

„MINI BORJÚ PÁRIZSI“ A WIESBAUER- DUNAHÚSTÓL HÁROM KÜLÖNBÖZŐ ÍZBEN

Készüljünk fitten az érkező iskolakezdésre!



Néhány héten belül ismét gyermekek, fiatalok százai térnek vissza a szünidőből az iskolába. Most van itt a legfőbb ideje, – két hónappal ezt megelőzően – hogy az élelmiszerkereskedők arról döntsenek, mely termékeket fogják kínálni a szülőknek a tízórai elkészítéséhez. A Wiesbauer-Dunahús a "Mini Borjú párizsit" ajánlja ehhez. Ez a finom, sovány, friss felvágott-specialitás három különböző, ínycsiklandó ízben kapható.

A 300 grammos, önkiszolgáló hűtőpultban kínált "Mini Borjú párizsi" ideális

egy változatos és gyorsan elkészíthető tízóraihoz az iskolában. A klasszikus "Mini Borjú párizsi" mellett mindenképp érdemes kipróbálni a paprikás és a sajtos ízesítésűt is! Ízlés, kedv és hangulat szerint választhatunk közülük, de variálhatjuk is őket egy szelet kenyérré fektetve, paprikaszeletekkel, paradicsommal, vagy bármely más zöldséggel körítve. Aki kiadósabb tízórai vágyik, majonézzal is megbolondíthatja a szendvicsekreációt. Vörösáru specialitásunk szeletvastagságát magunk határozhatjuk meg, a szeletelés előtt a tökéletesen párazáró műbelet könnyen el tudjuk távolítani és szépen tudjuk felszeli a terméket.

Ez a felvágott-specialitás elsősorban a magas borjúhústartalmával emelkedik ki. Emellett a csekély, mintegy 12%-os zsírtartalmának és alacsony kalóriatartalmának köszönhetően ez a sovány felvágott kitűnő választás az egészséges táplálkozást követők számára. A három ízvariációban kapható "Mini Borjú párizsi" egy klasszikus vörösáru, kellemes puha állománnyal és zamatos, fenséges ízvilággal. Igaz, nem

az alsó árkategóriába tartozik, mégis a legkitűnőbb alternatívát nyújtja egy ízletes, zsírszegény tízóraihoz a piacon megtalálható számtalan olcsó harapnivalóhoz képest.

A Wiesbauer-Dunahús a háromféle csomagolt "Mini Borjú párizsin" kívül számtalan egyéb kiszereleésben kínálja a "Borjú párizsit" mind a csemegepultban, mind az önkiszolgáló hűtőpultokon.

Azt tanácsoljuk az élelmiszerkereskedőknek, hogy töltsék fel hűtőpultjaikat mindhárom ízű "Mini Borjú párizsival", hogy fitten készen állhassanak a közeledő iskolakezdésre!

Köszönjük!

A Wiesbauer-Dunahús vezetősége ezúton szeretné megköszönni minden kollégájának, akik a nehéz helyzetben is példás elkötelezettséggel végezték munkájukat, hogy vállalatunk mindenekelőtt ebben a kritikus időszakban is megőrizte rendszerfenntartó feladatát, amivel el tudta látni élelmiszertermelő szerepét. Ez nagy mértékben erősítette a gönyői üzem munkatársaiban az összetartozás érzését.

Impresszum: Partnerújság; Az újság célja: A partnerek tájékoztatása; Kiadó: Wiesbauer-Dunahús Kft.; A tartalomért felelős: Heumann Henry

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**



Heumann Henry
Ügyvezető igazgató
Wiesbauer-Dunahús Kft

Tisztelt Olvasók!

Habár a koronavírus mostanában mindenütt jelen van, a következő sorokban olyasvalamire szeretném felhívni a figyelmet, ami a krízis után is jelentőséggel fog bírni. Régi vágyunk valósult meg azzal, hogy országunk számos termékének csomagolását egy dekoratív és feltűnő logó díszíti, mely arra ösztönzi a magyar fogyasztókat, hogy hazai és regionális termékeket vásároljanak. Más európai országokban ez egy rég bevett módszer, Magyarországon ezidáig sajnos szükségtelenül túl nagy hangsúlyt fektettünk az import árakra. A Wiesbauer-Dunahús magyar termelő üzemi, mely kifinomult ízléssel készíti magas minőségű termékeit a magyar piac számára, természetesen fontos kezdeményezésnek tartja ezt és egyre több csomagoláson tünteti fel a „vedd a hazait” logót.

