

Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 11.03.2023

Seite: 15

BUNGERT gewinnt Fleisch-Star 2023: Beste Fleischtheke in Deutschland kommt aus Wittlich

Wittlich. Zum zweiten Mal nach 2015 erhielt BUNGERT beim 31. Deutschen Fleischkongress die höchste Auszeichnung: Der Fleisch-Star 2023 ging in der Kategorie über 5.000 Quadratmeter Verkaufsfläche an das Wittlicher Familienunternehmen.

Für die „Genussmacher“ aus Wittlich ist dies eine besondere Auszeichnung für ihr außergewöhnliches Angebot. Die ge-

Wurst- und Fleischwaren. Neu hinzugekommen lädt eine Tapas-Bar zum Verweilen auf ein Glas Wein und leckere Tapas ein. Hier werden nicht nur Erlebnis-events wie Gin- oder Schinken und Wein-Tastings durchgeführt, BUNGERT lädt sogar einmal im Monat zur Fleischsprechstunde ein. Winfried Bungert erklärt das Konzept: „Wir bei BUNGERT unterstützen unsere Kundschaft gerne darin, wie das gekaufte Fleisch



»l.n.r.« Strahlende Sieger bei BUNGERT aus Wittlich: Thomas Richter (Abteilungsleiter Frische-Abteilung), Erntekäuferin Liane Berg, Rita Dietrich und Matthias Bungert (geschäftsführender Gesellschafter) nehmen beim 31. Deutschen Fleischkongress die höchste Auszeichnung „Fleisch-Star 2023 in der Kategorie über 5.000 Quadratmeter Verkaufsfläche“ entgegen. Die Preisverleihung fand auf dem Petersberg bei Bonn statt, in Anwesenheit von 350 Vertretern der Fleischbranche.

schäftsführenden Gesellschafter Matthias und Winfried Bungert sind mit Recht stolz über das Erreichte: „Wir sind stolz über diese Auszeichnung, beweist sie doch, dass wir bei BUNGERT vieles richtig anpacken und in der deutschen Lebensmittelbranche deutliche Zeichen hinterlassen“.

Obwohl der Wettbewerb immer häufiger überlege, die Bedientheken zu verkleinern oder sogar komplett auf Selbstbedienung zu setzen, ist dies nicht der Weg, den BUNGERT geht. Familie Bungert setzt auf fachkundige, persönliche Beratung. Das hat sich bis heute nicht geändert und wurde mit dem Team rund um Matthias und Winfried Bungert weiter ausgebaut. Der Begriff Genussmacher, der mehr als einmal in der Frischeabteilung zu lesen ist, trifft den Nerv der Zeit. Denn bei unserem Redaktionsbesuch im BUNGERT spüren wir sofort, dass es hier um mehr geht, als um den reinen Konsum von Fleischwaren.

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

Thomas Richter (Abteilungsleiter Frische-Abteilung) ergänzt: „Wir haben unsere Frische-Abteilung noch transparenter, internationaler und regionaler in der Ware aufgestellt. Unsere Stärke ist die Eigenproduktion, rund 70% des Fleisches kommt aus der Eifel-Region. Unser Highlight ist das Bauernhof Hansen Fleischprogramm, ein Bauernhof aus der Nähe. Zudem gibt es Fleisch aus den USA, Australien, Irland, aber auch mal Besonderheiten wie Finnisches Schoko Beef.“ Nicht immer ist alles verfügbar, die Ware hängt von der Lieferfähigkeit ab. Aber das ist natürlich auch ein Qualitätszeichen von Frische.

Die Frische-Abteilung besteht neben einer großen Käse-Theke aus einer 34m langen Theke für

zubereitet werden kann. Oder beantworten Fragen zur Herkunft. Die Fleischsprechstunde wird sehr gut angenommen.“

Ein besonderer Hingucker in der Frischeabteilung ist der 60cm große Dry Aged Schirank, hier wurde ein Himalaya Salz Stein verbaut. Um das Angebot der Genussmacher perfekt zu machen, können Kundinnen und Kunden in der Genussküche fertig gekochte regionale Spezialitäten einkaufen. Das Team bereitet diese frisch zu.

Dass BUNGERT eine Genusswelt gelungen ist, beweisen nicht nur steigende Käuferzahlen, sondern auch die Anerkennung durch die Fachwelt: Die mit dem Fleisch-Star 2023 ausgezeichneten drei Preisträger – es wurden auch kleine und mittlere Häuser bewertet – seien „Leuchttürme für die Fleischbranche“ berichtigte die Lebensmittelpraxis. Unternehmen wie BUNGERT könnten ein wesentlicher Faktor sein, um das angeschlagene Image von Wurst und Fleisch zu verbessern.

Bei dem jährlichen Wettbewerb würdigte die Jury bei den Siegermärkten insbesondere die Leistungen in Wirtschaftlichkeit, Beratung und Bedienung sowie die Sortimentsgestaltung.

In der Kategorie der großen Lebensmittelmärkte überzeugte BUNGERT auch mit dem großen Angebot in Eigenproduktion. Rund 130 Artikel im Sortiment kommen aus der eigenen Metzgerei.

Ohne engagierte Mitarbeiter geht es nicht. 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind bei BUNGERT im Frisebereich mit viel Motivation und Engagement tätig. Sie haben ihre jeweiligen Berufe, ob bei Fleisch, Wurst, Fisch oder Käse, von Grund auf gelernt. Fachlich exzellente Beratung und Service werden als selbstverständlich betrachtet. Damit es auch in Zukunft keinen Fachkräftemangel im Frisebereich gibt, setzt man bei BUNGERT auf die Ausbildung im eigenen Haus. Derzeit sind sieben Auszubildende auf dem Weg, um nach ihren Prüfungen Teil des Frische-Teams und damit „Genuss-Macher“ bei BUNGERT zu werden. □