



Pfeiffer Handelsgruppe präsentiert Restl-Kochbuch: „Das ist doch noch gut! Vom Restl zum Rezept“

- **Pfeiffer Handelsgruppe setzt ein weiteres Zeichen im Kampf gegen Lebensmittel Müll**
- **Rezepte der „Das ist doch noch gut!“ Omas in Buchform**
- **Haubenkoch Tom Riederer als Co-Autor**

(Pfeiffer Handelsgruppe, Traun am 31.10.2014) Österreichs dynamischster Lebensmittelhändler, die Pfeiffer Handelsgruppe, präsentiert im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative das Restl-Kochbuch „Das ist doch noch gut! Vom Restl zum Rezept“.

Gemeinsam mit den Co-Autoren Haubenkoch Tom Riederer und den Kampagnen-Botschaftern – den schlaunen Omas – wurde das gesammelte Wissen rund um Lebensmittel zusammengefasst und ein einzigartiges Restl-Kochbuch gestaltet.

„Mit unserem Kochbuch vermitteln wir Konsumenten einen noch bewussteren und ressourcenschonenderen Umgang mit Lebensmitteln. Neben hilfreichen Tipps zum Kochen und zur richtigen Aufbewahrung von Lebensmitteln, steht die punktgenaue und einfache Verwertung von Lebensmittelresten im Mittelpunkt“, so Dr. Erich Schönleitner, Holding Geschäftsführer der Pfeiffer Handelsgruppe.

„Das schlaue Oma-Kochbuch“ mit intelligenter Suchlogik

Und weiter: „Durch die intelligente Suchlogik ist unser Kochbuch einzigartig. Wir stellen die Zutaten in den Vordergrund und vereinfachen den Suchprozess nach dem passenden Rezept. Egal ob Reste vom Kochen am Wochenende oder ein halbleerer Kühlschrank – das schlaue Oma-Kochbuch weiß Rat.“

Ganz nach dem Motto „Verwenden statt verschwenden“ können Leser auf 128 Seiten aus über 70 verschiedenen Rezepten wählen. Das Kochbuch bietet neben vergessenen Klassikern aus Omas Küche, vielfältige Grundrezepte zur Verwertung von





Brot, Nudeln, Erdäpfel und Co. Im Handumdrehen können schmackhafte Gerichte aus den Speiseresten vom Vortag gezaubert werden. Gemeinsam mit Haubenkoch und Co-Autor Tom Riederer wurde eine Auswahl der besten Rezepte der pfiffigen Kampagnen-Botschafter zusammengestellt. Ergänzt wird die Rezeptvielfalt durch Anregungen sowie Tipps und Tricks der schlaunen Omas zum richtigen Umgang mit Lebensmitteln.

Durch die Gliederung nach Zutaten wie Erdäpfel, Milch & Käse, Brot & Gebäck, Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst oder Schoko und Nuss finden Leser einfach und schnell das passende Rezept zu den vorhandenen Restln. Zusätzlich bietet das schlaue Kochbuch unter der Kategorie „Feste“ maßgeschneiderte Kochideen zur Verwertung von Lebensmittelresten nach besonderen Anlässen wie Weihnachten, Ostern und Co.

Das schlaue Oma-Kochbuch „Das ist doch noch gut! Vom Restl zum Rezept“ erscheint im Ecomedia Buchverlag in einer Auflage von 11.600 Stück und ist ab 31.10. um € 14,99 bei Zielpunkt, UNIMARKT und Pfeiffer's Nah&Frisch-Märkten erhältlich.

Wissen der älteren Generation gekoppelt mit Fachexpertise

„Wie bereits in unserer Initiative setzen wir auch im Kochbuch gezielt auf das Wissen älterer Menschen. Das passt zu uns, denn es geht im Kern um Respekt und Wissen. Als Familienunternehmen respektieren wir das Wissen älterer Generationen und setzen es bewusst ein, um jüngere Generationen im Hinblick auf Wertigkeit von Lebensmittel zu unterstützen“, so Pfeiffer Aufsichtsratsvorsitzender Mag. Georg Pfeiffer. „Wir freuen uns sehr Haubenkoch Tom Riederer als Co-Autor und Experten für unser Kochbuch gewonnen zu haben. Seine Expertise rundet das Gesamtkonzept ab.“

