

„Iss' von hier!“ - Minipreis und Westfleisch machen sich stark für Fleisch aus der Region

Pressemitteilung

WESTFLEISCH eG
Brockhoffstr. 11
48143 Münster

25. September 2009

Ansprechpartner:

Hubert Kelliger
Tel. : 0251 / 493-1222
Fax : 0251 / 493-1106
eMail: hubert.kelliger@westfleisch.de

www.westfleisch.de

Schulterschluss fürs Lebensmittel Fleisch / Erzeuger, Vermarkter und Handel im Raum Paderborn arbeiten zusammen / Untersuchung: Verbraucher bevorzugen heimische Produkte

Einen noch engeren Schulterschluss für die Region haben in Salzkotten bei Paderborn Erzeuger, Fleischvermarkter und Handel am Freitag, 25. September 2009 vereinbart. Sie machen sich mit der Kampagne „Iss' von hier!“ gemeinsam für Fleisch aus heimischer Erzeugung stark. „Iss' von hier! - das ist es, was die Kunden wünschen“, erklärte Dr. Helfried Giesen, geschäftsführendes Vorstandsmitglied der Westfleisch eG, bei der Vorstellung der Kampagnenziele im Minipreis-Center „Am Wallgraben“ in Salzkotten.

Westfleisch liefert exklusiv für „Iss' von hier! “

„Iss“ von hier! “ steht auf Schildern an ausgewählten Bauernhöfen, die für die Minipreis-Märkte im Raum Paderborn Fleisch erzeugen. Auch an der Fleischtheke der Märkte wird für

die Verbraucher die Kooperation zu erkennen sein. „Dort wird dann auch ‚Iss‘ von hier!‘ zu sehen sein“, betonte Friedrich Klingenthal, Inhaber und Geschäftsführer des Lebensmittel-Filialisten, bei der Präsentation.

Die Zentralverwaltung der Minipreis-Läden GmbH mit ihren 35 Märkten in Ostwestfalen-Lippe und Umgebung ist in Salzkotten angesiedelt. Die 1961 gegründete Markt-Gruppe beschäftigt rund 1.100 Mitarbeiter und ist im Familienbesitz der Familie Klingenthal.

Westfleisch liefert für 17 Minipreis-Märkte das Schweinefleisch exklusiv. Auf großen Plakaten werben Gerd Ditzel, Metzgermeister bei Minipreis, und - stellvertretend für die rund 40 „Iss“ von hier!“-Kooperationspartner und Westfleisch-Landwirte - Johannes Giesguth, Kreislandwirt aus Bad Wünnenberg-Haaren, künftig gemeinsam für die regionale Zusammenarbeit: „Wir stehen für frisches Qualitätsfleisch“. Klingenthal stellte den Vorteil deutlich heraus: „Damit kann unser Fleischkunde sicher sein und auch selbst nachvollziehen, dass sein bei uns gekauftes Fleisch aus der Region kommt.“

Verbraucher sind bewusste Fleischkonsumenten

Giesen ergänzte, dass über drei Viertel der Verbraucher bei einer repräsentativen GfK-Untersuchung angegeben haben, Fleisch deutscher oder regionaler Herkunft zu bevor-

zugen. Für sie ist Fleisch aus der Region oder aus Deutschland besonders frisch und hochwertig. „Viele Verbraucher sind sich über die Bedeutung ihres Konsumverhaltens für die Umwelt, die Landwirtschaft und die an der Fleischerzeugung beteiligten Wirtschaftszweige im Klaren“, so Giesen. Nach der Untersuchung gehen 85,1 Prozent der Deutschen davon aus, dass der Kauf von heimischem Fleisch auch die deutsche Wirtschaft stärkt. Ebenfalls drei Viertel der Befragten sehen obendrein für Fleisch aus dem eigenen Land einen zusätzlichen Kaufanreiz.

„Qualitätspartnerschaft Westfleisch“

Auf den bewusst regional einkaufenden Verbraucher setzen die Minipreis-Märkte ebenso wie Westfleisch, Deutschlands drittgrößter Vermarkter von Fleisch, der in Paderborn seit 1978 eines seiner Fleischcenter betreibt. Über 160.000 Tonnen Fleisch pro Jahr werden allein am Westfleisch-Standort Paderborn produziert.

Insgesamt hat die Genossenschaft über 4.500 Kooperationspartnerschaften mit Landwirten wie Johannes Giesguth in Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen, die kontrolliert das wertvolle Lebensmittel Fleisch produzieren. Regionalität, Tierschutz, Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung sind die Kernpunkte der vor zwei Jahren verankerten „Qualitätspartnerschaft Westfleisch“, die jedes Jahr

kontrolliert wird. Damit wurde Westfleisch in der europäischen Fleischbranche zum Vorreiter.

Die regionalen Kooperationspartner und ihre Familien in Nordwestdeutschland stehen mit ihrem guten Namen für das von ihnen erzeugte Fleisch ein. Der Vorteil für den Handel und damit für die Verbraucher: Herkunft, Sicherheit und Qualität des Lebensmittels sind regional überprüfbar und glaubwürdig zu belegen.

Durch die kurzen Transportwege von Vieh und Fleisch in der Region werden beispielsweise Tiere und Umwelt geschont. Die regionale Orientierung macht aber nicht nur ökologisch Sinn. Die bäuerlichen Strukturen der Heimatregion werden über die genossenschaftlichen Organisation von Westfleisch auch finanziell gestärkt. Westfleisch hat den landwirtschaftlichen Partnerbetrieben in der Region in den vergangenen fünf Jahren mehr als 65 Mio. Euro über Dividenden und Sonderzahlungen zugeführt.



„Großer Bahnhof“ in Salzkotten: Im Rahmen der Auftaktveranstaltung „Iss' von hier!“ zur Regionalvermarktungsoffensive von Minipreis und Westfleisch wurden den ersten Landwirten aus dem Raum Paderborn die passenden Hofschilder überreicht. Im Bild v. r.: (vor der Bühne) Dr. Helfried Giesen, geschäftsführendes Vorstandsmitglied der Westfleisch eG, Münster; Ferdinand Klingenthal, Inhaber und Geschäftsführer der Minipreis-Märkte, Heinrich Westkämper, Vorsitzender des Aufsichtsrates der Westfleisch eG; (auf der Bühne) Ulrich Pohlmann, Leiter des Minipreis-Fleischwerkes; Günther Murr, Vertriebsleiter und Prokurist Minipreis; Johannes Giesguth, Kreislandwirt, Bad Wünnenberg-Haaren; Heinrich Rudolphi, Paderborn-Sande; Ulrich Wessel, Salzkotten; Manfred Vonnahme, Büren; Wolfgang Becker, Bad Wünnenberg; Ferdinand Hansmeyer, Borchon-Etteln; Josef Lehmenkühler, Geseke; Christoph Mau in Vertretung für Hubertus Sprink, Geseke; Heinz Sommer, Geseke; Josef von Wrede, Anröchte



Einen noch engeren Schulterchluss für Fleisch aus der Region Paderborn vereinbarten Minipreis und Westfleisch im Rahmen der Auftaktveranstaltung „Iss' von hier!“ am 25.9.2009 im Minipreis-Center in Salzkotten: (v.l.) Ulrich Pohlmann, Leiter des Minipreis-Fleischwerkes; Günther Murr, Vertriebsleiter und Prokurist Minipreis; Dr. Helfried Giesen, geschäftsführendes Vorstandsmitglied der Westfleisch eG, Münster