

**A WIESBAUER-DUNAHÚS BEMUTATJA ÚJ CSALÁDI GRILL VÁLOGATÁSÁT, KÉT ÍZVARIÁCIÓBAN**

## Így lesz minden grill party egy családi ünnepség!

**A** Wiesbauer-Dunahús mint, az egyik vezető értékesítője a grill specialitásoknak Magyarországon egy nagyszabású újítással rajtol a 2018-as évben. A már néhány éve a piacon lévő innovatív és ízletes grillkolbászok kínálatát, még az idei grillszezon kezdete előtt két további grilltermékkel egészítjük ki. Az új BBQ szortiment mellett – amelynek még szentelünk időt a cikk további részében – bemutatjuk a Gönyűn kifejlesztett és gyártott 5 különböző ízesítésű grillterületet. Ezek a termékek nagyon rövid idő alatt sláger export terméké váltak és sikeresen megvetették a lábukat Németországban és Ausztriában.

Mindazok a gyermekes családok és a vásárlók, akik a változatosság kedvelik, kedvező ár-érték arány mellett élvezhetik a Wiesbauer-Dunahús különböző virsli- és grill specialitásainak bőséges választékát. Számukra ajánlja a Wiesbauer-Dunahús új Családi grill válogatását mely, két különböző íz változatban

– klasszikus, ill. pikáns – található meg.

Az önkiszolgáló pultban azonnal feltűnő, helykímélő védőgázos csomagolásban összesen 14 darab,

maz. A grillezés kedvelőinek, akár a csípős ízeket részesítik előnyben, ajánljuk a pikáns variációt, amely 4 db Prémium Lemon-chili grillt és 5-5db Borsos grillert, ill. Csípős grillkolbászt tartalmaz.

Ezekben a válogatásokban család minden tagja megtalálja az ízlésének megfelelőit!

### Új receptfüzet a Pulled hússpecialitásokhoz

A grill termékpalleta kiegészítéseként a 2018-as év elejétől ajánljuk különleges BBQ termékeinket, melyet testvérüzemünk a Wiesbauer Gourmet Gastro állít elő, a csúcsgasztronómiában használt Sous-Vide eljárással. Ennek eredményeként szaftos és porhanyós, ízletes hús specialitásokat készíthetünk el saját otthonunkban gyorsan

és egyszerűen, akár a grillrácson, akár a sütőben sütve. Ez a BBQ szortiment a következő „slow cooked” specialitásokból áll: „Spare Ribs”, „Pulled Beef”, „Pulled Pork” és „Pulled Turkey”.

A „Pulled Meat” (tépett hús) Magyarországon még nem olyan ismert termék, ezért szenteljük a fogyasztók által kedvelt receptfüzetünk negyedik

számát ezeknek az Egyesült Államokból származó hústelekeknek és elkészítésüknek. A két egyszerű elkészítési ötlet mellett értékes tudnivalókat találnak az érdeklődők a Pulled hússpecialitások témakörében.



3 különböző fajtájú grilltermék van elhelyezve egymástól elkülönített rekeszekben. Egyik előnye a terméknek, hogy tetszőleges számú grillkolbászt ill. grillert vehetünk ki a dobozból. A tálca tartalmának összsúlya 650g, amely ideális mennyiség egy család számára. A csomagon található díszcímke minden fontos információt tartalmaz, viszont úgy van elhelyezve, hogy mellette a termékek is jól láthatóak legyenek.

A Wiesbauer-Dunahús két ízvilágban kínálja Családi grill válogatását, melyeket különböző termékekből válogattunk össze. A klasszikus variáns 4db Stuttgarteri grillkolbászt és 5-5 db Sajtos grillkolbászt, ill. Mézes fokhagymás grillert tartal-



Impresszum: Partnerújság; Az újság célja: A partnerek tájékoztatása; Kiadó: Wiesbauer-Dunahús Kft.; A tartalomért felelős: KR Karl Schmiedbauer; Szerkesztőség: F & F Team für Kommunikationsberatung, A-1160 Bécs; Nyomda: Astoria + AV, A-1030 Bécs. Ezt az újságot klórmentes papírra nyomtatták!

