

**D**irekte Vermarktung ohne Zwischenhandel, Erzeugung nach ethischen Grundsätzen, bei höchstem Qualitätsanspruch ist bei Migros oberstes Gebot. In der Migros-Metzgerei in Lörrach setzt man deshalb auf das Qualivo-Markenprogramm für Rindfleisch, welches regionale Erzeugung, Fütterungssicherheit und Fleischqualität garantiert.

Qualität, Fachberatung, Service, absolute Frische, Ambiente und Kundenorientierung hat man sich auf die Fahne geschrieben und überzeugt damit die „Migros-Kundschaft“. Erwähnenswert sind die speziellen Frischprodukteabteilungen wie Obst und Gemüse, Fleisch-, Wurstwaren, Fisch und die Gourmessa. Sehr beliebt sind vor allem die in der eigenen Bäckerei/Konditorei im Hause Lörrach hergestellten Brot- und Backwaren. Einzigartig ist auch die Vielfältigkeit der Torten, welche ebenfalls mehrmals täglich frisch für die Feinschmecker produziert werden.

Der Regionalität wird in der Migros vermehrt große Beachtung geschenkt, nach dem Motto: aus der Region - für die Region. Thematischer Schwerpunkt ist die Erzeugernähe, die durch das Deklarieren der Herkunft einzelner Artikel dokumentiert wird. So weist in der Obst- und Gemüseabteilung die Gärtnerei Bürki aus Grenzach-Wyhlen auf die eigenen Produkte hin oder sind die frischen Eier mit Fotos vom Legebetrieb dekoriert und tragen den Namen vom Herkunftshof Hönig aus Mühligen-Reissmühle (Bodensee). Der Verbraucher wird auf diese Weise informiert, woher das Produkt stammt, wie es erzeugt wird, welche Menschen und welche Erzeugerphilosophien dahinter stehen. So wird der Regionalbezug hergestellt und tägliche Frische und Qualität garantiert und dokumentiert.

Die Fleischabteilung der Migros Lörrach ist ein bekanntes Aushängeschild. 18 kundenorientierte Fachkräfte garantieren eine kompetente Beratung und Bedienung. Dank hervorragendem Image und der hohen Anzahl von anspruchsvollen Stammkunden konnte im Jahre 1999 ein Umsatz von über DM 7 Mio realisiert werden. Die Gewinner dieses Erfolgsweges sind die Migros-

## Migros Lörrach setzt auf regionale Fleisch-Qualität

Kunden und die Mitarbeiter, lobt der Geschäftsleiter-Erich Fischer. Nebst dem Fachpersonal profiliert sich Migros außerdem durch das Anbieten von Frischfleisch nach „Schweizer Zuschnitt“ mit permanent wechselnden Spezialitäten und Aktionen. Im Fleischbereich erfreuen sich Edelstücke besonderer Nachfrage. Ein sensibler Bereich im Zeitalter von BSE ist, gerade für einen Schweizer Konzern, das Thema Rindfleisch.

### Die bei Migros Lörrach gefundene Lösung heißt: Qualivo.

In einem speziellen Segment der Migros-Metzgerei befindet sich ausschließlich Rinder Frischfleisch der „Erzeuger- und Vermarktungsvereinigung Qualivo Baden-Württemberg“ in der Bedienungstheke.



Betreut wird das Qualivo-Sortiment von Fritz Reinmann, einem Metzgermeister, der mit Leib und Seele hinter diesem Produkt steht. Liebevoll nennen ihn die Kollegen und Kunden den „Qualivo-Fritz“. Sehr geschätzt wird sein persönlicher Rat und seine Empfehlungen.

Aufmerksam auf das Qualivo Rindfleisch wurde Albin Oeschger, Bereichsleiter Food-Frisch bei Migros, durch seinen Lieferanten, Firma Adler aus Bonndorf. Landwirt und Qualivo-Repräsentant Martin Russ bekam die Gelegenheit, das Markenfleisch der Migros Lörrach vorzustellen. Zum einen geschah das durch Verkostung, zum anderen durch einen Besuch beim Schweizer Futtermittelhersteller und Lizenzgeber Hofmann und last not least durch einen Besuch der Migros-Verantwortlichen bei den Qualivo-Erzeugern in Lottstetten und Umgebung. Der gute Ruf der Landwirte und der eigene Augenschein, die artgerechte Haltung auf Stroh und im Freilauf, die besondere hochwertige Fütterung der Tiere sowie die unverwechselbare Qualität des Fleisches haben den Ausschlag für die Einführung des Qualitätsfleisches bei Migros gegeben. Mit Qualivo wird eine noch größere Sicherheit und Transparenz als mit den anderen Herkunfts- und Qualitätszeichen garantiert. Speziell bei Qualivo ist, dass auch der Futtermittelproduzent bei der ganzen Aufzucht der Tiere einbezogen ist.

Migros kauft die Qualivo-Rinder im zarten Alter von 10 bis 12 Monaten direkt bei der Erzeugergemeinschaft und lässt sie von der Firma Adler in Bonndorf erzeugernah schlachten. Eine exakt eingehaltene Reifezeit von 21 Tagen wird durch den „Qualivo-Fritz“ streng überwacht und entsprechend kontrolliert und erst anschließend wird das Premiumfleisch zum Verkauf freigegeben. Während der Einführungsphase anfangs 1999 kam es, bedingt durch die hohe Nachfrage, zu Engpässen und entsprechenden Verkaufsunterbrüchen. In der Zwischenzeit ist es der Migros gelungen, die Verkaufsmenge, welche über 70 % des gesamten Rindfleisches beträgt, sichereszustellen. Tendenz steigend.

Aufgrund dieses Erfolges verkauft die Migros Lörrach mittlerweile das Qualivo als

Standardprogramm im Bereich Rindfleisch. Die regelmäßige Abnahme wurde zwischen der Erzeuger- und Vermarktungsvereinigung Qualivo Baden-Württemberg und Migros vertraglich vereinbart.

Lediglich bei saisonalen Engpässen oder anlässlich spezieller Aktionen wird auf das Rindfleisch mit dem Herkunfts- und Qualitätszeichen Baden-Württemberg zurückgegriffen. Es ist nur noch eine Frage der Zeit, bis ausschließlich 100% Qualivo-Rindfleisch zum Verkauf angeboten wird.

Die qualitätsbewussten Migros-Kunden schätzen die einmalige Qualität dieses Premium-Rindfleisches Qualivo und nehmen dafür den höheren Preis in Kauf. Dass, das Qualitäts- und Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, bestätigt die zunehmende Nachfrage.

Die Entwicklung zu einer gesunden, halb-vegetarischen Ernährung bringt es mit sich, dass zwar weniger, aber dafür hochwertigeres

res Fleisch verzehrt wird. Qualivo-Rindfleisch schmeckt getreidig, nussig, zart, ist schmackhaft und in nur zwei Drittel der üblichen Garzeit zubereitet. Deshalb kommt es auch ganz besonders gut bei der modernen, ernährungsbewussten Käufergruppe an, egal ob Jung oder .....

Das Qualivo-Premium-Rindfleisch ist exklusiv nur in der Migros Lörrach erhältlich.

### Migros Lörrach, das Einkaufserlebnis

