

**PRESSEUNTERLAGE**  
**DO, 07.03.2013**



**UNIMARKT**  
Mehr für mich

[www.unimarkt.at](http://www.unimarkt.at)



## Die Themen

- Details und Hintergründe zum premium Fleisch
- Lückenlose Nachvollziehbarkeit - So funktioniert verlässliche Zusammenarbeit von Landwirtschaft, Handel und Konsumenten
- Was wertvolles Fleisch ausmacht

## Ihre Gesprächspartner

- Dkfm. Andreas Haider (Geschäftsführer Unimarkt)
- Werner Schickmayr, MBA (Marketingleiter Unimarkt)
- Ing. Rudolf Rogl (Geschäftsführer Rinderbörse Österreich)

Der Koch und Marketingleiter der Österreichischen Rinderbörse Paul Gürtler bereitet Köstlichkeiten aus premium Fleisch für Sie zu.

### Pressebilder

Finden Sie auf der Presse CD (Fotocredits: Unimarkt / bei Nennung honorarfrei)

Aktuelle Fotos vom Pressegespräch zum Gratis-Download auf

<http://www.unimarkt.at/unternehmen/pressecorner/>

(Fotocredits: Unimarkt / bei Nennung honorarfrei)

### Pressekontakt

Impuls Public Relations OG | MMag. Barbara Lamb

4020 Linz | Bürgerstraße 26

[barbara.lamb@impulspr.com](mailto:barbara.lamb@impulspr.com) | Tel. 0650/2246146



**Mehr Qualität und Wertschätzung für Lebensmittel**

## **Unimarkt führt premium Fleisch ein und garantiert damit Premiumqualität zu 100 % aus Österreich**

**Ab März 2013 bietet Unimarkt den Konsumenten ausschließlich Fleisch vom Rind, Kalb und Schwein aus Österreich und das in zertifizierter Premiumqualität. Premium Pute folgt in einem nächsten Schritt. Die Umstellung betrifft sämtliche Frischfleischprodukte in der Frischetheke, Grillfleisch und SB-Produkte.**

Das premium Fleisch ist landwirtschaftlich nach den AMA-Gütesiegel/Produktionsrichtlinien produziert und unterliegt damit strengen und klar nachvollziehbaren Qualitätskontrollen. Dazu Unimarkt Geschäftsführer Dkfm. Andreas Haider:

*„Wir verstehen uns als regionaler Qualitätsanbieter im Lebensmitteleinzelhandel. Mit dem premium Fleisch garantieren wir unseren Kunden hundert Prozent Qualitäts-Frischfleisch von österreichischen Tieren. Dahinter stehen 4.000 heimische landwirtschaftliche Familienbetriebe. Die Umstellung auf premium Fleisch bedeutet für den Konsumenten Herkunftsgarantie, bessere Qualität und Sicherheit bei gleicher Preisstellung.“*

### **Kontrollierte, lückenlose Nachvollziehbarkeit**

Hinter dem premium Fleisch steht das AMA-Qualitätsprogramm. Dieses garantiert ausgezeichnete Qualität, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrollen. Jeder Bauer, der premium Fleisch für Unimarkt liefert, produziert nach den AMA-Gütesiegel/premium Richtlinien.



*„Jeder einzelne Partner der Produktionskette muss strenge Anforderungen hinsichtlich Herkunft, Fütterung, Tiergesundheitsauflage, Hygiene und Nachhaltigkeit erfüllen. Das ist vertraglich festgelegt und wird mehrfach streng kontrolliert. Diese Kontrollen erfolgen nicht nur durch Unimarkt interne Prüfstellen, sondern auch durch unabhängige externe Prüfgänge wie z.B. Tierärzte“,* verdeutlicht Haider, wie durch ein transparentes und dichtes Kontrollsystem die Lebensmittelsicherheit und Qualität für die Kunden bei premium Fleisch sichergestellt wird.

### **100 % österreichisches Fleisch**

Der Konsument kann bei premium Fleisch sicher sein, dass alle Tiere in Österreich geboren und aufgewachsen sind. Die artgerechte Tierhaltung wird durch die definierten Produktbestimmungen garantiert. Für die premium Bauern besteht verpflichtende Teilnahme am Tiergesundheitsdienst sowie eine flächengebundene Ausmästung. Das bedeutet, dass beim premium Rind und premium Kalb 80 % des Futters vom eigenen Hof der Bauern stammen. Beim premium Schwein werden Getreide und Mais überwiegend von den hofeigenen Feldern gewonnen. Zugekauft werden meist nur Eiweißfuttermittel, die für eine ausgewogene Ernährung der Tiere erforderlich sind.

