

Quelle: WochenSpiegel Wi/Be

Datum: 10./11.03.2023

Seite: 2

Deutschlands beste Fleischtheke steht in Wittlich

Die ganze Branche weiß: Das ist der »Champions League Pokal«. Zum zweiten Mal nach 2015 erhielt Bungert beim 31. Deutschen Fleischkongress die allerhöchste Auszeichnung: der Fleisch-Star 2023 ging in der Kategorie über 5000 qm Verkaufsfläche an das Wittlicher Familienunternehmen.

WITTICH (ste). »Wir sind stolz auf diese Aufzeichnung, beweist sie doch, dass wir vieles richtig anpacken und in der deutschen Lebensmittelbranche deutliche Zeichen hinterlassen.« sagte Winfried Bungert im Rahmen eines Pressegespräches am Montag.

Obwohl der Wettbewerb immer häufiger überlege, die Bedientheken zu verkleinern oder sogar komplett auf Selbstbedienung zu setzen, sei das nicht der Weg den Bungert gehe. »Wir sind 1950 mit dem Bedienthekenkonzept gestartet und werden auf jeden Fall daran

festhalten. Unsere Kundinnen und Kunden kommen nicht zuletzt zu uns zum Einkauf, weil sie neben der Produktqualität auch Service und fachgerechte Beratung wünschen.« erläuterte Bungert. Darum habe man im vergangenen Jahr auch massiv in die Frische-Abteilung investiert, um ein besonderes Einkaufserlebnis zu bieten und das Thema »Genuss« noch deutlicher zu definieren und in Szene zu setzen.

Dass dies gelungen ist, bezeugen nicht nur steigende Käuferzahlen, sondern auch die Anerkennung durch



Große Freude über die hohe Auszeichnung (v.l.): Thomas Richter (Abteilungsleiter Frische), Diane Berg (Erstverkäuferin), Rita Dietrich (Verkäuferin) und Geschäftsführer Matthias Bungert bei der Preisverleihung. Foto: FF

die Fachwelt: Die mit dem Fleisch-Star 2023 ausgezeichneten drei Preisträger – es wurden auch kleine und mittlere Häuser bewertet – seien »Leuchttürme für die Fleischbranche« berich-tete die Lebensmittelpraxis. Unternehmen wie Bungert könnten ein wesentlicher

Faktor sein, um das angeschlagene Image von Wurst und Fleisch zu verbessern.

Ob Dry Aged Beef, Angus und Wagyu Rind aus der Eifel oder regionales Schweinefleisch von Bauer Hansen: Rund 70 Prozent der verkauften Fleischwaren bei Bungert stammen

aus der Region. »Dadurch ist die Verfügbarkeit der Ware zwar nicht immer gleich. Wir legen aber großen Wert auf sehr gute Aufzuchtbedingungen der Tiere und kurze Transportwege.« unterstreicht Fleischfachmann Thomas Richter, der die Frischeabteilung leitet und

regelmäßige Sprechstunden anbietet. Bundesweit ist die vegetarische und vegane Ernährung in den vergangenen Jahrzehnten zu einem Trend avanciert, die Fleischproduktion gesunken. Macht sich das auch bei Bungert bemerkbar? »Die Leute essen weniger Wurst, genießen aber viel bewusster, achten auf gute Qualität und kaufen auch so ein. Ein gutes Stück Fleisch gehört dazu.« sagt Richter. Das unterstreicht auch Win-

fried Bungert: »Möglichst billig ist nicht der Trend. Den Menschen ist es insgesamt wichtig zu wissen, wo das herkommt, was sie essen. Sie achten auf Qualität.«

Für die Frischeabteilung habe man sehr viel positives Feedback bekommen und das auch am Umsatz gemerkt. Auch die neue Tapas Bar erfreue sich steigender Beliebtheit. »Am Wochenende finde ich hier oft selbst gar keinen Platz mehr.« sagt Bungert.

extra

Unternehmens-Daten

- Gegründet wurde das Unternehmen im Jahr 1950 von Magdalena und Karl Bungert als Tante-Emma-Laden. In einem 22 qm großen Raum in ihrem Wohnhaus starteten sie in die Selbstständigkeit.
- Heute beschäftigt Bungert rd. 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Jährlich werden zehn bis zwölf junge Menschen ausgebildet. 36 Frauen und Männer engagieren sich im Frischbereich.