Mit Kundenmagazin die Grillkompetenz der Konsumenten fördern

Die neue Ausgabe von Fleisch & Wurst, dem Endverbrauchermagazin von Moguntia, bietet den Lesern Tipps & Tricks für den heißen Rost

Das Fleischerfachgeschäft – zumindest was die fleischlichen Zutaten betrifft – Ansprechpartner Nummer eins in der Grillsaison. Denn kein anderer kann diese Vielfalt in dem Ausmaße anbieten wie der Metzgermeister. Dennoch schlafen die Handelsmärkte nicht – ganz im Gegenteil, das Eis wird wirtschaftlich immer dünner. Denn die Konkurrenz lockt mit Grill-Treuepunkten und Broschüren, die den Kunden Tipps und Tricks verraten, um am heißen Rost zuhause die besten Schmankerln zu braten.

Um dem entgegenzuwirken startet Moguntia jetzt eine neue Serviceoffensive. Denn in der neuen Ausgabe der „Fleisch & Wurst“, einem Magazin für Endverbraucher, wird das Thema Grillen umfassend behandelt. Voll und ganz auf die Kunden des Fleischer-Fachgeschäftes zugeschnitten gibt es neben Grilltipps auch viele spannende Infos über die neusten Grillaccessoires sowie über die richtige Fleischauswahl, das richtige Marinieren. Außerdem wird man mit Rezepten von Sternekoch Dominik Jeske versorgt.

Würstchenhoroskop

Ein weiteres Highlight des Heftes ist das Würstchenhoroskop, bei dem jedes Tierkreiszeichen sein passendes Würstchen für den Grill findet. Auch sponsert Moguntia wieder jede Menge Gewinne für Preisausschreiben und bietet auf der Witze-Seite Lacher für die Grillparty.

Dieses Magazin wird übrigens nur über das Fleischer-Fachgeschäft vertrieben und steht nur diesem zur Verfügung. Als zusätzlichen Service bietet Moguntia einen individuellen Firmeneindruck am Heft an. Auf eine Abonnentenverpflichtung wird dabei verzichtet, so kann der Kunde bei jeder Ausgabe entscheiden, ob er das Heft haben will. Moguntia stellt übrigens für fast alle in der „Fleisch & Wurst“ enthaltenen Rezepte in

einem Servicepaket auch als küchenfertige Thekenrezepturen zur Verfügung. Schließlich will der Kunde es sich vielleicht ja auch einmal leicht machen und die Schmankerl gleich vom Profi vorbereiten lassen. So ist es möglich, individuell auf die Kunden- und Marktanforderungen zu reagieren. Denn die Idee ist, den Kunden der Fleischerfachgeschäfte ein zusätzliches Extra zu bieten, das sie sonst nirgends erhalten.

(Red./Moguntia)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at