



Presseinformation

„Deutschlands beste Wursttheke 2016“

Die große deutschlandweite Verbraucherwahl
im Lebensmitteleinzelhandel

Edeka Kohler in Kehl ausgezeichnet: „Deutschlands beste Wursttheke 2016“

Der Markt überzeugt mit vielfältiger Spezialitäten-Auswahl, großzügiger Bedienungstheke und erstklassigem Service

Stromberg/Kehl, 24. Oktober 2016 – Edeka Kohler in Kehl hat die begehrte Auszeichnung „Deutschlands beste Wursttheke 2016“ erhalten. Der Markt im City-Center steht für vielfältige Auswahl mit hoher Qualität und Frische der Produkte sowie qualifizierte Beratung. „Die Auszeichnung für unsere 22 Meter lange Frischetheke spornt uns an! Frische und Qualität haben bei uns oberste Priorität. Unsere Mitarbeiter haben zudem die neuesten internationalen sowie regionalen Food-Trends im Blick und können unsere Kunden fachkundig beraten“, erklärte Marktleiterin Karola Huber bei der Preisverleihung auf der Stromburg von Sternekoch Johann Lafer.

Als besondere Anerkennung nahmen die Vertreter des Gewinnermarktes eine vom international renommierten Künstler Otmar Alt entworfene Trophäe und eine Urkunde entgegen.

Attraktive Auszeichnung

Im April dieses Jahres sind die Leserinnen und Leser von **ESSEN & TRINKEN FÜR JEDEN TAG** dem Aufruf der Zeitschrift gefolgt und haben der Redaktion ihre persönliche Lieblingstheke verraten. Die zehn am häufigsten genannten Märkte erhalten die Auszeichnung „Deutschlands beste Wursttheke 2016“. Aus diesen zehn Finalisten wählt eine Expertenjury, unter anderem mit Spitzenkoch Johann Lafer, die Nr. 1

Fragen bitte an:

Franz Wiltmann GmbH & Co. KG

Friederike Wilker
Marketing

W.-Kleine-Str. 16
33775 Versmold-Peckeloh

Tel. +49 (0)5423 17-124

Fax +49 (0)5423 17-99124

E-Mail: friederike.wilker@wiltmann.de

www.wiltmann.de

unter den Siegermärkten. Der zum 17. Mal vergebene Preis des Salamispezialisten Wiltmann und der vom Verlag Gruner + Jahr herausgegebenen Food-Zeitschrift ESSEN & TRINKEN FÜR JEDEN TAG hat sich in der deutschen Handelslandschaft als attraktive Auszeichnung etabliert. „Der von den Verbrauchern getragene Wettbewerb stellt die den Kunden so wichtige Wursttheke in den Mittelpunkt und motiviert den Handel zu Spitzenleistungen. Mit dieser Auszeichnung soll die Kultur der Wursttheke die verdiente Anerkennung erfahren - und damit auch die Produktvielfalt und Präsentation in der Theke. Nicht zuletzt möchten wir mit dieser Auszeichnung die großartige Arbeit der Mitarbeiter hinter der Theke würdigen“, erläutert Dr. Ingmar Ingold, Leiter Vertrieb und Marketing im Hause Wiltmann.

Anspruchsvolle Aufgabe

Für die neunköpfige Jury war die Entscheidung 2016 nicht einfach. „Wettbewerbe, die das Einkaufserlebnis von Konsumenten widerspiegeln, sind die Königsdisziplin in allen Branchen. Mit dem gewählten Wettbewerbs-Fokus auf Wursttheken, wo es vor allem auf Frische und die Qualität der Produktpräsentation ankommt, erhalten die Verbraucher durch das Gewinner-Ranking eine wunderbare Orientierungshilfe beim Wursteinkauf in ihrer Region. Erstaunt hat die Jury und auch mich persönlich der durchgehend hohe Qualitätsstandard der Kandidaten. Alle, die 2016 im Finale standen, dürfen zu Recht stolz sein und sich als Vorbild für Deutschlands Wursttheken fühlen“, erklärt Jurymitglied Astrid Hamer, Publisher Food bei Gruner + Jahr. Johann Lafer bestätigt: „Alle zehn Märkte der Endrunde boten ausgezeichnete Leistungen. Die Unterschiede waren minimal. Für uns Juroren war die Entscheidung eine echte Herausforderung.“

Kunde ist König

Edeka Kohler in Kehl setzt auf Vielfalt und Frische. Die großzügige Bedienungstheke präsentiert täglich rund 350 verschiedene Wurst- und Schinkensorten. Aus der Region stammen Schwarzwälder Spezialitäten, wie Landjäger, Schwarzwälder Schinken und Bauernbratwurst. Bio-Produkte liefert der hessische

Hersteller Rack & Rütter. Internationale Erzeugnisse aus Frankreich, Spanien, Italien und der Schweiz runden das umfangreiche Produktprogramm ab. In der Theke findet sich zudem eine Auswahl an selbst hergestellten Wurstwaren, darunter sechs verschiedene Sorten Fleischkäseaufschnitt.

