

Ein neues Gesicht für die Metzgerei

EMO Unter anderem wird auch „Golden Beef“ angeboten

Ende Oktober 2015 hat die Metzgerei Berg-Koenig Nummer 5 in der hauptstädtischen „Groussgaass“ (Grand-rue) den Betrieb eingestellt. Seit über 100 Jahren gehörte das Traditionsunternehmen als Aushängeschild zu der luxemburgischen Geschäftswelt. Dafür, dass Berg-Koenig weiterlebt, sorgt nun „Emo“.

LUXEMBURG Das Unternehmen mit Sitz in Wecker hat das Geschäft in der „Groussgaass“ übernommen und es ist seit heute geöffnet. Die ganze Übernahme stand im Zeichen der Kontinuität. So wurde unter anderem auch das gesamte Personal von „Berg-Koenig“ übernommen. Auch die luxemburgischen Spezialitäten und Qualitätsprodukte bleiben der Kundschaft erhalten.

Die Emo-Metzgereien sind Bestandteil des Unternehmens Coboulux Coboulux S.A., das sich

in einer Phase des tiefen Umbruchs befindet. Wie Jacques Linster, Geschäftsführer von Coboulux, betont, will man auf den starken Werten der Firmentradiition aufbauen. „Tradition, Qualität und Proximität, das sind unsere Vorgaben als regional verankertes Unternehmen. Die Übernahme der Metzgerei Berg-Koenig passt demnach in unser Konzept für die Metzgereisparte“, so der „administrateur délégué“ des in Wecker angesiedelten Schlachthofs. Von dort, aus Wecker (von Coboulux), bezog auch „Berg-Koenig“ seine frische Fleischware. Es bleibt demnach alles beim Alten und das im besten Sinne des Wortes.

Innovatives Konzept

Nach mehrwöchigen Um- und Ausbauarbeiten finden die Kunden in den neuen Räumlichkeiten von Emo in der „Groussgaass“ nicht nur das gewohnte



Das Fleisch kommt nach wie vor vom Schlachthof Coboulux aus Wecker

Ein Traditionsunternehmen

Die Erfahrung und die Tradition des Unternehmens Coboulux gehen zurück bis in die 50er Jahre, als die „Cooperative des patrons-bouchers du Luxembourg de l'Est“ gegründet wurde. Das Unternehmen setzt seit jeher ganz besonders auf Qualität und einheimische Produkte. Zu dem Kundenkreis gehören bekannte Metzgereien in Luxemburg und der nahen Groß-

region sowie unter anderem auch zahlreiche Supermärkte. Die Marke Emo hat ihren Ursprung im Jahr 1865, dies mit der Eröffnung eines Metzgereibetriebes in Dommeldingen. Heute beschäftigt das Unternehmen Coboulux S.A. in den zwei Sparten – Metzgereien (Emo) und Schlachthof/Fleischverarbeitung (Coboulux) – rund 220 Mitarbeiter.

reichhaltige Sortiment an Feinkostwaren sowie kleine Gerichte und Snacks (Sandwichs, Salate usw.) zum Mitnehmen. Der Verkaufsraum zeichnet sich durch transparente Kühlschränke aus, die es den Kunden ermöglichen, die Fleischprodukte sozusagen im Ganzen einzusehen. Die modernen Theken sind in drei Bereiche unterteilt: Wurstwaren, Fleischprodukte und Feinkost. Einfach und übersichtlich, so die Devise der Planer, die auf klare und einfache Linien gesetzt haben. Das Geschäft in der

„Groussgaass“ ist nach dem Laden in der City Concorde das zweite Emo-Geschäft, das komplett im neuen Corporate Design der Marke eingerichtet worden ist. „Emo – Maître Boucher“ steht, so Jacques Linster, für ein innovatives Konzept, das höchste Qualität sichern soll. Innovation ist kein leeres Schlagwort für die Emo-Verantwortlichen. Neu ist ein komplett automatisiertes Zahlungssystem, mit dem die Geschäfte ausgestattet werden.

