

PRESSEINFORMATION

Tageszeitungen, Fachmedien | 11. April 2014

Ausschließlich Fleisch aus Österreich

AMA-Gütesiegel für Premiumfleisch von Unimarkt

Ab sofort gibt es das Premium-Fleisch mit rot-weiß-rotem Siegel



Rechtzeitig zur heurigen Grillsaison serviert UNIMARKT ein besonderes Schmankerl: Alle Frischfleischprodukte vom Rind, Kalb, Schwein und Geflügel sind seit kurzem mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet und zählen damit zu den am besten kontrollierten Lebensmitteln. Damit bestätigt die Agrarmarkt Austria, was Unimarkt schon seit Jahren lebt.

Ausschließlich Fleisch aus Österreich

Denn das Fleisch mit dem rot-weiß-roten Siegel kommt zu hundert Prozent aus Österreich. Die Tiere werden hier geboren, gefüttert, geschlachtet und verarbeitet. Eine spezielle Kennzeichnung stellt die Nachvollziehbarkeit der Herkunft sicher. 4000 heimische landwirtschaftliche Familienbetriebe sorgen für Unimarkt durch natürliche Fütterung und die Auswahl geeigneter Rassen für beste Qualität. Die 131 Filialen werden dann von spezialisierten, regionalen Verarbeitungsbetrieben beliefert. Auf allen Stufen der Lebensmittelkette – vom Landwirt bis in die Unimarkt-Theke – geben die AMA-Richtlinien Qualitätskriterien vor, die über den gesetzlichen Anforderungen liegen, beispielsweise die Einhaltung der ununterbrochenen Kühlkette oder hohe Hygienestandards. Eine lückenlose Dokumentation sowie unabhängige Kontrollen sichern die ausgezeichnete Qualität und nachvollziehbare Herkunft ab. „Damit können wir die hohen Konsumentenerwartungen beim Einkauf von Fleisch erfüllen – nun auch in allen Unimarkt-Filialen“, erklärt Martin Greßl, Qualitätsmanager der AMA.

Freude über das AMA-Siegel



„Für uns ist es eine ganz besondere Auszeichnung, dass unser Premium-Fleisch nun auch das AMA-Gütesiegel trägt. Dadurch sehen unsere Kunden einmal mehr, dass wir ihnen Produkte mit einmaliger Qualität, aus regionaler Herkunft und mit ausgezeichnetem Geschmack bieten“, freuen sich die Unimarkt-Geschäftsführer Andreas Haider und Roland Malli über die neue Kooperation. Und auch Martin Greßl sieht den Zuwachs in der AMA-Familie durchwegs positiv: „Wir freuen uns

sehr, Unimarkt in der AMA-Gütesiegel-Familie willkommen heißen zu dürfen. Mit dem Start des AMA-Gütesiegels bei Frischfleisch können sich die Kunden dieses Handelspartners auf gesicherte, streng kontrollierte Qualität verlassen.“

Mehr Genuss mit den neuen premium select-Steaks

Und Unimarkt zaubert noch ein weiteres Schmankerl für die Grillsaison hervor: Mit dem premium select-Fleisch wird jede Grillparty zum vollen Erfolg. Denn bei diesen Steaks handelt es sich um einzigartige Gustostückerl. Sie stammen von der Kalbin, einem jungen, weiblichen Rind, das noch nicht gekalbt hat. Das Fleisch ist zu 100 Prozent von österreichischen Tieren, die ebenfalls nach den strengen Richtlinien des AMA-Gütesiegels geborgen, gemästet, geschlachtet und verarbeitet werden. Nach der Schlachtung wird das Fleisch nach besonderen Kriterien von den Qualitätsmanagern selektiert. Die Auswahl von Stücken mit einer idealen Fettabdeckung und Struktur ist die Voraussetzung für die optimale Zartheit und den hervorragenden Geschmack.

Schlussendlich wird das Fleisch fachmännisch zugeschnitten und bis zur perfekten Reife gelagert. Auch wegen dieser besonderen Behandlung zeichnet sich das feinfaserige Fleisch der Kalbinnen durch seine optimale



Zartheit und das delikate Aroma aus. Unimarkt hat von der neuen premium select-Marke saftige Ribeye-Steaks und Rumpsteaks im Sortiment.

Unimarkt – Allgemeine Informationen

Vor 39 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 131 Standorte – 88 Filialen und 43 Franchise-Partner – in Oberösterreich, Niederösterreich, Salzburg, der Steiermark und in Kärnten und beschäftigt rund 1900 Mitarbeiter. 2013 erwirtschaftete Unimarkt 265 Millionen Euro.

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	2012	2013
Standorte	116	131
Umsatz (in Mio. Euro)	242,3	265
Mitarbeiter (ca.)	1.650	1.900

Bild 1: Neue Spezialität bei Unimarkt ist das premium select-Fleisch (Quelle: Arge Rind)

Bild 2: Unimarkt-Geschäftsführer Andreas Haider mit dem premium-Fleisch (Quelle: Unimarkt)

Fotocredits: Abdruck honorarfrei

Pressekontakt: Unimarkt Handelsgesellschaft m.b.H. & Co.KG
Elisabeth Stephan
elisabeth.stephan@unimarkt.at
07229/601/54