



## **Pfeiffer Handelsgruppe bringt exklusiv Bio Wiesenmilch Produkte**

- **Noch nie dagewesene Milchqualität ab sofort bei UNIMARKT, Zielpunkt, Nah&Frisch, MPREIS sowie im Großhandel bei C+C Pfeiffer und mein c+c**
- **Vom Start weg in 1.100 Verkaufsstellen in ganz Österreich und Teilen von Südtirol erhältlich**
- **Acht exklusive Bio-Produkte: Von Milch über Joghurts und Joghurtdesserts in verschiedenen Geschmacksrichtungen bis hin zu zwei Käseprodukten**

(Traun, am 28.10.2013; Pfeiffer Handelsgruppe) Die Pfeiffer Handelsgruppe, Österreichs größter regionaler Lebensmittelhändler mit Sitz im oberösterreichischen Traun, setzt auf Nachhaltigkeit und nimmt Verantwortung wahr. „Der Handel kann handeln, und das tun wir auf vielfältige Art. Wir führen daher exklusiv und als erster Händler in Österreich die neue Bio Wiesenmilch Produktpalette unter unserer beliebten Bio-Eigenmarke „natürlich für uns“ in ganz Österreich ein. Für uns ist die Produkteinführung ein weiterer Schritt in Richtung Nachhaltigkeit“, erklärt Dr. Erich Schönleitner, Geschäftsführer der Pfeiffer Handelsgruppe.

### **Bio Wiesenmilch Produkte in über 1.100 Verkaufsstellen in Österreich**

Vom Verkaufsstart am 28. Oktober 2013 weg sind die Produkte österreichweit bei UNIMARKT, Zielpunkt, Nah&Frisch sowie MPREIS in über tausend Lebensmittelmärkten sowie teilweise in Südtirol erhältlich. Für die Gastronomie wird die neue Produktpalette bei C+C Pfeiffer in allen acht Märkten sowie drei mein c+c Märkten zu beziehen sein.

Das im ersten Schritt acht Produkte umfassende Sortiment zeichnet sich durch herausragende Nachhaltigkeit aus: Von Tier- und Artenschutz über Klimaschutz bis hin zur besonderen Energieeffizienz. „Das passt punktgenau in unsere Strategie, jetzt bereits an morgen zu denken.“

### **Startschuss mit acht verschiedenen Bio Wiesenmilch Produkten**

Die Bio Wiesenmilch Palette umfasst acht verschiedene Molkereiprodukte wie Milch, Natur- und Fruchtjoghurts, Joghurtdesserts sowie Schnitt- und Bergkäse.

Bio Wiesenmilch ist die Steigerungsform der biologischen Lebensmittelproduktion und stellt damit eine völlig neue Kategorie im heimischen Handel dar – nämlich jene der Bio-Premiummilch. Der Rohstoff stammt ausschließlich von artgerecht gehaltenen Kühen aus



kleinstrukturierter, biologischer Landwirtschaft. Im Gegensatz zur Heumilchwirtschaft ist der Gang auf die Weide für Bio Wiesenmilchkühe verpflichtend.

**Artgerechte Tierhaltung, die schmeckt**

Grünfütter macht in der Ernährung der Tiere den überwiegenden Anteil aus: Durch die besondere Fütterung haben die Produkte ein Plus an wertvollen Omega-3-Fettsäuren sowie einen höheren Fettgehalt, der für den guten Geschmack (mit-)verantwortlich zeichnet. „Das ist ein klarer Vorteil der Bio Wiesenmilch gegenüber konventionellen Milchprodukten“, subsummiert Dr. Schönleitner die Konsumenten-Benefits.

Selbstverständlich enthalten die Produkte nur reine Natur: Bei der Bio Wiesenmilch-Palette wird auf den Zusatz von Farb- und Aromastoffen verzichtet.

**Einzigartige Produktverpackung macht Lust auf Weide ....**

Die neue Form des Genusses startet bereits bei der Verpackung: Der Mehrwert der Produkte ist durch die Verpackung deutlich sichtbar.

	
<p>Frisch von Bio Wiesenmilchkühen und behutsam verarbeitet kommt die Bio Wiesenmilch am schnellsten Weg gekühlt ins Regal. Inklusive hochwertigem Eiweiß, wertvollen Omega-3-Fettsäuren und Calcium.</p> <p>1 l „natürlich für uns“ Bio Wiesenmilch</p>	<p>Das Bio Naturjoghurt glänzt durch seine cremige Konsistenz und einem 5%igen Fettgehalt, der den natürlichen Geschmack des Joghurts intensiv transportiert.</p> <p>375 g „natürlich für uns“ Bio Wiesenmilch Naturjoghurt 5 %</p>