Auch die Schlachtung, Zerlegung und Verpackung des premium Fleisches erfolgt ausschließlich in zertifizierten, österreichischen Betrieben. Um den Stress für die Tiere möglichst gering zu halten, beträgt der durchschnittliche Transportweg unter 50 Kilometer. Damit setzt Unimarkt auf vergleichsweise kleinstrukturierte österreichische Familienbetriebe in seinen Vertriebsregionen und fördert so die Wertschöpfung in der Region.

Strenge Kontrollen in der Produktionskette erfolgen intern durch Unimarkt sowie durch unabhängige externe Prüfgänge wie z.B. Tierärzte. Kontrolliert werden Geburts-, Mast-, Schlacht-, Zerlegebetrieb und das

Verkaufsgeschäft. Für die Konsumenten wird der Qualitätsunterschied am Beispiel premium Rind im Vergleich leicht erkennbar:



### Rinderfleisch im Vergleich

Jungstier	aus der EU	Standard (AT) Österreich	premium Rind
<b>Alter</b>	unbekannt	unbekannt	Jünger als 21 Monate
<b>Schlachtgewicht</b>	unbekannt	unbekannt	max. kg 436 ø kg 385
<b>Fütterung</b>	Zukauffutter	meist hofeigene Futtermittel	Mindestanteil 80% vom eigenen Hof, Futtermittelrichtlinien Pastus+
<b>Geschmack</b>	Geschmack variiert	Normaler Geschmack	guter Geschmack
<b>Herkunft</b>	z.B. CZ/Cz/AT	Österreich AT/AT/AT	Österreich aus AMA Gütesiegel/premium Betrieben AT/AT/AT
<b>Rückverfolgbarkeit</b>	gering (bis Herkunftsland)	gut (bis Schlachthof)	sehr gut (bis zum Einzeltier)
<b>Reifung</b>	keine Angabe	keine Angabe	mind. 14 Tage (Edelteile)
<b>Lebensmittelsicherheit</b>	mittel	gut	sehr gut (unabhängige externe Kontrollen AMA)
<b>Optik</b>	meist sehr dunkle Farben	leicht variierender Rindfleischfarbton	Standardisierter, gleichbleibender Rotton
<b>Tierärztliche Kontrolle</b>	nein	nein	Verpflichtender Tiergesundheitsdienst

### 4.000 österreichische premium Bauern agieren nachhaltig

Hinter dem premium Fleisch stehen ausgewählte österreichische Rinder- und Schweinebauern. Das premium Rind- bzw. Kalbfleisch liefern rund 4.000 premium Betriebe. Das Schweinefleisch stammt aus rund 100 gezielt ausgewählten österreichischen Schweinemastbetrieben. Alle premium Bauern unterliegen den AMA-Gütesiegel/premium

Produktionsbestimmungen, die über die ohnehin strengen gesetzlichen Bestimmungen in Österreich hinausgehen.

*„Die Erzeugergemeinschaft garantiert den Landwirten die Vermarktung der Tiere zu gesicherten Preisen. Vor allem für kleine und mittlere landwirtschaftliche Betriebe bedeutet dies Abnahmesicherheit und Einkommensstärkung. Premium Bauern fördern regionale Kreisläufe und agieren nachhaltig. Dies beginnt bei der Futtergewinnung am eigenen Hof und geht bis zur Erhaltung unserer Kulturlandschaft“,* erklärt Ing. Rudolf Rogl, Geschäftsführer der Österreichischen Rinderbörse, die verlässliche Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Handel, die den Endverbrauchern höchste Sicherheit garantiert.

### **Der Konsument entscheidet beim Einkauf über Qualität**

Der Konsument erkennt das premium Fleisch bei Unimarkt an den Qualitäts-Logos.



Strenge Regelungen über maximales Schlachtalter und -gewicht garantieren beste und gleichbleibende Qualität.

*„Die Qualitäts- und Hygienesicherung beim Fleisch nach strengen Richtlinien hat auch handfeste kulinarische Auswirkungen. So beeinflusst beispielsweise die Futterzusammensetzung in der Schweinemast Geschmack und Konsistenz von Fleisch und Fett“,* führt Haider aus und



erklärt weiter: *„Bei Rind und Kalb ist Geduld gefragt. So reifen Edelteile beim premium Rind mindestens 14 Tage, beim premium Kalb 8 Tage. Durch eine ausgeklügelte Logistik vom regionalen Schlachthof bis in unsere Filialen sichern wir bei premium Schweinefleisch maximale Frische.“*

Die Vielzahl an Teilstücken ermöglicht Abwechslung in der modernen und traditionellen österreichischen Küche. Rund ums Thema Fleisch beraten kompetente Mitarbeiter von Unimarkt die Konsumenten an der Fleischtheke. Um die Beratungsqualität laufend zu steigern, setzt Unimarkt auf ein spezielles e-Learning Programm sowie Vor-Ort Schulungen der Mitarbeiter an jedem Standort durch ausgebildete Feinkostfachberater. Die Kunden bei Unimarkt erhalten dadurch nicht nur Fleisch in höchster Qualität, sondern auch umfangreiche Top-Beratung – von der Herkunft des Fleisches über die Wahl des besten Teilstückes bis hin zu Koch-Tipps.