Freundliche und qualifizierte Beratung steht absolut im Vordergrund. Über Herkunft und Herstellung der Produkte geben die kompetenten Mitarbeiter hinter der Theke gerne Auskunft. Zusätzlich steht den Kunden ein Info-Terminal mit Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen zur Verfügung.

Umfangreich ist das Service-Angebot. Besondere Kundenwünsche, wie extra dünn geschnittene Wurstscheiben oder Vakuumverpackungen für den sicheren Transport, werden selbstverständlich erfüllt. Neben einem Partyservice mit Beratung und Planung von A bis Z bietet der Markt seinen Kunden individuelle Aufschnitt-Platten für Feierlichkeiten sowie die Zusammenstellung von Präsentkörben. Regelmäßige Verkostungsaktionen, Schlemmerabende und zahlreiche weitere Kunden-Events machen das Einkaufserlebnis perfekt.

Die Mitglieder der Jury 2016

- Otmar Alt (Künstler)
- Caroline Diel (Winzerin)
- Astrid Hamer (Publisher Food Gruner + Jahr)
- Johann Lafer (TV-Star- und Sterne-Koch)
- Richard Leibinger, Oberbürgermeister a. D. (Vorsitzender citta slow Deutschland)
- Jens Lönneker (Geschäftsführer rheingold salon)
- Klaus Mehler (Chefredakteur *Lebensmittel Zeitung Direkt*, Chefredakteur und Verlagsleiter *Der Handel*)
- Janine Ingold (Medienwissenschaftlerin)
- Friederike Wilker (Marketing Wiltmann)

Über Wiltmann

Die Franz Wiltmann GmbH & Co. KG mit Sitz im westfälischen Peckeloh ist einer der führenden Hersteller von Wurstwaren in Deutschland. Seit 1887 fertigt das Familienunternehmen feinste Wurst- und Schinkenspezialitäten für das Premiumsegment. Insgesamt umfasst das Produktprogramm rund 140 Ge-

nießerprodukte – neben 70 Salamispezialitäten auch Schinkendelikatessen, Aspik-, Brüh- und Kochwurstspezialitäten sowie feine Pasteten. Einige Spezialitäten fertigt das Unternehmen in Bio-Qualität. Die „Marke für Genießer“ ist im gesamten deutschen Lebensmittel-Einzelhandel wie auch in den Fleischerfachgeschäften erhältlich. Mit der „Gläsernen Produktion“ am Firmensitz in Peckeloh lässt Wiltmann jeden Interessierten aus nächster Nähe Einblick in die Produktion nehmen.

Über ESSEN & TRINKEN FÜR JEDEN TAG

ESSEN & TRINKEN FÜR JEDEN TAG bietet in jeder Ausgabe eine Vielzahl einfacher, schneller und trotzdem kreativer Rezepte. Convenience-orientiert, unkompliziert in der Zubereitung, immer aber mit einer kleinen Überraschung, einem besonderen Pfiff. Und das alles mit der bekannten Qualität und Gelinggarantie von ESSEN & TRINKEN: Jedes Gericht wird in der eigenen Küche drei Mal nachgekocht und gewährleistet den Erfolg beim Kochlöffelschwingen am heimischen Herd. Außerdem gibt es Wissenswertes zu Weinen, Spirituosen und anderen Getränken, Informationen zu nützlichen Accessoires sowie jede Menge praktische Tipps und Tricks für Küche, Haushalt und Gästebewirtung. Nicht nur die Rezepte sind unkompliziert und alltagstauglich – auch das Pocketformat ist es! Klein und praktisch, ist es immer dabei und überall nutzbar. Die Reichweite macht es deutlich: Mit 610.000 Lesern lt. AWA 2016 ist ESSEN & TRINKEN FÜR JEDEN TAG eines der beliebtesten Food-Magazine Deutschlands. Das Magazin erscheint monatlich und ist zum Preis von 2,95 € erhältlich.

* * *