

Frisch aus dem Netz – METRO Cash & Carry Deutschland bietet Lachsspezialitäten aus verantwortungsvoller Aufzucht

Fisch mit gutem Gewissen genießen

Düsseldorf, 4. Mai 2010 – Rosig, saftig, lecker – so lieben die Deutschen ihren Lachs. Der nahrhafte Leckerbissen gehört hierzulande zu den beliebtesten Speisefischen. Bis zu 1,7 Kilogramm verzehrt jeder Bundesbürger davon im Jahr. Profikunden von METRO Cash & Carry Deutschland bringen die Delikatesse besonders frisch auf den Tisch. Denn der Großhändler liefert höchste Qualität. Die Fische stammen aus besonders schonender Aufzucht, sind frei von Antibiotika und werden nach dem Fang ohne Zwischenstopp direkt aus Norwegen nach Deutschland transportiert.

Qualität und Frische haben bei METRO Cash & Carry Deutschland seit jeher höchste Priorität. Das gilt vor allem für Fischprodukte. Um Hoteliers, Restaurantbesitzern und Caterern noch hochwertigere und frischere Produkte anbieten zu können, arbeitet der Großhändler seit April 2010 mit der renommierten norwegischen Lachsfarm Bremnes Seashore AS zusammen. Rund 3.000 Tonnen Lachs pro Jahr wird der Großhandelsprofi von seinem neuen Partner beziehen: ganze Tiere in verschiedenen Größen sowie Filets. „Bei der Wahl unseres Partners haben wir vor allem auf hohe Qualitätsstandards, moderne, verantwortungsbewusste Zuchtmethoden und eine transparente Prozesskette Wert gelegt“, sagt Mario Slunitschek, Bereichsleiter Fresh and Chilled Food bei METRO Cash & Carry Deutschland. „Bremnes Seashore AS erfüllt diese Anforderungen zu hundert Prozent.“

Schonender Umgang

Das nach GlobalGAP und den Standards des British Retail Consortiums (BRC) zertifizierte norwegische Unternehmen hat sich bereits vor Jahren auf die Lachszucht spezialisiert. Der Betrieb legt größten Wert auf den schonenden, verantwortungsbewussten Umgang mit den Tieren. Seit mehr als 18 Jahren verzichtet der norwegische Lieferant auf den Zusatz von Antibiotika im Fischfutter. Für die Zucht werden Becken genutzt, die bis zu 50 Meter tief ins Meer hinabreichen. So schwimmen die Fische in der für sie jeweils optimalen Wassertemperatur. Da die sogenannte Besatzdichte in den Becken 50 Prozent geringer ist als bei herkömmlichen Anbietern, haben die Lachse zudem ausreichend Bewegungsfreiheit. Auch das Schlachten verläuft so schonend wie möglich. Ein patentiertes Kaltschlachtverfahren, bei dem die Lachse auf zwei Grad Celsius abgekühlt werden, reduziert den Stress für die Tiere auf ein Minimum.

Zügige Weiterverarbeitung

Dass Bremnes Seashore sowohl in der Zucht als auch in der Lachsverarbeitung langjährige Erfahrung besitzt, ist ein großer Vorteil für METRO Cash & Carry Deutschland. So sind alle Erzeugungsstufen vom Ei bis zur verkaufsfertigen Ware für das Großhandelsunternehmen hundertprozentig nachvollziehbar. Die fertigen Lachsprodukte gelangen schnellstmöglich in die Großmärkte: Unmittelbar nach der Schlachtung und Verarbeitung werden die Lachse per Lkw zunächst nach Frankfurt und von dort in die Großmärkte transportiert. „Dank dieser hocheffizienten Logistik liegen die Fische spätestens 48 Stunden nach der Schlachtung verkaufsbereit in den Großmärkten. Das leistet keiner unserer Wettbewerber“, so Mario Slunitschek. „Vor allem unsere Kunden profitieren von unserer exklusiven Partnerschaft mit Bremnes Seashore AS. Da wir den Fisch direkt von der

Farm beziehen, bieten wir ab sofort noch hochwertigere und frischere Produkte – und das zu gleichbleibenden Preisen.“

Lachs vom Feinsten bei METRO Cash & Carry Deutschland

- Frei von Antibiotika
- Aus artgerechter Haltung
- Schonend verarbeitet dank patentiertem Kaltschlachtverfahren
- Fangfrisch dank effizienter Logistik
- Maximale Transportzeit von 48 Stunden
- GlobalGap und BRC zertifiziert

METRO Cash & Carry betreibt mit mehr als 15.000 Mitarbeitern 61 Großmärkte in Deutschland. Über 3,35 Millionen Kunden vertrauen auf das Sortiment und die Leistungen des Unternehmens, das international in 29 Ländern mit 655 Märkten aktiv ist. Die METRO Group zählt zu den bedeutendsten internationalen Handelsunternehmen. Sie erzielte im Jahr 2009 einen Umsatz von rund 66 Mrd. €. Das Unternehmen ist in 33 Ländern an rund 2.100 Standorten tätig und beschäftigt rund 300.000 Mitarbeiter. Die Leistungsfähigkeit der METRO Group basiert auf der Stärke ihrer Vertriebsmarken, die selbstständig am Markt agieren: Metro/Makro Cash & Carry – international führend im Selbstbedienungsgroßhandel, Real SB-Warenhäuser, Media Markt und Saturn – europäischer Marktführer im Bereich Elektrofachmärkte, sowie Galeria Kaufhof Warenhäuser. Weitere Informationen unter: www.metrogroup.de.

Kontakt:

METRO Cash & Carry Deutschland
Unternehmenskommunikation
René Beutner || Jeanette Hütten
Metro-Straße 8 || 40235 Düsseldorf
Telefon +49 (0)2 11 969 - 33 19 || +49 (0)2 11 969 - 17 21
Telefax +49 (0)2 11 969 - 490 33 19
rene.beutner@metro-cc.de || jeanette.huetten@metro-cc.de || www.metro-cc.de