Pfeiffer Handelsgruppe auf erfolgreicher Aufklärungsmission

Im Jänner 2014 startete die Pfeiffer Handelsgruppe die österreichweite Info-Kampagne „Das ist doch noch gut!“ mit den besten Experten, die es im Lande gibt: Österreichs Omas und Opas. Über 350 Bewerber haben sich in der Startphase für die Initiative angemeldet. 100 Kandidaten wurden ausgewählt, professionell geschult und sind aktuell österreichweit auf Aufklärungsmission unterwegs. Die engagierten Omas geben ihr Wissen und wertvolle Erfahrungen in den Supermärkten der Pfeiffer Handelsgruppe – bei UNIMARKT, Zielpunkt und Pfeiffer's Nah&Frisch-Kaufleuten – sowie in Schulen an Erwachsene und Kinder weiter. Bereits über 1.900 Schüler wurden österreichweit geschult und zahlreiche Konsumenten



erhielten beim Einkauf im Supermarkt wissenswerte Tipps zur Vermeidung von Lebensmittel Müll.

Erweiterung der Initiative in der Gastronomie

Angepasst an das Erfolgsmodell der österreichweiten Kampagne gegen Lebensmittelverschwendung startet die Pfeiffer Handelsgruppe ab 2015 eine Erweiterung in der Gastronomie. Über den Großhandel C+C Pfeiffer bietet die Handelsgruppe Gastronomen praktische „Für z’Haus“ Boxen zur Mitnahme von nicht konsumierten Speisen an. Gäste können so, nicht aufgegessene Speisen im Lokal unkompliziert mit nach Hause nehmen. Die Boxen sind praktisch in der Handhabung und punkten durch umweltfreundliches Material.

In der Startphase werden die „Für z’Haus“ Boxen im Gasthaus Freiseder in Linz und im Stocki’s Cafe Bar Restaurant in Ansfelden sowie in ausgewählten C+C Pfeiffer Coffee&Snack Betriebsstätten angeboten.

Im Kampf gegen Lebensmittel Müll

Jährlich landen in Österreich 157.000 Tonnen Lebensmittel im Müll. Viele Menschen wollen eigentlich keine Nahrungsmittel wegwerfen, aber es mangelt ihnen an Wissen über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln, wie man diese richtig lagert, wie man deren Qualität feststellt oder auch wie man Reste weiter verwertet. Die Pfeiffer Handelsgruppe tritt ein weiteres Mal aktiv gegen eine Überfluss- und Wegwerfgesellschaft ein und setzt auf Information und Sensibilisierung der „Konsumenten von morgen“. „Das ist doch noch gut! Vom Restl zum Rezept“ entdeckt alte Rezepte wieder und liefert einfach und alltagstaugliche Kochvorschläge.

Mehr über die Initiative unter www.dasistdochnochgut.at

Fotocredits: Copyright=Pfeiffer Handelsgruppe; Fotograf=Michael Hügel; Abdruck honorarfrei

Über Pfeiffer:

Die Pfeiffer Handelsgruppe (inklusive Zielpunkt) erzielte 2013 mit 6.048 Mitarbeitern (davon 230 Lehrlingen) einen Umsatz von 1,3 Mrd. Euro. C+C Pfeiffer verfügt über 12 Standorte und bietet die bewährte Kombination aus Abholmarkt und Zustellservice an. Knapp 80% der Umsätze von C+C Pfeiffer entfallen auf die Kernzielgruppe Gastronomie. UNIMARKT betreibt aktuell 131 Standorte. Mit „mehr für mich“ positioniert sich UNIMARKT als regionaler Supermarkt mit Familienfokus. Seit 1. März 2014 gehört der neu positionierte Supermarkt



Zielpunkt zur Pfeiffer Handelsgruppe. Zielpunkt betreibt 254 Filialen, vorwiegend im Osten Österreichs. Pfeiffer Großhandel beliefert 269 Nah&Frisch–Einzelhändler in den Bundesländern Ober- und Niederösterreich, in der Steiermark und in Salzburg, 9 „Land lebt auf“ Standorte sowie weitere 181 Nahversorger.

Rückfragehinweis:

Martina Macho

Unternehmenssprecherin

Pfeiffer Handelsgruppe

T: 01/610 45 756

E: martina.macho@pfeiffer.at