

Quelle: WochenSpiegel Wi/Be

Datum: 19.05.2022

Seite: 9

Moderner, frischer und regionaler

Bungert-Metzgerei setzt jetzt auf die Regionalmarke Eifel in der Fleischtheke

WITTICH. Qualität, Service und kompetente Beratung durch Fachkräfte – dafür steht das Wittlicher Familienunternehmen Bungert seit jeher. Mit der Modernisierung des ca. 1000 Quadratmeter großen Frischbereichs im Einkaufszentrum setzen die beiden Geschäftsführer Winfried und Matthias Bungert noch einmal ganz neue Akzente. Von

Januar bis Mitte März wurde der Frischbereich umfassend umgebaut und auf den neuesten Stand der Technik gebracht.

Mit der Modernisierung konnte ein komplett neuartiges Konzept realisiert werden. Mit einer inselartigen Anordnung ist die neue Frischeabteilung noch offener, moderner und übersichtlicher als zuvor. »Unsere Produkte kommen durch die neue Präsentation noch besser zur Geltung und wir können unseren Kunden ein wahres Einkaufserlebnis bieten«, resümiert

Matthias Bungert. Nicht nur äußerlich hat sich der Frischbereich verändert, auch das Sortiment wurde – auch auf Kundenwunsch hin – um eine regionale Produktpalette im Fleisch- und Wurstbereich erweitert. Seit Mitte März ist das Fleisch des Bauernhof Hansen aus Welschbillig in der Theke erhältlich. »Wir möchten nochmals einen Schritt in Richtung mehr Regionalität, mehr Tierwohl und herausragende Produktqualität gehen«, begründen die Bungert-Inhaber ihre Entscheidung für die Zu-

sammenarbeit mit der bekannten Qualitätsmarke.

Der Bauernhof Hansen ist auch zertifizierter Partner der Regionalmarke Eifel. Im Rahmen der Kooperation mit der Regionalmarke Eifel und weiteren Beteiligten konnte eine transparente Wertschöpfungskette vom Stall bis in die Theke für Bungert aufgebaut werden. In der hauseigenen Metzgerei werden aus dem Schweinefleisch von Bauer Hansen feinegarantiert regionale – Fleisch- und Wurstwaren hergestellt.



Tanja, Lukas und Markus Hansen aus Welschbillig, Matthias Bungert und Thomas Richter (beide Bungert oHG), Gerhard Saar (SVG eG), Landwirt Sebastian Hansen, Alina Wonner und Janine André (beide Regionalmarke EifelGmbH) (v.l.). Foto: Bungert oHG