



**Name:**  
Markus Pfarrhofer

**Position:**  
Geschäftsführer  
Nannerl GmbH

## Wie man mit Convience 50% mehr Gewinn machen kann.

**Wie würden Sie jemandem Ihre Produkte mit drei Worten beschreiben?**

Saugut, regional und punktgenau.

**Was unterscheidet Ihre Produkte von allen anderen ähnlichen Produkten auf dem Markt?**

Wir sind relativ einzigartig. Wir matchen uns mit unterschiedlichen Mitgestaltern des Marktes. Den einen Mitbewerber gibt es für uns somit nicht. Wir arbeiten vor allem nicht mit dem „One

Size fits all“-Prinzip, das ist nicht unsere Philosophie. Wir versuchen so regional wie möglich zu sourcen und genau auf den Nutzen des Kunden angepasst zu produzieren. Ansonsten geht es bei uns um Made in Austria und das Verständnis der österreichischen Gastronomie.

**Wenn Sie zaubern könnten, was müssten Ihre Produkte noch können, was sie aktuell nicht können?**

Grundsätzlich bin ich sehr zufrieden mit dem, was unsere Produkte aktuell schon können. Wenn ich jetzt aber einen Superwunsch frei hätte, dann würde ich gerne klinische Sauberkeit, die den höchsten EU-Anforderungen entspricht mit höchster Geschmackskompetenz verknüpfen.



Die Produktvielfalt und der regionale Ansatz sind bei Nannerl von extrem hohem Wert.

Für mehr Infos einfach QR-Code scannen



NANNERL GmbH & Co KG  
Gewerbestraße 7  
A-5102 Anthering bei Salzburg  
[www.nannerl.at](http://www.nannerl.at)



**Name:**  
Frank Albers

**Position:**  
Fleischexperte  
Albers Food

## Mit diesen Cuts kann man Gäste begeistern

**Wie würden Sie jemandem Ihre Produkte mit nur drei Worten beschreiben?**

Hochwertig, zuverlässig und höchst wohlschmeckend.

**Was unterscheidet Ihr Fleisch von allen anderen ähnlichen Produkten auf dem Markt?**

Zum einen, dass unsere Produkte immer aus denselben Quellen kommen, also die Quellentreue, die wir haben, und zum anderen, dass sie nochmal zwei bis vier Stufen hochwertiger sind als vergleichbare Produkte auf dem Markt.

**Was war das beste Feedback, das Sie je auf Ihre Produkte bekommen haben?**

Wir bekommen extrem viel positives Feedback online. Da gibt es die tollsten Formulierungen, also ehrliche Freude über unsere Produkte. Wenn



Fleischbeschau in Japan: Frank Albers nimmt mit einem Kunden Kobe Beef unter die Lupe.

man so etwas morgens liest, weiß man, warum man zur Arbeit gekommen ist!

**Was wollen Sie noch alles erreichen, was ist die große Vision?**

Ich möchte gerne alle Fleischkonzepte, die es in Europa so gibt, also alle, die sich das Thema Fleisch in der höchstmöglichen Qualität auf die Fahne geschrieben haben, beraten und beliefern. Außerdem würde ich gerne neue Fleischdiamanten in der Welt finden, was allerdings sehr selten ist.

Für mehr Infos einfach QR-Code scannen



ALBERS GmbH  
Frank Albers  
[frankalbers@albersfood.de](mailto:frankalbers@albersfood.de)  
[www.albersfood.de](http://www.albersfood.de)