

Currywurst to go



Im Curry Cup können Fleischer herzhaftes Wurst und fruchtig-würzige Sauce ansprechend für unterwegs verpacken.

Mit dem Curry-Cup, einem Becher aus doppelwandigem Karton, bietet Patrick Vujatovic aus Rendsburg Fleischereien eine ansprechende Verpackung, um Wurst mit Gewürzsauce auf besondere Weise zu vertreiben und optisch aufzuwerten. Mit einer Höhe von circa elf Zentimetern und einem Durchmesser von 8,5 cm hat der Becher Platz für eine Füllmenge von 150 g bis zu 225 g. Auch einen kleineren Becher für die häufig verwendete 120-g-Wurst hat Vujatovic im Sortiment.

„Wir haben einen Wurststand vor unseren Edeka-Markt gestellt. In den zwei Tagen, die wir den Wurststand pro Woche geöffnet haben, verkaufen wir knapp 500 Currywürste im Becher. Das Außer-Haus-Geschäft läuft bei uns seit der Einführung des Curry-Cups deutlich besser“, sagt der Besitzer eines Ede-

ka-Marktes in München, der seit etwa einem halben Jahr den Becher einsetzt.

Neben dem klassischen Curry-Cup sind bereits Becher im Design für Gulasch, Fisch oder Süßspeisen wie Kaiserschmarrn erhältlich. Zudem testete das Eurofins-Institut den Becher im vergangenen Jahr und verlieh die Zertifizierung „Mikrowelleneignung“. „Diese Zertifizierung hat uns einen ganz neuen Kundenkreis eröffnet, da wir nun auch Fleischer erreichen, die ihre Produkte in den Becher füllen, mit unserem Deckel verschließen und ihren Siegelauflöser mit Mindesthaltbarkeitsdatum entsprechend platzieren. So können die Fleischereien ihren Kunden ein hausgemachtes Produkt anbieten, das dann einfach zu Hause erwärmt und verzehrt werden kann“, sagt Vujatovic.