

We care about quality.

Wir sorgen für Qualität.

VOXtrade®

international food management

We care about quality. // 02/2015



„First Class“ Richtung Südkorea

Container mit Schweinebäuchen wandern nach Ostasien

ALS ZUVERLÄSSIGES BINDEGLIED zwischen Produzent und Absatzmarkt sind wir mit der Planung, Durchführung und dem permanenten Controlling des Exportvertriebs bestens vertraut.

Durch Russlands Embargo haben sich für uns andere Märkte aufgetan, wie etwa Südkorea, auf die wir uns jetzt konzentrieren. Besonders österreichische Qualitäts-

produkte sind in Südkorea sehr beliebt, da sie uns als zuverlässigen Lieferanten schätzen. Nach monatelanger Vorbereitungszeit ist das Projekt Schweinefleisch-

Export nach Südkorea gestartet. Demnächst treten die ersten Container mit österreichischem Fleisch die Reise nach Asien an. Wir sind sehr stolz darauf, dass der Kunde unser Unternehmen ausgewählt hat. voxtrade liefert bereits seit mehreren Jahren zur vollsten Zufriedenheit Qualitätsfleisch in verschiedenste Länder.

Speziell bei individuellen Anforderungen, wie komplexe Export-Abwicklungen und Finanzierungen sind wir ein kompetenter Partner.

Mit unserer eigenen Lagerlogistik und Lagermöglichkeiten bis zu mehreren hundert Tonnen Fleisch können wir rasch auf Kundenwünsche reagieren.



Voxtrade startet durch

Trotz Einfuhrstopp Russlands gut aufgestellt

UM PRODUKTE ZUR RICHTIGEN ZEIT, am richtigen Ort, und in der richtigen Qualität zu liefern, bauen wir seit Jahren auf ein internationales Netzwerk im Lebensmittelmanagement.

Der Wissensaustausch mit den Branchenkennern in aller Welt gewährleistet eine ständige Weiterentwicklung am Markt und somit Wettbewerbsvorteile für un-

sere Kunden. Aufgrund von Russlands Embargos sahen wir uns gezwungen, unseren Fokus auf neue Märkte zu legen.

Es konnten vor allem bei Schweinefleisch die Ausfuhren nach Asien durch höhere Mengen ausgeweitet werden. Dies zeigt wie wichtig es ist, mittelfristig neue Exportmärkte zu erschließen.

Impressum

Medieninhaber, Herausgeber, Verleger und Redaktionsanschrift: voxtrade GmbH, Böhmerwaldstraße 39, 4600 Wels, Austria, www.voxtrade.com, Gerichtsstand Wels, FN 165369 s | Für den Inhalt verantwortlich: Richard und Dagmar Völk | Fotos: liseykina/Nikonafit/lazlo/Sasa Komlen/Shutterstock/voxtrade/Artstudio powershots, voxtrade, Stocker Verlag | Druck: Datapress | Idee, Konzeption und Text: www.fitwords.at | Gestaltung: www.studiozett.com | Als periodisch erscheinendes Medium informiert **We care about quality** rund um das Thema Lebensmittelmanagement | Vorbehaltliche Änderungen, Irrtümer und Druckfehler | Genderhinweis: Wir legen großen Wert auf geschlechtliche Gleichberechtigung. Aufgrund der Lesbarkeit der Texte wird bei Bedarf nur eine Geschlechtsform gewählt. Dies impliziert keine Benachteiligung des jeweils anderen Geschlechts.

Editorial

SEIT ÜBER 18 JAHREN steht voxtrade für höchste Qualität, starken Service und vor allem Individualität. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Dafür spricht auch der jüngste Auftrag unseres Unternehmens.

Es herrscht eine rege Nachfrage nach den hochwertigen Schweinebäuchen, die ab sofort Österreich Richtung Südkorea verlassen werden. Die Exportbestimmungen zur Einfuhr von Schweinefleisch in dem asiatischen Staat sind streng.

Voraussetzung für eine staatliche Exportgenehmigung nach Korea ist eine behördliche Überprüfung des Schlachtbetriebs. Deshalb freut es uns besonders, dass voxtrade der Zugang zu diesem Markt gelungen ist. Die wachsende Kaufkraft in diesem Land ist eine große Chance für uns, die wir nutzen werden.

Wir wünschen Ihnen ein entspanntes Lesevergnügen.

Dagmar und Richard Völk



Website im neuen Look!

Innovativer und kundenfreundlicher Webauftritt

DIE WEBSITE ist heute nach dem persönlichen Kontakt zum Kunden der wichtigste Informations- und Kommunikationskanal. Denn die Menschen nutzen das Internet in fast allen Lebensbereichen.

Deshalb haben wir uns für eine Neugestaltung unserer Website entschieden. Durch die klare, optisch ansprechende Struktur der Seite, wurde sie benutzerfreundlicher und moderner. Beim Aufruf der Homepage sind die wichtigsten Themen sofort ersichtlich. Die Hauptmenüleiste ermöglicht eine einfache und übersichtliche Navigation durch die wichtigsten Themengebiete. Um auch ein perfektes Resultat auf Smartpho-

nes und Tablets zu erzielen, wurde ein Responsive Design umgesetzt. In erster Linie möchten wir aber den Menschen beim Besuch unserer Website zeigen, dass sie es mit einem kompetenten Partner zu tun haben, der sich um seine Kunden kümmert.