Der Kunde zahlt ganz einfach

mit seinen Scheinen oder Münzen an Kassensystemen. Kein Geld, das über die Theke wechselt, das ist eindeutig ein mehr an Hygiene.

In der „Groussgaass“ bietet Emo auch die Produkte des Rindfleischlabels „Golden Beef“ an. Bei diesem qualitativ absolut hochwertigen Produkt handelt es sich um Rindfleisch, das wenigstens vier Wochen abgehangen ist. Gereiftes Rindfleisch mit gesicherter regionaler Herkunft hat demnach in Luxemburg einen Namen: Golden Beef.

282.032 Euro für das Nationale Krebsregister

SCHECK Fondation Cancer unterstützt Projekt des Luxembourg Institute of Health

LUXEMBURG Zur Unterstützung eines Projektes, das die Qualität von kodierten Daten des Nationalen Krebsregisters verbessert, überreichten Dr. Carlo Bock, Präsident der Fondation Cancer, und Lucienne Thommes, Direktorin der Fondation Cancer, im Beisein von Dr. Catherine Larue, Direktorin des Luxembourg Institute of Health (LIH), und Dr. Michel Untereiner, wissenschaftlicher Direktor des „Registre national du cancer“ (RNC), an den Forscher Michaël Schnell einen Scheck in Höhe von 282.032 Euro. Das Projekt „Regel- und Fall-basierte Unterstützung“ („Assistance à partir de règles et de cas“) ist Teil des Nationalen Krebsregisters (RNC), das vom Luxembourg Institute of Health verwaltet wird und dessen Ziel es ist, Daten über die Häufigkeit und die Behandlung von Krebsfällen im Großherzogtum



zu sammeln. Die Qualität der Daten ist eines der wichtigsten Anliegen des Krebsregisters. Das

Forschungsprojekt sieht die Umsetzung eines Entscheidungshilfe-Systems vor, um die Qualität

der Sammlung zu verbessern. Das neu entwickelte Informatik-Tool soll die Interpretation der

verfügbaren Quellen unterstützen sowie die Durchführung internationaler Kodierungsstandards, wie unter anderem vom „European Network of Cancer Registries“ (ENCR) veröffentlicht, erleichtern. Theoretisch basieren die Empfehlungen und Angaben, die den Kodierern gegeben werden, auf einer überlegten Kombination von Regeln und Fällen.

Durch das Projekt erhofft man sich, die Qualität der im RNC kodierten Daten zu verbessern. Auch eine detailliertere Beschreibung der Häufigkeit von Krebsfällen und eine bessere Betreuung von Patienten durch das Krebsregister wird erwartet. Diese schnellere Kodierung reduziert die Datenverarbeitungszeit des RNC.

Dies hat zur Folge, dass epidemiologische Daten im Bereich von Krebs in Luxemburg schneller zur Verfügung stehen.

Neue (T)Raumdecke in nur 1 Tag!

PLAMECO
DECKEN

Besuchen Sie unsere Ausstellung
Mo. – Fr. von 8.30 Uhr bis 12.30 Uhr
Zimmerdecken • Beleuchtung • Zierleisten

Besuchen Sie uns auf Facebook

PLAMECO Luxembourg, 22, rue de Macher, L-5550 Remich
Showroom: 26, rue de Macher, L-5550 Remich (Fußgängerzone) (+352) 26 66 45 81

PÉITRY
RESTAUBERGE

18, Route de Luxembourg L-6910 ROODT-SUR-SYRE
WWW.PEITRY.LU Tél.: +352 26 78 75 98

Dans un cadre unique d'une vieille grange classée du 18^{ème} siècle, le Restaurant Péitry a le plaisir de vous accueillir, en mettant à votre disposition un salon-apéritif, une salle au premier étage pour 70 convives, une véranda, une très belle terrasse et deux parkings privés. Nous vous proposons une cuisine française et du terroir suivant les produits de qualité et de saison. Nous sommes également à votre disposition pour organiser vos fêtes de famille, repas d'affaires, mariage, communions,...