

Gourmondo GmbH  
Joseph-Dollinger-Bogen 9  
80807 München

Pressekontakt  
presse@gourmondo.de  
Telefon 089 / 32 20 83 95

München, 24. Februar 2010

### **Online-Händler Gourmondo.de versendet 4,3 Tonnen frisches Gourmet-Fleisch im ersten Jahr**

Seit genau einem Jahr bietet der größte deutsche Online-Feinkost-Spezialist gourmondo.de frisches - Fleisch in Premiumqualität an, und differenziert sich damit klar von Anbietern, die auf tiefgefrorene Ware setzen. Der Versand von frischem Premium-Fleisch erwies sich bereits im ersten Jahr als sehr erfolgreich: knapp 4,3 Tonnen lieferte gourmondo.de mit Hilfe einer speziellen Kühlverpackung zuverlässig an seine Kunden aus. Über 60 Sorten feinstes Fleisch erster Qualitätstufe aus aller Welt wird von Gourmondo professionell auf 4° Celsius gekühlt per DHL-Paket verschickt.

Absoluter Favorit der Gourmondo-Kunden mit insgesamt 1,1 verkauften Tonnen ist das Fleisch erster Güteklasse des bei Spitzenköchen beliebten Simmentaler Rinds. Aber auch sonst schwer erhältliche Fleischsorten, wie Bison oder französisches Charolaisrind findet bei Gourmondo großen Anklang. „Frischfleisch erweist sich als Instrument zur Kundenbindung“ – so Pascal Zier, Geschäftsführer von gourmondo.de. „Haben die Kunden erstmal die relativ hohe Hürde des Distanzkaufs von Frischfleisch überwunden, können wir mit Produkt- und Lieferqualität überzeugen. Kunden unseres Frischeangebots kaufen deutlich häufiger als Kunden, die bisher nur Produkte aus unserem Trockensortiment bestellen.“

In speziellen Kühlverpackungen mit Thermoinlays und Styropor-Boxen versendet gourmondo.de neben Fleisch auch weitere ca. 400 frische Lebensmittel. Käse, Wurstspezialitäten, Suppen oder Smoothies werden auf einer Temperatur etwa 8°C gehalten. Besonders empfindliche Produkte wie Fleisch oder Kaviar halten in der Gourmondo-Verpackung bis zu 48h die Idealtemperatur von 4°C.

#### **Pressekontakt:**

[presse@gourmondo.de](mailto:presse@gourmondo.de)

Tel: 089 32 20 83 95

Gourmondo GmbH

Joseph-Dollinger-Bogen 9

80807 München