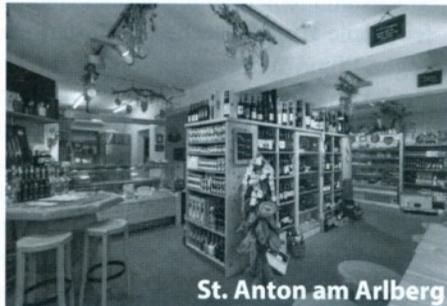




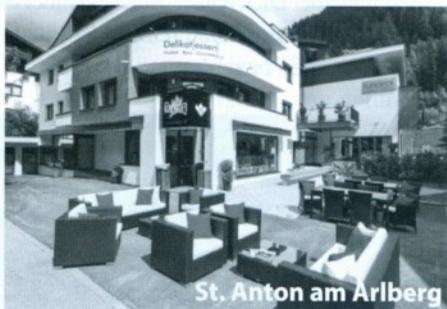
## Ein erfolgreiches Geschäftsjahr mit zwei Neueröffnungen, hochkarätigen Auszeichnungen und neuen Produkten neigt sich dem Ende zu!

### Zwei Meilensteine in der fast einhundertjährigen Geschichte der Firma Plangger Delikatessen

Im Dezember des Vorjahres wurde ein weiteres Feinkostzentrum in St. Anton am Arlberg, welches im Parterre des Hotel Rundeck untergebracht ist, eröffnet. Im Juli 2013 erfolgte die Übersiedlung und Neuproduktion des Geschäftslokales in Serfaus.



St. Anton am Arlberg



St. Anton am Arlberg

### Mit einem seit Jahren bewährten Geschäftskonzept an die Spitze der Liga der Genussdestinationen unseres Landes

Auch bei den oben genannten beiden Standorten scheint das Erfolgskonzept, welches dieses Tiroler Traditionsunternehmen mit einer Kombination von Delikatessengeschäft und Genusslounge schon seit einigen Jahren verfolgt, voll aufzugehen.

Und das ist wohl auch kein Wunder. Die Genussprofis Rudolf Plangger, Reinhard Tumler und Michael Jank, mit ihren unzähligen Kontakten im In- und Ausland, sind ständig auf der „Suche“ nach den besten und hochwertigsten Produkten, die die Genusswelt zu bieten hat.

Anfangen von Trüffelspezialitäten aus Umbrien, Pannonischem Safran aus dem Burgenland, den feinsten Weinen aus den besten Anbaugebieten der Welt bis hin zu den edlen Spirituosen von preisgekrönten Unternehmen, lässt das Sortiment der Firma Plangger kaum einen Wunsch offen.

Und auch die Genussloungen der einzelnen Geschäfte haben so einiges zu bieten. So werden unter anderem Alpentapas, angerichtet mit feinstem Schinken von Gams, Reh, Steinbock und Wildschwein, delikaten Käsesorten und so manch anderer köstlicher Zutat, serviert. Natürlich kann auch ein Teller, ganz nach Lust und Laune, mit beinahe allen Spezialitäten aus der Feinkosttheke, zusammengestellt werden. Edle Weine gibt es glasweise.

### Unser preisgekröntes Delikatessenfachgeschäft in Seefeld

Bereits letztes Jahr wurde unser Fachgeschäft in Seefeld vom Genuss Guide mit der Auszeichnung „Bestes Fachgeschäft 2012 / Schinken-Speck-Braten“ geehrt. Und auch heuer wieder, wurde dieses Feinkostzentrum vor den Vorhang geholt und beim Genussfest 2013 im Casino Innsbruck in die Liste der 15 Topgeschäfte des Landes Tirol aufgenommen.

Doch dem noch nicht genug. Michael Jank und sein Team erhielt zudem zum



**Chaîne des Rotisseurs:  
Auszeichnung für besondere  
gastronomische Leistungen**

wiederholten Male von Chaîne des Rotisseurs, einer bereits seit dem Mittelalter bestehenden und international agierenden Gourmetvereinigung, die begehrte Auszeichnung für besondere gastronomische Leistungen. Es gibt derzeit nur zwei Betriebe in Tirol, welche diese hochkarätige Anerkennung je erhalten haben.

### Ein großes Dankeschön an unsere Mitarbeiterin Simone Plangger

Der Erfolg unseres Stammhauses in Pfunds ist auch dem handwerklichen Geschick unserer engagierten Mitarbeiterin Simone Plangger, welche zudem die Filialeitung dieses Geschäftes inne hat, zu verdanken. Mit wunderschön dekorierten Geschenken und eindrucksvoll arrangierten Köstlichkeiten begeistert sie unsere Kunden immer wieder von neuem.

Ein Dankeschön gilt natürlich allen unseren Geschäftsführern und Mitarbeiterinnen, ohne deren Engagement der Erfolg und die Weiterentwicklung unseres Unternehmens erst gar nicht möglich gewesen wären. Nicht zuletzt möchten wir uns aber auch bei unseren Kunden und Geschäftspartnern für ihr entgegengebrachtes Vertrauen bedanken.



Serfaus - im Geschäftslokal



Serfaus - Genusslounge



Serfaus - Eingangsbereich