<p>Der Bio Bergkäse hat seinen Beinamen „Der Würzige“ durch die zwölf Monate dauernde Reifung mehr als verdient. Er stammt aus roher Bio Wiesenmilch.</p> <p>200g „natürlich für uns“ Bio Wiesenmilch Hartkäse „Der Würzige“</p>	<p>Der Bio Schnittkäse „Der Milde“ ist ein zart nussig schmeckender, vier bis sechs Wochen im Laib gereifter Großlochkäse aus Bio Wiesenmilch.</p> <p>200 g „natürlich für uns“ Bio Wiesenmilch Schnittkäse „Der Milde“</p>
<p>Dieses Bio Fruchtjoghurt in der Geschmacksrichtung Erdbeer-Minze kombiniert feinstes Bio Wiesenmilchjoghurt mit dem Geschmack feinsten Erdbeeren und erfrischender Minze.</p> <p>180g „natürlich für uns“ Bio Wiesenmilch Fruchtjoghurt Erdbeer-Minze</p>	<p>Das Bio Fruchtjoghurt in der Geschmacksrichtung Marille-Rosmarin vereint cremig feines Bio Wiesenmilchjoghurt mit sonnengereiften Marillen und der ätherischen Kraft des Rosmarins.</p> <p>180 g „natürlich für uns“ Bio Wiesenmilch Fruchtjoghurt Marille-Rosmarin</p>
<p>Das Bio Joghurtdessert in der Geschmacksrichtung Williamsbirne-Vanille enthält neben feinstem Bio</p>	<p>Das Bio Joghurtdessert in der Geschmacksrichtung Himbeer-Melisse ist ein harmonisches Zusammenspiel aus</p>



Wiesenmilchjoghurt voll ausgereifte und aromatische Williamsbirnen und als Draufgabe den exotischen Geschmack echter Vanille.	cremig frischem Bio Wiesenmilchjoghurt, reifen Himbeeren und dem zitronig fruchtigen Touch der Melisse.
150 g „natürlich für uns“ Bio Wiesenmilch Joghurtdessert Williamsbirne-Vanille	150 g NFU Bio Wiesenmilch Joghurtdessert Himbeer-Melisse

### **Konsumenten verlangen nach Premium- und Bio-Produkten**

Besonders in Ballungsräumen und im urbanen Bereich greifen Konsumenten vermehrt zu höherpreisigen Premium- und Bio-Produkten. Bei Bio-Produkten – vor allem bei Obst und Gemüse – verzeichnet die Pfeiffer Handelsgruppe ein Umsatzwachstum im zweistelligen Prozentbereich. Als logische Schlussfolgerung daraus baut Pfeiffer konsequent die bestehende Bio-Produktpalette aus.

„Wir als Pfeiffer Handelsgruppe finden es gut, wenn regionale Lebensmittel und Produzenten gefördert werden. Als Händler stärken wir mit dem vermehrten Angebot an Produkten aus der Region die heimischen, regionalen Lebensmittelbetriebe und sichern damit Wertschöpfung aus und für Österreich“, erklärt Dr. Erich Schönleitner und führt ergänzend aus: „Spannend ist, dass die Region nicht an der Grenze des Bundeslandes endet: Als Region wird erlebt und gedacht, was landschaftlich, sozial oder auch als erlebbare Nähe zusammen gehört.“

### **Über „natürlich für uns“: Bio-Produkte für alle**

Im Sortiment von „natürlich für uns“ finden Konsumenten eine breite Auswahl an österreichischen Bio-Produkten: Die Produktpalette von „natürlich für uns“ umfasst neben frischem Obst und Gemüse, auch Fleisch- und Wurstwaren, Käse und Sojaprodukte sowie alle klassischen Lebensmittel des täglichen Bedarfs wie Zucker, Reis und Teigwaren. Derzeit werden unter der Marke „natürlich für uns“ rund 500 verschiedene Bio-Produkte angeboten, davon rund 300 aus Österreich.

Aufgrund der großen Nachfrage wird das hochwertige „natürlich für uns“ Sortiment laufend vergrößert. Der Trend zu biologischen Lebensmitteln aus Österreich wird besonders in der Zukunft umfassende Chancen für die heimische Landwirtschaft bieten. Dr. Schönleitner ist überzeugt: „Der Lebensmittelhandel muss sich seiner Verantwortung stellen und einen Kompromiss zwischen größtmöglicher Auswahl an Lebensmitteln und ökologisch vertretbarem Verhalten finden.“

### **Herkunft: Österreich**

Die Pfeiffer Handelsgruppe ist von den Grundsätzen der biologischen und vor allem regionalen Produktion überzeugt. Nicht nur Bio, sondern auch Regionalität stehen im



Mittelpunkt einer bewussten Ernährung. Deshalb wird der Großteil der „natürlich für uns“ Produkte von mittelständischen österreichischen Unternehmen hergestellt. Natürlich in geprüfter und zertifizierter Bio-Qualität. So garantiert Pfeiffer nicht nur den Einsatz erstklassiger Rohstoffe, sondern leistet durch kurze Transportwege und -zeiten auch einen wertvollen Beitrag zum Klimaschutz.

„natürlich für uns“ ist wahrscheinlich die regionalste Bio-Eigenmarke im gesamten Lebensmittelhandel: Die Rohstoffe kommen zu einem erheblichen Teil aus dem oberösterreichischen Mühlviertel. Die Sortimentsschwerpunkte liegen im Bereich Frische sowie bei Obst und Gemüse. Der Anteil der heimischen Lieferanten liegt – je nach Saison – bei bis zu 90 %, Tendenz steigend.

