



## **Salzburger Fleischer: Genuss aus der Region, für die Region!**

**Auch in schwierigen Zeiten immer für Sie da.**

Das Handwerk des Fleischer hat eine jahrhundertelange Tradition. Genau wie der Umstand, dass Salzburgs Fleischer uns verlässlich Tag für Tag mit sorgfältig gefertigten Spitzenprodukten aus der regionalen Landwirtschaft versorgen. Dafür liefern zuverlässige Partner – Österreichs Bauern – die beste Fleischqualität, die mit handwerklichem Geschick und einer großen Portion Kreativität zu g'schmackigen Spezialitäten verarbeitet wird. Von den traditionellen Mettenwürsteln bis zu cholesterinarmen Wurstsorten und vielem mehr.

### **Beste Qualität für höchsten Genuss**

Nur beste Qualität aus Meisterhand sorgt auch für den höchsten Genuss. Dafür stehen Salzburgs Fleischer mit frischen Wurstwaren und gut abgelegnem Fleisch. Und dabei gilt immer „Klasse geht vor Masse“! Darum werden in den Handwerksbetrieben auch nur kleine Mengen hergestellt – das heißt, die Produkte sind immer frisch und immer gut. Und den Unterschied kann man sich täglich auf der Zunge zergehen lassen.

Denn schließlich stehen die Fleischer mit ihrem Namen und ihrem guten Ruf für erstklassige Qualität. Frisch und freundlich - Tag für Tag, Jahr für Jahr!

### **Nahversorgung heißt: Kurze Wege und geprüfte Qualität**

Kurze Wege für eine kurze Kühlkette - das ist unser Motto. Produkte aus der Region, die rasch und frisch beim Kunden sind. Das ist der entscheidende Vorteil von traditionellen Nahversorgern gegenüber langen Produktionswegen durch die halbe Welt. Das schmecken die Konsumenten – und das schmeckt natürlich auch der Natur. So leisten Salzburgs Fleischer aktiven Klimaschutz und tragen zur CO<sub>2</sub> Reduktion bei.

UND: Durch laufende Eigenkontrollen und ständig verbesserte Rezepturen werden die Anforderungen des heimischen Lebensmittelcodex bei weitem übertroffen, was den Salzburgern Sicherheit garantiert und den Fleischermeistern einen Vorsprung durch Geschmack mit Qualität.

### **Lehrlinge ausbilden – Fachpersonal weiterbilden**

Es heißt ja, man lernt nie aus. Und das gilt auch für die Mitarbeiter bei Salzburgs Fleischermeistern. Hier werden Jahr für Jahr hunderte Lehrlinge im Verkauf und in der Produktion ausgebildet. Das sichert die Zukunft und viele Jobs in der Region. Denn wer Qualitätsprodukte verkauft, muss auch alles über Herstellung und Lagerung wissen. Darum investieren Salzburger Fleischer laufend in die Aus- und Weiterbildung ihrer hervorragend geschulten Fachkräfte.

### **Die Esskultur und Lebensqualität der Region**



Richtig guter Geschmack beginnt mit ehrlich hergestellten Produkten. Darum gehen wahre Feinschmecker auch zu ihrem Fleischer und genießen die ebenso ehrlichen wie herrlichen Lebensmittel der Region. Das sorgt für ein großes Plus an Lebensqualität und Esskultur.

Die Tradition und Lust am authentischen Geschmack und intensiven Uraromen garantiert über die pure Lebensfreude hinaus auch eine hohe Wertschöpfung in der Region. Unsere Fleischermeister in Salzburg sind damit auch ein kraftvolles Symbol für unsere heimische Küche, die in ihren Elementen klar erkennbar ist.

Und gerade in global schwierigen Zeiten wird die lokale und regionale Nahversorgung unverzichtbar. Darum sorgen Salzburgs Fleischer mit Herz und Hirn für eine stabile, verlässliche Versorgung ihrer Landsleute, damit wir – auch in diesen Zeiten – nicht auf alles verzichten müssen, was Spaß macht und schmeckt.

**Das Beste aus der Region.**

**Frisch aus Ihrem Fleischer-Fachgeschäft.**

[www.salzburger-fleischer.at](http://www.salzburger-fleischer.at)

**Landesinnung der Lebensmittelgewerbe / Berufsgruppe der Fleischer**

Julius-Raab-Platz 1 | 5027 Salzburg | T 0662/88 88-280 | F 0662/88 88-679