

Hausmesse beim Mosel Metzger Peter Hüntten

„Food-Factory“ mit neuen Ideen



Immer neue Wege gehen, neue Ideen finden und niemals still stehen, das macht das Unternehmen Hüntten seit Generationen so erfolgreich. Fotos: EP

Löf. Mit ihren regelmäßigen Hausmessen gewährt die Firma Hüntten ihren Kunden Einblicke in ihr Qualitätsunternehmen und zeigt mit neuen Ideen, dass sie mit der Zeit geht. Die Geschäftsführer Monika Schmidt, Peter Haupt und Klaudia Kaiser luden in diesem Jahr in ihre „Food-Factory“ ein und präsentierten neue Möglichkeiten, Nahrungsmittel besser zu verkaufen. „Essen kann man nicht neu erfinden, die Präsentation ist wichtig!“ Von diesem Gedanken, ausgesprochen von Klaudia Kaiser, ließen sich die Verantwortlichen leiten und viele Besucher daran teilhaben. Schon beim Eintritt zur Hausmesse fiel der neue moderne Stil des Ambiente auf, der sich in den präsentierten Produkten fortsetzte. Zahlreiche Aussteller gaben Kostproben an die Besucher und Hintergrundwissen an interessierte Kunden weiter. Es sind Zulieferer des Moselmetzgers, auf die sich das Unternehmen verlassen kann, denn das Bestreben mit erstklassiger Ware zu handeln, führt zu einer sorgfältigen Auswahl der Lieferanten. Diese wohnen oft nicht gerade um die Ecke. Zu der Produktpalette Hünttens gehören aber auch Produkte regionaler Anbieter, wie beispielsweise von der Regionalmarke Eifel. Neben Fleisch- und Wurstprodukten, bietet das Sortiment der Firma auch Tiefkühlkost, Fisch, Konserven, Kartoffelprodukte und Teigwaren, Feinkost und Gemüse, Molkereiprodukte und Backwaren.

Beliefert werden Endverbraucher und Großkunden, die mit dem firmeneigenen Fuhrpark über die Grenzen von Rheinland-Pfalz hinaus, auch ins benachbarte Ausland, angefahren werden.

Über die Vielfalt des Angebots konnten sich die Besucher der „Food-Factory“ selbst überzeugen. Zu den Highlights der Hausmesse gehörte neben der Präsentation von Street und Finger Food, auch Leckeres aus der Metzgerküche. Beispielsweise das „Hüntte Pitter Gulasch“ oder das „Äpfelfleisch moselfränkischer Art“. Neue Sorten Speiseeis standen als Nachtisch zur Verfügung. Tradition, Moderne und Innovation der Familie Hüntten, die niemals stillsteht und die Zeichen der Zeit frühzeitig erkennt, machen das Unternehmen so erfolgreich. Die nächste Generation bringt sich schon ein und arbeitet mit. Vor ein paar Monaten fiel der

Startschuss zum Lieferservice, eine Idee von Stephan Haupt. Im vergangenen Jahr feierte die Familie ihr 130 - jähriges Jubiläum. Was damals in Hatzenport begann, ist heute ein starkes, mittelständisches Unternehmen, das sich sehr heimatverbunden zeigt.

Um auf Dauer in einem heißumkämpften Markt erfolgreich zu sein, gibt es für den Mosel Metzger nur einen Weg: die Zufriedenheit der Kunden, die im Mittelpunkt seines Handelns stehen. Diese habe die Möglichkeit qualitätsorientiert ein zu kaufen, den Vorteil handwerklicher Produktion, die Sortimentsvielfalt und den Lieferservice zu nutzen, fachliche, kompetente Beratung vor Ort und telefonisch Ideen für eine rationelle Küche zu bekommen, sowie dabei ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis in Anspruch nehmen zu können.

Vielfalt, Qualität und Service sind ein Versprechen, welches das Unternehmen seinen Kunden gibt. Umfangreiche Information unter www.huenten-fleischwaren.de.