Unsere neue Website wird voraussichtlich Ende des Jahres im Web abrufbar sein. Besuchen Sie uns, wir freuen uns auf Sie: www.voxtrade.com



Der neue Fleischfolder ist da

Wer Qualität liefert, muss auf die Details achten



UNSER AKTUELLER FOLDER erstrahlt im neuen Design und liefert wichtige Informationen, speziell bei Verkaufsgesprächen mit Kunden.

Das Nachschlagewerk ist klar, übersichtlich und mit chinesischer Übersetzung ausgestattet. Praktisch, handlich und in aller Kürze informiert er, wofür voxtrade steht. Nämlich für persönliches Engagement, höchste Qualität und vertrauensvolle Partnerschaft.

Ebenso ist unsere gesamte Produktpalette, vom Schwein über das Rind bis zum Huhn abgebildet. Die Lieferungen der verschiedenen Schlachtbetriebe wer-

den nach genau definierten Qualitätskriterien von uns geprüft. Wir verwenden nichts, von dem wir nicht selbst überzeugt sind. Darum vertrauen wir nur den hochwertigen Spitzenprodukten unserer Partnerfirmen, denn wir wollen natürlich ausschließlich zufriedene Kunden.

Taste the future

Wie schmeckt die Welt von Morgen?



DIE WELTWEIT FÜHRENDE ERNÄHRUNGSMESSE

für Handel und Gastronomie sorgte auf 280.000 m² Ausstellungsfläche für vielfältige Inspirationen. Vom 10. bis 14. Oktober war voxtrade auf der internationalen Leitmesse mit neu gestalteten Stand vertreten. Mit dabei: die nächste Generation von voxtrade. „Unser Sohn tritt bereits in unsere Fußstapfen und hat uns auf der Messe tatkräftig unterstützt“, freut sich Richard Völk. Zahlreiche Experten und Fachbesucher rund um das Thema Ernährung fanden sich an den fünf Messetagen in Köln ein.



Welche Trends deuten sich an? Wie isst und trinkt man demnächst in Asien? Fragen, auf die Entscheider der internationalen Ernährungswirtschaft Antworten lieferten. Das einzigartige Messekonzept der Anuga, mit zehn Fachmessen unter einem Dach war auch 2015 wieder ein voller Erfolg. Die Messe bot eine Fülle von begleitenden Events und Veranstaltungen. Sie lieferte dabei wegweisende Trendthemen und ein attraktives Rahmenprogramm. Hochkarätig besetzte Vorträge und Abendveranstaltungen sorgten für den passenden Rahmen und umfassende Informationen bei einem brancheninternen Austausch.

Dry-Aged Beef

Die Essenz des Geschmacks

IN DEN USA ist es längst „Kult“. Jetzt gibt es auch für Spitzenköche in Österreich Dry-Aged-Beef – bestgereiftes Rindfleisch für charaktervolle Steaks und Kurzgebratenes. Voxtrade steht für einen kompetenten Ansprechpartner, wenn es um Dry-Aged-Beef geht. Gegen Vorbestellung können die Gourmet-Produkte tiefgekühlt und vakuumverpackt kartonweise bis zu 10 kg verschickt werden.

Dry Aging ist ein besonderes Reifeverfahren, wo das Fleisch eine „Trockenreifung“ erfährt. Bei der aufwendigen Methode wird der Rinderrücken bei optimalen Bedingungen 35 bis 42 Tage an der Luft und danach bis zu 28 Tage im Vakuum gereift. Mit einer konstanten Temperatur von 0 bis 1° C und 80 % Luftfeuchtigkeit verliert das Fleisch 15 bis 20 % an Gewicht.

Das Wasser im Fleisch verdunstet und schwindet bis zu einem Drittel. Der Geschmack wird intensiver, kräftiger und gewinnt enorm an Qualität und

Aroma. Deshalb sind in Europa auch immer mehr Kenner bereit, tiefer in die Tasche zu greifen, um ihr Steak mit der richtigen Reife zu bekommen.

TIPP

SO BEREITET MAN EIN DRY AGED BEEF RICHTIG ZU.

Die Liebe zum Produkt ist der Schlüssel zu einem perfekt zubereiteten Steak. Wer das Lebensmittel gut und richtig behandelt, wird den höchsten Fleischgenuss erleben.

Das Dry Aged Beef wird vor dem Grillen gesalzen und gepfeffert. Keine Marinaden oder andere Kräuterpasten verwenden, da das Fleisch genügend Eigengeschmack mit sich bringt.

Nachdem das Steak Raumtemperatur erlangt hat, ist es bereit für den Grill. Die Glut muss brennend heiß sein, da sich nur so die Röstaromen richtig entfalten und das Fleisch eine schöne Kruste bekommt. Einmal gewendet hat das Fleisch nach einigen Minuten (variiert mit Größe und Gewicht des Steaks) seine Farbe und Kruste erreicht. Mittels Messen der Kerntemperatur mit einem Thermostat kann der gewünschte Gargrad bestimmt werden (55 bis 60° C: Medium rare; 66 bis 70° C: Medium well).

Anschließend wird das Steak vom Grill genommen, der Knochen ausgelöst und das Fleisch in portionsgerechte Stücke zerteilt und angerichtet.

WIR WÜNSCHEN GUTES GELINGEN!