Egyáltalán nem lep meg, hogy sok más különböző ágazat magyar vállalata is hasonlóan azonnal cselekedett. Az élelmiszerkereskedelem is felismerte a logó fenntartható értékét és egyre nagyobb mértékben támogatja ezt a kezdeményezést. A logó nem csupán ennek a válságnak a leküzdésében játszik óriási szerepet, hanem közép- és hosszútávon abban is nagy jelentősége lesz, hogy a magyar fogyasztókban tudatosságot teremtsen és ezáltal jobb alternatívaként tekintsenek majd a hazai minőségi termékekre.

Végezetül még egy megjegyzés a koronavírussal kapcsolatban, ami nekem személyesen nagyon fontos: kiváltképp a válság kezdetekor a Wiesbauer-Dunahúsnál magasabb bevétel realizálódott, viszont jelentős többletkiadásokkal is szembesültünk. Ezek között volt egyrészt a nyersanyagbeszerzés alapját képező kedvezőtlen forint árfolyam ingadozás, másrészt a jelentősen megnövekedett szervezési és adminisztratív feladatokkal járó ráfordítások a zavartalan munkafolyamatok miatt, és végül a kollégáink egészségét megóvó védelmi intézkedések is többletkiadást jelentenek.

IRÁNYT MUTATUNK

„TÚRA MIX”: 3 ÍZVARIÁCIÓ SZELETELVE EGY CSOMAGOLÁSBAN

A tökéletes tízórai az iskolában

Afélszáz felvágottak közül – különösen nyáron a szünetekben – szívesen választják magyar top-termékünket, a „Túra” felvágottat fiatalok és idősek egyaránt. Így felmerül a kérdés, miért ne választhatnák a gyerekeknek a szeptemberben kezdődő tanévben is ezt a sokáig hűtés nélkül is eltartható, ízletes terméket? Nem is beszélve arról, hogy mivel a Túra felvágott minőségben és ízvilágban is messze lekörozi a többi hagyományos snacktermék kínálatát, a legésszerűbb választásnak tűnik.

A tízórai mindennapi elkészítésénél fontos, hogy ízletes, egyszerű, gyors és a gyermekek kedvéért változatos is legyen, ezért az előre felszeletelt „Túra mix” felvágottunk mutatkozik a legjobb választásnak. Ezt a válogatást 80 grammos kiszereelésben, az önkiszolgáló hűtőpultban találhatják vásárlóink, az ablakos, átlátszó csomagoláson keresztül jól látható a három különböző ízesítésű felvágott, a klasszikus, a sajtos és a paprikás. Ezek az ízesítések a beazonosítás

kedvéért természetesen a csomagoláson is fel vannak tüntetve.

A „Túra” felvágott gyártásához kizárólag magas minőségű nyersanyagokat használunk. Sikerének titka azonban a pontosan meghatározott receptúrában rejlik, valamint említésre méltó az általunk fejlesztett, nagy körültekintéssel igénylő gyártási eljárás. A „Túra” felvágott a hőkezelés és füstölés utáni hosszú és gondosan ellenőrzött érleléssel nyeri el összetéveszthetetlen aromáját.

A teljességhez hozzá tartozik, hogy a Wiesbauer-Dunahús a „Túra” felvágottat mind az önkiszolgáló hűtőpultokban, mind a csemegepultban számtalan kiszereelésben és csomagolásban kínálja vevői és az élelmiszerkereskedelmi partnerei számára. Így az összes alkalomra minden háztartás megtalálja a számára megfelelő.

Rusztikus top termékünk nem csupán a nyári szabadtéri programokhoz és az iskolai tízóraihoz ideális, hanem egész évben a hideg étkezésekhez is – reggelire vagy uzsonnához – a legjobb választás!



ÖN TUDTA EZT, ...

..., hogy mostantól a Wiesbauer-Dunahús két top-termékét, a „Prémium Bécsi Virslit” és a „Prémium Frankfurti Virslit” egy új logóval látja el, mely a magyar vásárlókat arra hivatott ösztönözni, hogy hazai, regionális termékeket vásároljanak?

Mint magyar vállalat, amely Gönyűn magas minőségű és kimondottan a magyar vásárlók ízlésére szabott virslispecialitásokat készít, támogatjuk ezt a fontos kezdeményezést, mely a mutatós logót megalkotta. Lépésenként egyre több kiválasztott termékünkön fogjuk jól láthatóan elhelyezni az új logót, mely élelmiszerkereskedelmi ügyfeleink számára nagy segítséget jelent az értékesítésben.

