

MALEK PRINT MEDIA

## Jede Flasche ein Augenschmaus

Man isst mit den Augen. Man trinkt mit den Augen. Und man kauft auch mit den Augen: damit Weine, Spirituosen oder Fruchtsäfte oder Marmeladen im Regal sofort gesehen werden, braucht es auffällige, schöne Etiketten. Genau diese Etiketten bietet der Online-Shop ‚Webikett‘. Mit viel Erfahrung. Mit viel Fachwissen. Und vor allem mit viel Leidenschaft. Die Plattform webikett.at ist Spezialist für selbstklebenden

Etiketten-Druck und bietet neben der einfachen Handhabung und den günstigen Preisen, als Online-Shop des Druckwerks Krems, allerhöchste Qualität. Für Detailanfragen und Spezialanfertigungen sowie Veredelungen stehen mit Rat und Tat die Experten aus dem Druckwerk Krems bereit. Mehr unter: [www.webikett.at](http://www.webikett.at)



BÖSMÜLLER

## Wurst to go



In Wien haben Würstel Tradition und ebenso die Wiener Würstelstände. Ob nach einer rauschenden Ballnacht, einem Besuch im Theater oder einfach als Stärkung für Zwischendurch – die leckeren Würstel sind trotz Fast Food, Kebab & Co. noch immer sehr begehrt. Der Bösmüller-Verpackungsexperte Zoran Surlina, bekennender Würstliebhaber und Würstelstandbesucher, hat ganz nach dem Motto „iss wurscht – wann und wo du willst“ eine Verpackung entwickelt, die hält, was sie verspricht. Seit geraumer Zeit hält der so genannte ‚To go‘-Trend Einzug in unser Leben. Was mit dem klassischen ‚Coffee to go‘ begann ist nun weit verbreitet und mittlerweile gibt es von ‚Noodles to go‘ oder ‚Sushi to go‘ bis hin zu ‚Apple to go‘ oder ‚Rosen to go‘ ein vielfältiges Angebot an diesbezüglichen

Verpackungen. Um den aktuellen Trend aufzugreifen und aus purer Leidenschaft zum Produkt hat Bösmüller eine ‚To go‘-Verpackung für Würstel kreiert. Die Idee war rasch geboren: Wie isst man ein Würstel im Gehen, ohne sich dabei schmutzig zu machen? Eine Verpackung mit Biss – den klassischen Hot Dog – gibt es bereits, doch die multifunktionale, praktische sowie lebensmittelkonforme Kartonverpackung ist ganz neu am Markt. Die Verpackung wurde bereits in mehreren Variationen zum Patent angemeldet. Sie wird direkt bei der Druckerei Bösmüller gefertigt und bedruckt. Selbstverständlich wird die Verpackung und das Design individuell auf die Wünsche des jeweiligen Kunden abgestimmt.

Mehr unter: [www.boesmueller.at](http://www.boesmueller.at)

AGRAR MARKT AUSTRIA

## Gütesiegel für Fisch

Immer mehr Konsumenten entdecken Fisch als wertvolles Lebensmittel. Die Selbstversorgung Österreichs mit Süßwasserfischen beträgt derzeit rund 35 Prozent. Mit einem eigenen Gütesiegel-Programm für Fische nimmt die AMA ein weiteres wichtiges Lebensmittel in das Portfolio der Qualitäts- und Herkunftssicherung auf. Für die Zertifizierung von Fischen aus nachhaltiger Fischerei gibt es bereits verschiedene Systeme wie Global GAP oder ASC. Diese Zertifizierungen erstrecken sich hauptsächlich auf Aspekte in der Haltung von Fischen.

„Mit dem AMA-Gütesiegel für Fische gibt es erstmals ein schlüssiges Konzept, das sowohl die Vorgaben in der Produktion als auch die Herkunft transparent abbildet“, erklärt Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing. Ziel der neuen Richtlinie ist eine kontinuierliche Verbesserung der Qualität von AMA-Gütesiegel-Fischen sowie die Erhaltung eines guten ökologischen Zustandes der Gewässer. Nicht zuletzt soll das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel die nachvollziehbare Herkunft vom Ei bis zum ausgewachsenen Fisch in Österreich transparent machen.

## FOODstyle

von Petra Schmidt & Saša Asanović,  
[www.foodartists.at](http://www.foodartists.at)

### ALLE JAHRE WIEDER



Viele Geschäftsfelder in der Lebensmittelbranche sind von Fixterminen abhängig, an denen ein

Großteil des Jahresumsatzes erwirtschaftet wird. Trotzdem erleben wir es immer wieder, dass Kunden drei Wochen vor Ostern, Weihnachten oder vor Aschermittwoch bemerken, dass sie unbedingt noch Bilder für Ihre Flyer, Mailings und Anzeigen benötigen. Umso wichtiger ist es, diese Ereignisse auch professionell zu planen und umzusetzen. Der Trend geht hier ganz eindeutig in Richtung gewissenhafte Vorauswahl und weg von der unübersichtlichen „Pseudovielfalt“. Es lohnt sich bereits zur Jahresmitte mit den Vorbereitungen zu beginnen. Idealerweise können Sie eine(n) MitarbeiterIn oder eine Gruppe für ein ‚Jahres-Projekt‘ beauftragen. Oft finden sich richtige Festtags-Junkies, die mit einer ungeahnten Kreativität und Begeisterung diese Ereignisse planen und zelebrieren. Mit der Einstellung, dass jeder Termin als Ganzjahresprojekt bearbeitet wird, ergeben sich ganz neue Zugänge und Möglichkeiten, Ideen umzusetzen. Einige Punkte gilt es auch hier unbedingt zu beachten:

- › Schriftliches Festhalten von zehn Punkten, was unbedingt sein muss und was nicht sein darf.
  - › Fünf bis sechs Fixtermine um die Projektstände abzugleichen.
  - › Weniger ist mehr – arbeiten Sie bis zu fünf Eigenschaften heraus, die Ihren Betrieb, Ihre Produkte unverwechselbar machen.
  - › Konvenienz in der Nutzung – überlegen Sie was die emotionale und praktikable Erwartung Ihrer Kunden sein könnte.
  - › Kombinieren Sie die Ergebnisse von Punkt 3 und 4 um die ideale, unverwechselbare Präsentation erstellen zu können.
  - › Neben der Qualität sind fertige Anwendungs-/Gebrauchskonzepte auch im Lebensmittelbereich wichtige Verkaufsargumente
  - › Suchen Sie rechtzeitig die möglichen Medien für die Bewerbung
  - › Produzieren Sie fünf bis acht Bilder, die Ihre Kunden ansprechen, faszinieren und ihnen so richtig Appetit machen ...
- ... denn ein Bild sagt mehr als 1000 Worte!