

# PUTENPOST



Putenpost Nr.9

Putenfleisch aus Frankreich

## Père Dodu mit neuem «Fraîcheur plus»-Konzept



Wichtige Kriterien beim Fleisch- und Geflügeleinkauf sind für Konsumenten die Frische des Produkts, das Aussehen und nicht zuletzt die Qualität. Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, hat der französische Putenproduzent Doux die **Produktpalette «Fraîcheur Plus»** entwickelt.

Unter dem Markendach Père Dodu hat die Firma Doux das Konzept «Fraîcheur Plus» herausgebracht. «Fraîcheur Plus» kann dank der Kombination eines Styropor-Trays und einer speziellen Folie einen **optimalen Service** sowohl für den Handel als auch für die Verbraucher garantieren.

Eine **verlängerte Restlaufzeit von elf Tagen ab Abpack** vereinfacht die Warenpflege und bietet dem Verbraucher eine größere Produktsicherheit. Damit sind die luftdichten Trays «Fraîcheur Plus» bestens für die SB-Theken des Handels geeignet. Der Händler profitiert von stets sauberen Regalen, sowie einer ansprechenden Präsentation des Produktes, auch in aufrechter Position. Dies wiederum garantiert eine **höhere Werbewirksamkeit im Regal**. Neben der längeren Restlaufzeit ist das einfache Öffnen der Verpackung ein weiteres Plus für den Verbraucher.

Um Qualität und die Wettbewerbsfähigkeit seiner Produkte bestens kontrollieren zu können, hat sich Doux bereits vor über 30 Jahren für die integrierte Produktion entschlossen. Vom Ei bis zum fertigen Produkt kommt alles aus einer Hand. Ein strenges Lastenheft sorgt dafür, dass die Ausgangsprodukte höchsten Ansprüchen genügen. Mit 16 Brütereien, elf Futtermittelfirmen und 30 Schlachthöfen ist die **Doux-Gruppe der größte Geflügelproduzent innerhalb Europas** und belegt weltweit den vierten Platz. Doux hat einen Umsatz von 1,6 Milliarden Euro und ist Arbeitgeber von 15.000 Mitarbeitern weltweit.

### Doux Geflügel GmbH

Torsten Walter, Verkaufsleiter-LEH  
Aroser Allee 74  
13407 Berlin  
Tel.: 030 - 45707-0 (direkt : 113)  
Tel.: 0172-389 38 21  
Fax: 030 - 45707-160  
email: torsten.walter@doux.com



## Putenfleisch aus Frankreich auf dem Petersberg

Der französische Puten-Exportclub war am 16. Februar 2005 mit einem eigenen Stand auf dem 13. LP-Kongress Fleisch, Wurst & Geflügel vertreten. Auf dem Petersberg bei Bonn präsentierten sich die französischen Putenproduzenten Arrivé, Doux, Gastronomes und LDC auf 24 Quadratmetern.

Fachberater Michael Keller informierte vor Ort über Putenfleisch aus Frankreich: „*Puten Appetit' und 'Puten Kauf' waren das Motto für Putenfleisch auf dem LP-Kongress 2005!*“

In einer großen Theke stellten die Exportclub-Mitglieder ihre Putenprodukte aus. Ganz nach dem Motto „probieren geht über studieren“ konnten die Kongress-Teilnehmer die Produkte verkosten und sich ein Bild von der geschmacklichen Qualität französischer Putenprodukte machen. Hoch gelobt wurde die Putenbratwurst Merguez: „*Nur die Franzosen können Merguez-Würste in dieser Qualität produzieren!*“ waren sich die Tester einig.

Bei der Veranstaltung – die einzige ihrer Art in Deutschland – waren neben der Verleihung der Auszeichnungen „Fleisch-Star“ und „Marketingpreis“ auch Vorträge von Handelsreferenten aus dem In- und Ausland ein wichtiger Programmpunkt.

Nach der „Langen Nacht der Fleischwirtschaft“ konnten sich die Teilnehmer noch auf einen kleinen Gruß der französischen Putenbranche, ein qualitatives Messerset, freuen!



## „PUTEN-PATEN“ IM PORTRÄT

Der CIDEF übernimmt die Patenschaft für 20 neue Mitglieder des Blick-Clubs. Vor über einem Jahr wurde er von der Fachzeitschrift Blick ff delikates ins Leben gerufen. Er richtet sich an Verkäuferinnen und Verkäufer an den Fleisch- und Wursttheken,



denn sie bestimmen in hohem Maße den betriebswirtschaftlichen Erfolg der Produkte. Hier schätzen die Kunden Service und Beratung. Diesen Einsatz möchte der CIDEF honorieren. Zwei Monate hatten interessierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Fleischabteilungen Zeit, sich zu bewerben.

Ein Foto und der vervollständigte Satz „Ich empfehle meinen Kunden französisches Putenfleisch, weil...“ sollten eingeschickt werden. Ein Jahr lang kommen die Gewinner in die zahlreichen Vorteile einer Clubmitgliedschaft. In den folgenden Ausgaben unseres Newsletters werden die „Puten-Paten“ in loser Reihenfolge vorgestellt.

Den Anfang macht **Matthias Rechel** aus Berlin, Verkäufer beim FrischeParadies Lindenberg:

*„Ich empfehle meinen Kunden französisches Putenfleisch, weil es saftig ist und wenig Fett hat – rundum gesund eben.“*

Herzlichen Glückwunsch dem Gewinner!