*„Die Einführung von premium Fleisch bei Unimarkt ist keine kurzfristige Marketingaktion, sondern ein klares Bekenntnis zu Qualität und Nachhaltigkeit bei Lebensmitteln. Mit premium Fleisch kann sich der Konsument zu hundert Prozent darauf verlassen, ein österreichisches, wertvolles Qualitätsfleisch zu kaufen. Letztendlich liegt die Kaufentscheidung jedoch immer bei den Konsumenten“,* nimmt Haider auch die Konsumenten in die Verantwortung bewusster einzukaufen.

Zusätzliche Informationen zu premium Fleisch wie z.B. Eignung eines Teilstückes, Rezeptes sowie Tipps finden Konsumenten auf [www.unimarkt.at](http://www.unimarkt.at).



### **Unternehmensdetails Unimarkt**

Vor 37 Jahren wurde der erste Unimarkt in Schärding eröffnet. Unimarkt versteht sich als regionaler Nahversorger und setzt auf drei Säulen: Frische, Regionalität und kompetente Herzlichkeit.

Aktuell hat das Handelsunternehmen 116 Standorte in Oberösterreich, Niederösterreich, Salzburg, der Steiermark und in Kärnten und beschäftigt rund 1.650 Mitarbeiter. 2012 erwirtschaftete Unimarkt 242,3 Mio. Euro (+ 4,0 % gegenüber 2011).

Österreichweit wird Unimarkt in den Jahren 2013 und 2014 ca. 9,8 Mio. Euro in den weiteren Um- und Ausbau investieren. So ist die Eröffnung von 20 neuen Standorten geplant.

Die Unimarkt Handelsgesellschaft m.b.H. & Co. KG ist ein Tochterunternehmen der Pfeiffer-Gruppe. Zum seit 150 Jahre bestehenden Familienunternehmen Pfeiffer gehören auch C+C Pfeiffer und die selbständigen Nah&Frisch-Kaufleute.

Unimarkt	2011	2012
Standorte	113	116
Umsatz (in Mio. Euro)	232,9	242,3
Mitarbeiter (ca.)	1.600	1.650

### **Unternehmensdetails Österreichische Rinderbörse**

Die Österreichische Rinderbörse als landwirtschaftliche Erzeugergemeinschaft wurde im Jahr 1996 gegründet, mit dem Ziel den heimischen Rindfleischmarkt in seiner Diversität (Jungstier, Ochs, Kalbin, Kuh, Jungrind, Kalb; bio, konventionell, usw.) optimal zu gestalten und zu bedienen und somit für die österreichische Rinderwirtschaft die bestmögliche Wertschöpfung nachhaltig zu sichern. Spezielles Augenmerk





legt die Österreichische Rinderbörse dabei auf die Qualitätsproduktion in der heimischen Landwirtschaft.

Mehr Informationen auf [www.unimarkt.at](http://www.unimarkt.at)  
[www.premiumfleisch.at](http://www.premiumfleisch.at)  
[www.rinderboerse.at](http://www.rinderboerse.at)

**Bildbeschriftung:** **Bild 1:** premium Fleisch bei Unimarkt:  
Geschäftsführer Andreas Haider setzt Schritt zu mehr Wertschätzung für das Lebensmittel Fleisch  
**Fotocredits:** Unimarkt (Bei Nennung der Credits Abdruck honorarfrei)

**Bild 2:** Nachhaltige Zusammenarbeit für mehr Qualität, die man schmeckt: Geschäftsführer Unimarkt Andreas Haider und Geschäftsführer Österreichische Rinderbörse Rudolf Rogl  
**Fotocredits:** Unimarkt (Bei Nennung der Credits Abdruck honorarfrei)

**Pressekontakt:** Impuls Public Relations | MMag. Barbara Lamb  
[barbara.lamb@impulspr.com](mailto:barbara.lamb@impulspr.com) | Tel. 0650/2246146  
[www.impulspr.com](http://www.impulspr.com)