beide das Thema Nachhaltigkeit als Herzensanliegen, und dass Egger seit dem Vorjahr klimaneutral produziert war ein wichtiger Aspekt in der Zusammenarbeit.

### **Über Transgourmet Österreich GmbH:**

Die Transgourmet Österreich GmbH ist der starke Großhandelspartner für Gastronomie, Hotellerie und Gewerbetreibende. Transgourmet Österreich ist Teil des zweitgrößten Unternehmens im europäischen Abhol- und Belieferungsgroßhandel. Das traditionsreiche Unternehmen bietet seit mehr als 50 Jahren das Beste für die Gastronomie. Demnächst neun Transgourmet-Standorte sowie vier mein c+c Märkte bieten die bewährte Kombination aus Abholmarkt und Zustellservice an. Transgourmet Kunden können aus einem rund 25.000 Artikel umfassenden Food- und Nonfood Sortiment wählen. Mit rund 1.570 Mitarbeitern erwirtschaftete Transgourmet Österreich 2016 einen Jahresumsatz von 516 Mio. Euro. Zum Gastronomie-Großhändler gehören auch die Premium Kaffeerösterei JAVAREI, der Wein- und Getränkefachgroßhandel TRINKWERK und die Premiummarke COOK. Unter der Dachmarke „Sterne von morgen“ bündelt Transgourmet Nachwuchs- und Talentförderungsmaßnahmen.

Mehr Informationen unter: [www.transgourmet.at](http://www.transgourmet.at)

#### Rückfragehinweis:

Transgourmet Österreich GmbH

Bettina Fleiss

Leitung Marketing

T: 07229/605 1518

E: [bettina.fleiss@transgourmet.at](mailto:bettina.fleiss@transgourmet.at)

### **Über Egger Getränke**

Die Egger Getränke GmbH & Co OG beschäftigt am Standort Unterradlberg über 200 MitarbeiterInnen und setzt über 100 Millionen Euro um. Der niederösterreichische Pionier füllte nach seiner Gründung 1988 als erstes österreichisches Unternehmen Limonade und Wasser in PET-Verpackungen ab. Mit den drei Geschäftsbereichen starke Marken, Lohnfüllung und Handelsmarken werden in Summe rund



**TRANSGOURMET**

316 Millionen Flaschen und Dosen produziert. Die bekanntesten Marken sind Egger aus der Privatbrauerei Egger ([www.egger-bier.at](http://www.egger-bier.at)), Radlberger Limonaden, die österreichische Traditionsmarke mit einer großen Geschmacksvielfalt ([www.radlberger.at](http://www.radlberger.at)), und Granny's der Marktführer im Bereich Apfelsaft gespritzt im heimischen LEH ([www.grannys.at](http://www.grannys.at)). Neben dem Inland bedient Egger Getränke zahlreiche Exportmärkte.

Durch Investments von mehr als 50 Millionen Euro in den letzten Jahren zählt die Privatbrauerei Egger zu den modernsten Brauereien Europas. 2017 ist sie zudem die meistprämierte heimische Brauerei: Insgesamt wurden sieben Produkte von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Egger Getränke produziert klimaneutral und bezieht die Energie aus dem am Standort befindlichen Biomassekraftwerk und einem externen Stromanbieter, der zu 100% mit regenerativen Energieträgern arbeitet.

Weitere Informationen: [www.eggergetraenke.at](http://www.eggergetraenke.at)

Rückfragehinweis:

Egger Getränke GmbH & Co OG

Mag. Margareta Seiser

Leitung Marketing- & PR Egger Getränke

Tel: 050/300-16882

e-mail: [margareta.seiser@eggergetraenke.at](mailto:margareta.seiser@eggergetraenke.at)