



Restl-Kochbuch „Das ist doch noch gut! Vom Restl zum Rezept“ ab sofort bei Thalia erhältlich

- **Kochbuch in zwölf Thalia Filialen in Oberösterreich, ausgewählten Standorten in Wien sowie im Webshop verfügbar**
- **Erfreuliche Bilanz: bereits 11.600 Buch-Exemplare in der Pfeiffer Handelsgruppe verkauft**
- **Rezepte der „Das ist doch noch gut!“ Kampagnen-Botschafter in Buchform zusammengefasst**
- **Haubenkoch Tom Riederer als Co-Autor**

(Pfeiffer Handelsgruppe, Traun am 20.01.2015) Österreichs dynamischster Lebensmittelhändler, die Pfeiffer Handelsgruppe, erobert den heimischen Buchmarkt: Ab sofort ist das im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative entstandene Restl-Kochbuch „Das ist doch noch gut! Vom Restl zum Rezept“ bei Thalia in Österreich erhältlich. Kunden erhalten das Buch in sämtlichen zwölf Thalia Standorten in Oberösterreich sowie in ausgewählten Filialen in Wien um € 14,99. Zusätzlich wird das Restl-Kochbuch im Thalia Webshop unter www.thalia.at angeboten und kann in jeder Thalia Filiale vorbestellt werden.

„Wir freuen uns sehr über den Erfolg unseres Kochbuches: Bereits über unsere Vertriebsseinheiten Zielpunkt, UNIMARKT und Pfeiffer's Nah&Frisch-Märkten konnten wir seit Anfang November des vergangenen Jahres 11.600 Exemplare verkaufen. Es nun in den heimischen Buchhandel geschafft zu haben, bestätigt einmal mehr unseren Einsatz im Kampf gegen Lebensmittel Müll und unser Engagement für mehr Lebensmittelwertigkeit,“ so Dr. Erich Schönleitner, Holding Geschäftsführer der Pfeiffer Handelsgruppe.

„Thalia unterstützt als größte heimische Buchhandelsmarke diese tolle Initiative. Der heimische Buchhandel braucht Innovationen und Kooperationen über die gesamte Wertschöpfungskette – dieses Projekt ist dafür ein hervorragendes Beispiel,“ so Josef Pretzl, Geschäftsführer Thalia Österreich.



Rezepte der Kampagnen-Botschafter zusammengefasst

Gemeinsam mit den Co-Autoren Haubenkoch Tom Riederer und den Kampagnen-Botschaftern – den schlaue Omas – wurde das gesammelte Wissen rund um Lebensmittel in einem einzigartigen Restl-Kochbuch zusammengefasst.

„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 Schönleitner.

„Das schlaue Oma-Kochbuch“ mit intelligenter Suchlogik

„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“ werden auf 128 Seiten über 70 verschiedene Rezepte präsentiert. 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 schlaue 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 findet sich 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.





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.“

Im Kampf gegen Lebensmittelmüll

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 unter www.dasistdochnochgut.at.

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

Über Pfeiffer:

Die Pfeiffer Handelsgruppe (inklusive Zielpunkt) erzielte 2014 mit 6.700 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. Über 80% der Umsätze von C+C Pfeiffer entfallen auf die Kernzielgruppe Gastronomie. UNIMARKT betreibt aktuell 128 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 247 Filialen, vorwiegend im Osten Österreichs. Pfeiffer Großhandel beliefert 268 Nah&Frisch–Einzelhändler in den Bundesländern Ober- und Niederösterreich, in der Steiermark und in Salzburg, 9 „Land lebt auf“ Standorte sowie weitere 178 Nahversorger.

Rückfragehinweis:

Martina Macho
Unternehmenssprecherin
Pfeiffer Handelsgruppe
T: 01/610 45 756
E: martina.macho@pfeiffer.at