

# Aktion „Kühl-Kette“

„Kühl-Kette“-Thermometer - PerfectFresh: Kühlgeräte von Miele gewähren perfekte Lagerung

„Wir alle freuen uns auf warme Sommertage, auf den Biergarten oder das Grillen. Was bei uns für gute Laune sorgt, kann bei Lebensmitteln aber alles verderben“, sagt Landesinnungsmeister Helmut Karl bei der Präsentation der Aktion „Kühl-Kette“ der Salzburger Fleischer.

In Zusammenarbeit mit der Firma Miele hat die Fleischer-Innung Salzburg deshalb die Aktion „Kühl-Kette“ initiiert.

„Bei Wärme können Fleisch- und Wurstwaren schnell verderben. Um die Qualität zu sichern, ist die Einhaltung der „Kühl-Kette“ eines der wichtigsten Elemente. Darüber, dass die „Kühl-Kette“ beim Einkauf im Fleischer-Fachgeschäft nicht enden darf, wird aber häufig hinweggesehen“, so Helmut Karl. Gerade die Salzburger Fleischermeister legen aber Wert auf die Qualität ihrer Produkte. Deshalb, so rät die Innung, frische Wurst- und Fleischwaren immer in der Kühltasche transportieren, denn im Auto sind an sonnigen Tagen schnell mehr als 40 Grad Celsius erreicht. Während der



Landesveterinär HR Dr. Josef Schöchel, Landesinnungsmeister Helmut Karl, Dr. Ursula Schwertl, Innungsgeschäftsführerin, Prokurist Wolfgang Bell, Miele. (v.l.n.r.)

Aktionswoche erhält jeder Kunde das „Kühl-Kette“ Thermometer in den teilnehmenden Fleischer-Fachgeschäften. Jeder Kunde kann dann selbst überwachen, ob bei ihm die Wurst ins „Schwitzen“ kommt. Für die Kühlschrank-Lagerung gilt: „Optimal sind 3 Grad Celsius. Dann behalten frische Wurst und frisches Fleisch am besten und längsten ihre Qualität“, so Karl. Idealer Partner für diese Aktion ist die Firma Miele. Miele als einer der füh-

renden Hersteller von Kühlgeräten bietet bei der perfekten Lagerung der hochwertigen Lebensmittel praktische Hilfestellung: PerfectFresh – so die Bezeichnung für die 0°C-Zone der Miele-Kühlgeräte. Sie ermöglicht eine deutlich längere Lagerung von frischen Lebensmitteln. Dafür sorgt nicht nur die Temperatur zwischen 0,5° und 3° Celsius, sondern auch die optimal angepasste Luftfeuchtigkeit, die zwischen 45% und 90% geregelt wird. So blei-



„Kühl-Kette“-Thermometer der Salzburger Fleischer

ben Wurstwaren und Fleisch bis zu dreimal länger frisch als bei herkömmlicher Lagerung.

Weiter Infos unter: [www.salzburger-fleischer.at](http://www.salzburger-fleischer.at)

## Frisch eröffneter MERKUR Markt

mit exklusivem Liftboy-Service in Salzburg Fürbergstraße

Bei MERKUR ist das Motto "Der Kunde ist König" nicht nur eine leere Floskel: Damit sich der Einkauf im frisch eröffneten MERKUR Salzburg Fürbergstraße trotz der derzeit nicht optimalen Rahmenbedingungen für KundInnen so angenehm wie möglich gestaltet, setzt das Unternehmen auf ein besonderes Service: Eigens ausgebildete Liftboys sorgen dafür, dass MERKUR KundInnen bequem und sicher vom Markt zum Parkplatz gelangen. Die Idee des innovativen Konzepts: Die Bauarbeiten für das neue Einkaufszentrum ZIB in der Fürbergstraße 18-20 in



Einzigartiger Luxus-Service im MERKUR Markt: Liftboys geleiten die KundInnen sicher vom Markt zum Parkplatz.

Salzburg laufen noch und werden voraussichtlich im Herbst 2009 fertig gestellt. Um den MERKUR KundInnen bis dahin den Weg zwischen Tiefgarage und MERKUR Markt bequem und sicher zu gestalten, wird die Kundschaft von zwei professionellen Liftboys geleitet. Der über 2.600 m<sup>2</sup> große Markt hat aber einiges mehr zu bieten: Eine top-bestückte Frischfleischabteilung, ein einzigartiges Sortiment an frischen, vor Ort hergestellten Produkten wie Brot, Gebäck, Mehlspeisen, Salate und Fruchtsäfte u.v.m.. MERKUR macht Einkauf zum Erlebnis.