Kurze Haltbarkeit bei Online-Fleischbestellungen aus dem Supermarkt: Warum der Einkauf beim Fleischer die ungleich bessere Wahl ist

Eine Kundin berichtet von extrem kurzen Haltbarkeiten bei beim Billa online bestelltem Fleisch. Wir zeigen, warum der Einkauf beim regionalen Fleischhauer für Frische und Qualität sorgt.

© *Beigestellt*

Frust bei der Supermarkt-Online-Bestellung: Fleisch mit kurzer Haltbarkeit

Eine Kundin, die regelmäßig beim **Billa-Onlineshop** bestellt, erhielt kürzlich Bio-Fleisch mit auffällig kurzer Haltbarkeit. Ein Bio-Huhn und Bio-Putenfleisch, geliefert am Abend, waren nur noch bis zum nächsten Tag haltbar. Auf Nachfrage beim Kundenservice wurde auf die Geschäftsbedingungen verwiesen, die eine Haltbarkeitsdauer von „Anlieferungstag + 1 Tag“ für gekühltes Fleisch vorsehen. Für viele Konsumenten stellt dies

ein großes Problem dar: Eine langfristige Speiseplanung wird nahezu unmöglich, und das Fleisch muss unmittelbar verarbeitet werden. Diese Regelung wirkt besonders kundenunfreundlich und wirft Fragen zur Nachhaltigkeit auf, da kurze Haltbarkeiten potenziell zu Lebensmittelverschwendung führen können.

Es tut uns Leid, sollten Sie mit der Qualität eines Produktes nicht zufrieden sein. Bitte senden Sie innerhalb von 24 Stunden nach Erhalt der Lieferung eine Email mit dem Namen und dem Foto des beschädigten Produktes an **onlineshop@billa.at** und wir erstatten Ihnen schnellstmöglich Ihr Geld zurück. Bitte fügen Sie der Email Ihre Bestell- oder Lieferscheinnummer an.
Außerdem gilt das Widerrufsrecht für Kund:innen, die Verbraucher:innen im Sinne der Richtlinie 2011/83/EU sind. Diese haben das Recht diesen Vertrag binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen zu widerrufen.
Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem der:die Kund:in oder ein von ihm:ihr benannte:r Dritte:r, der:die nicht der:die Beförderer:in ist, die Waren in Besitz genommen haben beziehungsweise hat.
Um das Widerrufsrecht auszuüben, muss der:die Kund:in BILLA (BILLA Aktiengesellschaft, IZ-NÖ Süd, Straße 3, Objekt 16, 2355 Wiener Neudorf, Tel.: 0043/2236/600-0, Fax: 0043/2236/600-82345, E-Mail: **onlineshop@billa.at**) mittels einer eindeutigen Erklärung in einem mit der Post versandten Brief, Telefax oder E-Mail über den Entschluss, den Vertrag zu widerrufen, informieren. Es kann dafür dieses Muster-Widerrufsformular verwendet werden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist.
Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass der:die Kund:in die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absendet.

Mindesthaltbarkeitsdatum
Wir liefern Ihnen ausschließlich die frischesten Produkte und versichern Ihnen eine lange Mindesthaltbarkeit.

Auf unsere Produktkategorien bezogen garantieren wir Ihnen folgende Haltbarkeit:

Obst und Gemüse: Zum sofortigen Verzehr
Frisches Brot und Gebäck: Zum sofortigen Verzehr
Frischer Kuchen: 2 Tage (Anlieferungstag + 1 weiterer Tag)
Wurst und Käse aus der Feinkost: Zum sofortigen Verzehr
Fleischartikel aus dem Kühlregal und gekühlte Fleischalternativen: 2 Tage (Anlieferungstag + 1 weiterer Tag)
Fischartikel aus dem Kühlregal: 2 Tage (Anlieferungstag + 1 weiterer Tag)
Abgepackte Wurst und abgepackter Käse: 2 Tage (Anlieferungstag + 1 weiterer Tag)
Abgepacktes Brot, Gebäck und Kuchen: 2 Tage (Anlieferungstag + 1 weiterer Tag)
Frischmilch: 2 Tage (Anlieferungstag + 1 weiterer Tag)
Milch, Joghurt und andere Molkereiprodukte wie auch Milchalternativen: 4 Tage (Anlieferungstag + 3 weitere Tage)
Haltbarmilch: 30 Tage (Anlieferungstag + 29 weitere Tage)
Eier: 7 Tage
Gekühlte Gerichte: 3 Tage
Süß- und Salzgebäck: 14 Tage
Tiefkühlkost: 30 Tage
Trockensortiment: 30 Tage
Bier und Radler: 30 Tage
Smoothies: 3 Tage

Regionale Fleischhauer bieten bessere Alternativen

Im Vergleich dazu punkten heimische Fleischhauer mit Frische und Flexibilität. Kund:innen können vor Ort die Haltbarkeitsdaten prüfen und ihr Fleisch direkt entsprechend ihrer Bedürfnisse auswählen. Viele regionale Betriebe bieten mittlerweile auch Online-Bestellungen an, die sich durch eine hohe Qualität auszeichnen. Das Fleisch wird in perfekten Schutzverpackungen geliefert und stammt nachweislich aus regionaler, kontrollierter Tierhaltung.

Nachhaltigkeit und Vertrauen im Fokus

Regionale Anbieter setzen nicht nur auf Qualität, sondern auch auf Transparenz. Kund:innen wissen genau, woher das Fleisch kommt, und können sich auf einen persönlichen Service verlassen. Dies stärkt das Vertrauen und unterstützt gleichzeitig die heimische Landwirtschaft und das Fleischerhandwerk.

Fazit: Frische, Qualität und Planungssicherheit

Wer Wert auf frisches und hochwertiges Fleisch legt, sollte auf regionale Fleischhauer setzen. Diese bieten nicht nur längere Haltbarkeiten und bessere Planungsmöglichkeiten, sondern tragen auch zur Unterstützung heimischer Betriebe bei. Für alle, die dennoch online bestellen möchten, lohnt sich ein Blick auf kleinere Anbieter oder Direktvermarkter, die Wert auf Qualität und Frische legen. So wird der Fleischeinkauf zum Genuss – ohne böse Überraschungen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at