Molkereiprodukte, Käse, Fleisch- und Wurstspezialitäten haben zu 100 % österreichische Herkunft. Die Tiere für die „natürlich für uns“ Fleisch- und Wurstprodukte sind in Österreich geboren, aufgewachsen und werden hier geschlachtet und verarbeitet. Durch die Reduktion von Zusatzstoffen weit unter die gesetzlichen Grenzwerte steht bei Produkten von „natürlich für uns“ der natürliche Geschmack im Vordergrund.

### **Sorgfalt, die man schmeckt**

Im Rahmen der „natürlich für uns“ Produktpalette wird schwerpunktmäßig mit regionalen Bio-Bauern gearbeitet: Jedes Produkt kann bis zu seinem Ursprung zurückverfolgt werden.

### **Obst und Gemüse aus der Region**

Einen Schwerpunkt im „natürlich für uns“ Segment bildet das Obst- und Gemüseregal: Ein Erfolgsbeispiel für gelebte Regionalität ist die Gründung einer oberösterreichischen Apfelgenossenschaft, die durch „natürlich für uns“ ins Leben gerufen wurde. Wer auf Äpfel von „natürlich für uns“ setzt, vermeidet unnötig lange Transportwege. Die „natürlich für uns“ Äpfel wachsen in Oberösterreich, werden vor Ort verpackt und dann sofort in die Filialen geliefert.

### **Faire Partnerschaften mit heimischen Bauern**

Faire Behandlung der Landwirte und Zulieferer anstelle von Preis-Dumping stehen bei Pfeiffer hoch im Kurs. Gesicherte Abnahme der Erntemengen sprechen klar für „natürlich für uns“: Wer für die Marke „natürlich für uns“ Produkte oder Rohstoffe liefert, darf sich über eine Abnahmegarantie freuen. „Wir betreiben eine de-facto Vertragslandwirtschaft mit unseren Lieferanten“, erklärt Otto Bauer, Markenentwickler von „natürlich für uns“. „Wir definieren benötigte Mengen am Jahresbeginn und nehmen gesichert auch Überproduktionen in der vereinbarten Qualität ab.“

Das Qualitätsmanagement reicht bis zu den bäuerlichen Produzenten und garantiert eine faire Zusammenarbeit sowie ständige Weiterentwicklung der Qualitätssicherung. Jedes „natürlich für uns“ Produkt wird mindestens einmal jährlich über das Maß der Lieferanten hinaus durch ein unabhängiges externes Institut auf Einhaltung der gesetzlichen Normen



und der „natürlich für uns“ Qualitätsstandards geprüft.

**Die Sieben Qualitätsmerkmale der Bio Wiesenmilch:**

- Weidegang der Kühe während der Weidezeit sorgt für bessere Milchqualität
- Überwiegend Grünfutteranteil während der Weidezeit
- Wiesenfutter auch im Winter
- Kraftfutterreduktion
- Artgerechteste Form der Milchviehhaltung
- Höheres Alter der Kuhherden und verbesserte Tiergesundheit
- Steigerung der Biodiversität durch Weidegang

Über Pfeiffer:

Die Pfeiffer Handelsgruppe als größter regionaler Lebensmittelhändler Österreichs erzielte 2012 einen Umsatz von 770 Mio. Euro. C+C Pfeiffer verfügt über 11 Standorte und eine Verkaufsfläche von insgesamt 51.250m<sup>2</sup>. C+C Pfeiffer bietet die bewährte Kombination aus Abholmarkt und Zustellservice an. Knapp 80% der Umsätze von C+C Pfeiffer entfallen auf die Kernzielgruppe Gastronomie. Unimarkt betreibt neben 84 Eigenfilialen auch 41 von Franchise-Partnern betriebene Standorte. Mit „mehr für mich“ positioniert sich Unimarkt als regionaler Supermarkt mit Familienfokus, die durchschnittliche Verkaufsfläche liegt bei 600m<sup>2</sup>. Pfeiffer Großhandel beliefert 300 Nah & Frisch – Einzelhändler in den Bundesländern Ober- und Niederösterreich, der Steiermark und Salzburg, sowie weitere 190 Nahversorger. Die Pfeiffer Handelsgruppe ist seit Mai 2012 am neu positionierten Supermarkt Zielpunkt – mit 263 Filialen vorwiegend im Osten Österreichs – minderheitsbeteiligt.

Rückfragehinweis Pfeiffer Handelsgesellschaft:

Otto Bauer

„natürlich für uns“ Eigenmarkenmanager

Pfeiffer Handelsgesellschaft

Tel: 07229/685 1625

mailto:[otto.bauer@pfeiffer.at](mailto:otto.bauer@pfeiffer.at)

ACCEDO Austria

Martina Macho

Tel: 01/533 87 00/15

mailto:[martina.macho@accedogroup.com](mailto:martina.macho@accedogroup.com)