Wiesbauer-Dunahús Kft., H-9071 Gönyű, Dózsa György u. 4., Tel: 96/544 220 Fax: 96/353 182, e-mail: info@wiesbauer-dunahus.hu, Internet: www.wiesbauer-dunahus.hu; Ügyvezető igazgató: Heumann Henry

**GONDOLKODJ  
GLOBÁLISAN**

KommR  
Karl Schmielbauer  
Wiesbauer Holding  
Felügyelőbizottság  
Elnöke



**Tisztelt Olvasók!**

**N**agy örömmel látom a rendkívül pozitív fejlődését a grill termékeinknek, amelyeket eredetileg kizárólag a magyar fogyasztók számára terveztünk értékesíteni. Néhány évvel ezelőtt kevés termékkel indultunk, majd vevőink kívánsága alapján folyamatosan tovább bővítettük a termékkörünket. Ezek a lépések sikert hoztak számunkra és a Wiesbauer-Dunahús az évek folyamán a grill specialitások egyik vezető értékesítőjévé fejlődött a magyar élelmiszer piacon. Ennek a fejlődésnek volt még egy pozitív mellékhatása: a magyar termékötleleteket ma már Németország és Ausztria is felé exportáljuk, ahol az élelmiszerkereskedések és a fogyasztók is nagy örömmel fogadták őket.

Korábbi vevő magazinunkban már beszámoltunk a gönyői üzemi irodaépületének felújítási terveiről, melynek munkálatai már javában folynak. A végső tervek elkészültével megnyílt számunkra egy nagyon izgalmas lehetőség, hogy ezeket most meg is valósíthassuk. Dolgozóink egy teljesen új, elkülönített útvonalon fognak bejutni az üzembe, amely nemcsak gyorsabb, hanem higiéniai szempontból is kifogástalan útvonalat biztosít a munkaterületekre. Ez a változás a termelés, a csomagolás és az expedálás területére is vonatkozik.

Amennyiben az építkezés során minden a tervek szerint halad, akkor az idei karácsonyi szezon már az új területek használatba vételével tudjuk lebonyolítani.

**IRÁNYT MUTATUNK**

**KÜLÖNLEGES SZPONZORI TEVÉKENYSÉG:**

**A Wiesbauer-Dunahús a Lenin csúcson**



**A** Wiesbauer-Dunahús által támogatott hegymászó duó, Kovács Albert és Kovács Zoltán 2017 nyarán megmászta a 7134 m magas Lenin csúcst. Ezzel megtették az első lépést afelé, hogy kitűzött céljukat – az ún. Hópárduc címet – megszerezzék.

A Hópárduc cím korábban egy szovjet kitüntetés volt, azoknak a kiemelkedő hegymászóknak, akik mind az öt – az egykori Szovjetunió területén lévő – hét ezres csúcst meghódították. Ez a hegymászó cím továbbra is ér-

vényes és elismert a FÁK államai által.

A Hópárduc-csúcsok közül három a Pamír hegységben fekszik. A Lenin csúcs Kirgizisztán és Tádzsikisztán határán, az Iszmoilí Szomoní (7495 m) és a Korzsenyevszkaja (7105 m) csúcs pedig Tádzsikisztánban található. A másik két csúcs a Tien-san hegység területén található. Ezek a Dzsengis Csokuszu (7439 m) Kirgizisztán és Kína határán, és a Han-Tengri (7010 m) Kirgizisztán és Kazahsztán határán.

**„INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS)“:**

**Eredményeink tovább fejlődnek!**

**A**z élelmiszerekre vonatkozó, a minőséggel és termékbiztonsággal szemben támasztott különösen magas követelmények keltették életre évekként ezelőtt az „International Food Standard“ bevezetését az élelmiszeripar szereplői számára.

A Wiesbauer-Dunahús Kft. nagyon büszke arra, hogy a gönyői üzem, csakúgy, mint a korábbi években ismét megújította az IFS (International Featured Standards: Food) certifikációját.

Különösen örömteli, hogy üzemi a – röviddel a nyár előtt lefolytatott – auditot ismét „emelt szintű“ minősítéssel teljesítet-

te, mindamellett, hogy az elért pontszámokat a tavalyi évhez képest tovább javította.

A Wiesbauer-Dunahús Kft. a jövőben is magas munka- és költség-ráfordítással fog dolgozni, és nem riadunk vissza attól, hogy bebizonyítsuk dolgozóink kiemelkedő minőség tudatát vevőink és fogyasztóink számára. Az IFS minősítést évről évre meg kell újítani.

