



Zielpunkt setzt auf *premium* Fleisch

- *premium* bietet Premium-Qualität aus Österreich: Rind-, Kalb- und Schweinefleischprodukte von *premium* garantieren 100% „rot-weiß-rote“ Wertschöpfung
- AMA Zertifizierung und strengste Qualitätskontrollen
- Heimische Bauern stehen hinter *premium*: Österreichische Rinderbörse, Schirnhofer und Gut Streitdorf als Lieferanten

(Zielpunkt, Wien am 3.3.2015) Die heimische Supermarktkette Zielpunkt bietet ab sofort ausschließlich Frischfleisch der Exklusivmarke *premium* an: Rind-, Kalb- und Schweinefleisch von *premium* sind mit dem AMA Gütesiegel ausgezeichnet, stammen von heimischen Bauern und bieten Konsumenten lückenlose Nachvollziehbarkeit der Herkunft. Konsumenten profitieren von herausragender Qualität zu attraktiven Preisen. *premium* Fleisch muss Qualitätskriterien aufweisen, die weit über die ohnedies sehr hohen gesetzlichen Standards hinausgehen: Sämtliche Prozesse von der Aufzucht, der Schlachtung und Verarbeitung bis hin zur Verkaufstheke bei Zielpunkt sind in einem aufwändigen Kontrollsystem erfasst, welches von unabhängigen Stellen kontrolliert wird.

Fleischqualität der Extraklasse

Zielpunkt hat in allen 233 Filialen sein Frischfleisch-Angebot umgestellt. Das neue *premium* Fleisch ist AMA zertifiziert und stammt zu 100% von heimischen landwirtschaftlichen Familienbetrieben. Über 4.000 österreichische Rinderbauern – als Teil der ARGE Rind – liefern das Kalb- und Rindfleisch, das Schweinefleisch stammt vom langjährigen Zielpunkt-Partner Schirnhofer sowie dem Gut Streitdorf/NÖ. „Uns als Teil eines heimischen Familienunternehmens ist es wichtig, die heimischen Landwirte zu unterstützen. Das gewährleisten wir mit dem neuen Angebot. *premium* Fleisch ist unser klares Bekenntnis zu Qualität und Nachhaltigkeit“, freut sich Jürgen Krizmanich, Zielpunkt Geschäftsführer, über die neue Qualitätsstufe. „Wir freuen uns, unseren Kundinnen und Kunden nicht nur Top-Qualität sondern auch attraktive Preise zu garantieren“, so Krizmanich. Durch die „Verbundwirkung“ in der Pfeiffer Handelsgruppe – auch UNIMARKT und Nah&Frisch setzen auf *premium* Produkte – sind tolle Angebote in insgesamt 650 Einzelhandels-Filialen der Pfeiffer Handelsgruppe möglich. Angedacht ist die Erweiterung der *premium* Produkte auch für Huhn und Lamm.



Wertschöpfung in und für Österreich

„Unsere Feinkostabteilungen sind ein wesentlicher Erfolgsfaktor für uns. Zielpunkt verkauft jährlich rund 1.500 Tonnen an Schweine- und Rindfleisch. Diese beachtliche Menge wollen wir mit dem neuen Angebot noch weiter ausbauen“, so Krizmanich.

Futter vom eigenen Hof und kurze Transportwege

Beste Qualität beginnt bei der Fütterung und Haltung der Tiere, denn nur optimal ernährte Tiere sind auch als Lebensmittel erstklassig. KonsumentInnen haben beim Kauf von *premium* Fleisch die Sicherheit, dass alle Tiere in Österreich geboren und aufgewachsen sind. Die Tierhaltung wird durch das AMA-Gütesiegel kontrolliert und garantiert. Darüber hinaus nehmen alle Landwirte an einem Tiergesundheitsdienst teil, werden streng kontrolliert und füttern die Tiere mit hauseigenem Futter. „Das bedeutet, dass im Rind und Kalbbereich 70% des Futters vom eigenen Hof stammen muss. Beim *premium* Schwein muss mindestens 70% des Futters vom eigenen Hof stammen. In der Regel werden Getreide und Mais von eigenen Feldern verfüttert – zugekauft wird meist nur Eiweißfutter“, erklärt Michael Schwerdt, Feinkost-Verkaufsleiter bei Zielpunkt, die Vorteile. „Das sichert regionale Kreisläufe und Nachhaltigkeit“, ist Krizmanich begeistert.

Die Besten der Besten: Höchste Ansprüche an Rinder-Bauern sichern auch Landschaftsbild

Hinter der Marke *premium* stehen 4.000 österreichische Rinderbauern der ARGE Rind, die besonders strengen Kriterien unterliegen. Um Partner werden zu können, müssen landwirtschaftliche Produktionsbedingungen und Qualitätsparameter, die weit über den Vorgaben liegen, erfüllt werden. Nachdem ein Großteil des Futters vom eigenen Hof stammen muss, hilft das Programm *premium*, die Landschaft so zu erhalten, wie wir es gewohnt sind – mit vielen Weideflächen und Wiesen. An die ARGE Rind liefern auch kleinstrukturierte Landwirte – durchschnittlich haben die Landwirte 30 Rinder.

