FLEISCH marketing

Fleisch bleibt länger frisch

Verbraucher und Kunden sehen nur, was sich vor den Kulissen abspielt. Das gilt für Theater und Oper, aber ebenso für die Fleischtheke. Wie viel Arbeit nach Ladenschluss noch nötig ist, um Fleisch- und Wurstwaren aus den Theken zu räumen und fachgerecht zu kühlen, erfährt der Kunde nicht. Aber er sieht, ob das präsentierte Fleisch rosig und saftig aussieht – und fällt danach seine Kaufentscheidung.

Fotos: Epta

Mit dem speziell für Bedienungstheken entwickelte Dynamic System können Fleisch und Fleischwaren mehrere Tage ohne Qualitätsverlust in der Theke aufbewahrt werden.

Hochwertige, designorientierte Kühlmöbel entwickeln und fertigen – dafür steht die Epta-Marke Eurocryor. Mit Produkten, die sich individuell an das Ladendesign anpassen lassen, bringt sie Schwung in die gewerbliche Lebensmittelkühlung. Das speziell für Bedienungstheken entwickelte Dynamic System sorgt zudem dafür, dass Fleisch länger frisch bleibt.

Das Dynamic System setzt die Produkte in der Fleischtheke ins rechte Licht – bei gleichbleibender Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Das bedeutet: kaum Qualitätsverlust, geringer Energieverbrauch, weniger Zeitaufwand, niedrige Kosten. Die Lagerung und Präsentation von Fleischprodukten ist aufwendig: morgens die Produkte in die Theke legen, abends wieder herausnehmen und zurück in den Kühlraum bringen – und am nächsten Tag das Ganze von vorn. Aber mit der Kühltechnologie Dynamic System kann Fleisch länger in der Bedienungstheke bleiben als bisher. Denn das System hält die Luftfeuchtigkeit dank der ausgeklügelten Technik bei nahezu 90 Prozent – ohne künstliche Befeuchtung.

Die Ware kann mehrere Tage ohne Qualitätsverlust in der Theke aufbewahrt werden. Das Gewicht bleibt erhalten, das Aussehen makellos. Über einen Zeitraum von 24 Stunden gesehen verliert Fleisch in einer Theke mit Dynamic System durchschnittlich nur 0,12 Prozent seines Gewichts. Nicht nur auf diese Weise erhält das System den Wert der Ware, denn auch Verfärbungen treten nicht mehr auf. Die Produkte sehen stets frisch und appetitlich aus.

Außerdem verbraucht die Eurocryor-Fleischtheke nach Unternehmensangaben rund 20 Prozent weniger Energie. Hinzu kommen Einsparungen bei Klarsicht- und Aluminiumfolien sowie bei Wasser und Reinigungsprodukten, weil eine Reinigung der Theke, in der die Ware direkt in der Auslage präsentiert wird, erst nach drei Tagen notwendig ist. Das alles bringt nicht nur finanzielle Vorteile mit sich, sondern reduziert auch die Umweltbelastung. Überdies könne mit Dynamic System auch Zeit gespart werden – täglich zwei bis drei Arbeitsstunden, so das Unternehmen.

Das Dynamic System setzt die Produkte ins rechte Licht – bei gleichbleibender Temperatur und Luftfeuchtigkeit.