KRÖSWANG

400-Millionen-Umsatz-Marke geknackt

2024 konnte die Kröswang Firmengruppe einen Rekordumsatz von 400,7 Millionen Euro verzeichnen. Mehr als 360 Millionen Euro davon trug der gleichnamige Frische-Spezialist bei – das größte Umsatzplus aller Lebensmittel-Großhändler in Österreich. „Wir sind unbestrittener Wachstumschampion der Branche und mit 7,7 Prozent mehr als doppelt so stark gewachsen wie unsere Mitbewerber", erklärt Manfred Kröswang stolz. Über 2.600 Neukunden aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung entschieden sich 2024 für das in Grieskirchen beheimatete Unternehmen als verlässlichen Partner.
Auch der Fokus auf frische Produkte und heimische Qualität macht sich bezahlt: „Wir erzielten über 60 Millionen Euro alleine mit Frischfleisch aus Österreich", so Manfred Kröswang. „Das beweist, welche enorme Resonanz unsere Initiative ‚Zeit für Fleisch. Aus Österreich' bei heimischen Gastronomen ausgelöst hat", ist der Eigentümer des Familienunternehmens überzeugt. Das Bekenntnis zu österreichischer Fleischqualität mit einem Sortiment von über 500 Produkten schlägt sich mit einem kräftigen Umsatzplus von elf Prozent zum Vorjahr nieder. Gerade in den Bereichen frische Produkte aus Österreich entwickelt sich der Frische-Lieferant aus Grieskirchen – ganz dem Namen nach – entgegen dem generellen Branchentrend äußerst positiv.

Blickt zuversichtlich in die Zukunft: Manfred Kröswang.

Beeindruckende Zahlen, die nur mit den besten Mitarbeitern der Branche möglich sind, ist der Unternehmer überzeugt: „Wir wollen der attraktivste Arbeitgeber aller Lebensmittelgroßhändler sein, mit den zufriedensten Mitarbeitern und glücklichsten Kunden." Und für dieses Ziel wird insbesondere in Richtung Mitarbeiter viel investiert. So zum Beispiel in zahlreiche Benefits, Events und Weiterbildungsprogramme, aber auch in ein neues, modernes Mitarbeiterhaus für insgesamt 15 Lebensmittel-Profis, das bereits im Juli fertiggestellt wird.

EFKO

Rote Zwiebeln – das Must-have beim BBQ

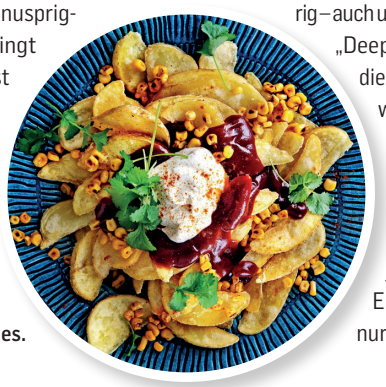
Mit den neuen Roten Zwiebeln BBQ erweitert efko das Gastro-Sortiment um eine raffinierte Komponente für die moderne Gastronomie.Für efkos Rote Zwiebeln BBQ werden die besten frischen Zwiebeln in feine Streifen geschnitten und anschließend in einer aromatischen Marinade eingelegt. Ob als geschmackvolles Topping für den perfekten Burger, als Beilage zu Fleisch- oder Grillgerichten oder als Akzent zur Vorspeise – die Roten Zwiebeln BBQ bringen Geschmack, Farbe und Raffinesse auf den Teller. Das macht sie zu einem echten Allrounder in der professionellen Küche.

Fertig mariniert und sofort einsatzbereit – das zeitintensive Zwiebelschneiden gehört der Vergangenheit an. Die Roten Zwiebeln BBQ im Großgebinde ermöglichen eine effiziente Küchenorganisation. Das spart wertvolle Zeit, reduziert Handgriffe und sorgt gleichzeitig für geschmackliche Abwechslung. Ideal für Küchen, die Wert auf Qualität, Vielseitigkeit und sofortige Verwendbarkeit legen.
Die Rote Zwiebeln BBQ im 1.700-ml-Glas sind ungeöffnet ungekühlt haltbar. Erhältlich ab sofort im Gastronomie Großhandel.

AVIKO

Knusprige Kartoffelneuheiten

Wer im herausfordernden Gastromarkt bestehen will, muss seinen Gästen etwas Besonderes bieten. Wenn es um Kartoffelspezialitäten geht, hat Aviko vor allem zwei Faktoren ausgemacht, die für den Publikumserfolg eines Produktes unabdingbar sind: eine attraktive Optik und eine hohe Knusprigkeit. Im Frühjahr 2025 bringt der Foodservice-Spezialist gleich zwei krosse Mehrwert-Beilagen in TK-Qualität auf den Markt.
Die „Extra Thin Wedges" sind nicht nur außergewöhnlich dünne Kartoffelspalten, sie haben auch einen handwerklichen Schnitt und eine naturbelassene Schale. Damit sehen sie aus, wie ganz frisch selbst gemacht. Und so schmecken sie auch. Sie lassen sich schnell und einfach zubereiten (3 Minuten in der Fritteuse) und bleiben besonders lange knusprig – auch unter Saucen und Toppings.



Extra dünne Wedges.

„Deep Crinkle Slices" heißen die Kartoffelscheiben der etwas anderen Art. Mit ihrem markanten Wellenschnitt bringen sie das gewisse Etwas auf die Speisekarte und machen jedes Gericht zu einem Erlebnis – und das nicht nur visuell. Durch ihr glutenfreies Coating sind sie auch besonders kross und haben eine lange Standzeit von bis zu 20 Minuten nach Zubereitung.

© Silvia Zeilinger, efko, Aviko, UFS, Salomon