„Das ausgewogene Verhältnis zwischen Tierbestand und landwirtschaftlicher Nutzfläche sichert die Erhaltung der heimischen Kulturlandschaft“, so Schwerdt. Das *premium* Kalb muss aus der hofeigenen Nachzucht stammen und für Haltung und Fütterung gelten ganz besondere, qualitätsfördernde Kriterien. Auch das Schlachtgewicht der Tiere ist genau definiert. Zusatz-Benefit: die Erzeugergemeinschaft ARGE Rind garantiert Landwirten die Vermarktung der Tiere zu gesicherten Preisen. Vor allem für kleine und mittlere landwirtschaftliche Familienbetriebe ist diese Abnahmesicherheit essentiell.



Schwein gehabt: Nur die besten werden Lieferanten von *premium*

Der Grundstein für bestes Fleisch wird bereits beim Landwirt gelegt. Nur gezielt ausgewählte, zertifizierte und regionale Schweinemastbetriebe dürfen für *premium* Schwein liefern. Gesunde, optimal gefütterte Tiere sind Basis für dieses Qualitätsprogramm, dessen Kriterien alle Parameter der Produktion umfassen. Strengste Anforderungen, die von unabhängigen Stellen kontrolliert werden, sind mit jedem Partner in der Produktionskette vereinbart. Die Mastbetriebe liefern an Schirnhöfer – wo das Fleisch in bewährter Qualität zerteilt und verpackt wird.

Zu 100% „Made in Austria“

Um die Tiere zu schonen und eine herausragende Fleischqualität anbieten zu können, erfolgen Schlachtung, Zerlegung und Verpackung in zertifizierten, österreichischen Betrieben. Top: Der Transport der Tiere beträgt durchschnittlich 50 Kilometer – dadurch sinkt der Stress für die Tiere enorm und „das schmeckt man eindeutig“, ist Schwerdt überzeugt.

Vielfalt bei Zielpunkt: 50 verschiedene Schweinefleisch-, Rindfleisch- und Kalbfleischprodukte im Angebot

Die Vielzahl an Teilstücken garantiert Abwechslung in der modernen aber auch traditionellen Küche. „Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beraten unsere Kunden an 70 Bedientheken bei Zielpunkt“, so Krizmanich. Laufende Weiterbildungen und intensive Schulung auf die neue *premium* Qualität stellen beste Beratungsleistung und Empfehlungen zur Wahl der richtigen Teilstücke sicher.

Zielpunkt bietet – abhängig vom Standort – drei verschiedene Feinkost-Modelle: Feinkost in Bedienung, Mischung aus Bedienung und SB oder aber Selbstbedienung. Die neue *premium* Qualitätsstufe ist in allen Zielpunkt Filialen erhältlich.

Die Vorteile auf einen Blick

Rindfleisch	Aus der EU	Standard Österreich	<i>premium</i> Rind AMA Gütesiegel
Alter	unbekannt	unbekannt	jünger als 19 Monate
Schlachtgewicht	unbekannt	unbekannt	max. 436 kg Ø 385 kg
Fütterung	unbekannt	Meist hofeigene Futtermittel	mindestens 70% vom eigenen Hof



Geschmack	Geschmack variiert	normaler Geschmack	guter Geschmack
Herkunft	z.B. Cz/Cz/AT	Österreich AT/AT/AT	Österreich aus AMA Gütesiegel Betrieben AT/AT/AT
Rückverfolgbarkeit	gering (bis Herkunftsland)	gut (bis Schlachthof)	sehr gut (bis zum Einzeltier)
Reifung	keine Angabe	keine Angabe	mindestens 14 Tage (Edelteile)
Lebensmittelsicherheit	mittel	gut	sehr gut (unabhängige externe Kontrollen AMA)
Optik	meist sehr dunkle Farbe	leicht variierender Rindfleischfarbton	gleichbleibender Rotton
Tierärztliche Betreuung	Nicht bekannt	Nicht notwendig	Verpflichtende Teilnahme am Tiergesundheitsdienst

Über Zielpunkt:

Die österreichische Supermarktkette Zielpunkt ist eine Fixgröße im heimischen Lebensmitteleinzelhandel und seit März 2014 Teil der Pfeiffer Handelsgruppe. Das Unternehmen mit Zentrale in Wien betreibt insgesamt 233 Filialen, die sich vorwiegend im Osten Österreichs befinden. Mit seinen rund 2.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gehört Zielpunkt zu den größten Arbeitgebern im österreichischen Handel. Zielpunkt definiert sich als Nahversorger für den täglichen Bedarf und bietet seinen Kunden eine breite Auswahl aus über 6.500 verschiedenen Produkten an. Das Zielpunkt Sortiment umfasst Markenartikel, die preisgünstige Eigenmarke „Jeden Tag“ sowie die Bio-Eigenmarke „natürlich für uns“.

Rückfragehinweis:

Petra Hajosi
 Communications Manager
 Pfeiffer Handelsgruppe
 T: 01/610 45 759
 E: petra.hajosi@pfeiffer.at