

Presseinformation

Hellmann wiederum erfolgreich beim Qualitätswettbewerb des Fleischerhandwerks MEISTER-STÜCKE 2014

Einmal Silber und siebenmal Gold für Produkte aus eigener, handwerklicher Herstellung



Meisterstücke 2014 Auszeichnung in Gold u.a. für die Kabanos Auslese Fotos: Hellmann

Bünde, 25. März. Die Firma Hellmann Fleischwarenfabrik GmbH & Co. KG aus Bünde hat im Wettbewerb um die MEISTER-STÜCKE 2014 sieben Auszeichnung in Gold und eine in Silber erhalten. Eine unabhängige Jury aus mehr als 150 Vertretern des Fleischerhandwerks, der Lebensmittelüberwachung und Veterinärämter sowie Verbrauchervertreter hat Produkte - alle aus eigener, handwerklicher Herstellung - nach verschiedenen Qualitätskriterien, vor allem aber auf ihren Geschmack hin, bewertet. In Anerkennung besonderer Qualität in gleich mehreren Produktkategorien wurde Hellmann zudem die Trophäe „Meister-Stücke 2014“ verliehen.

„Wir sind sehr stolz, dass wir wiederum mit unseren Wurstspezialitäten zu den Besten der Ernährungswirtschaft gehören und seit vielen Jahren bei diesem Qualitätswettbewerb erfolgreich sind“, sagt Geschäftsführer Jan-Frederik Hellmann. „Besonders freuen wir uns über die Auszeichnung in Gold für die Kabanos Auslese, die wir erst im Herbst 2012 im Markt eingeführt haben.“

Die Qualitätsprüfungen für die Produkte des Fleischerhandwerks fanden am 15. und 16. Februar 2014 statt. Am deutschlandweit ausgeschriebenen Wettbewerb nahmen auch dieses Jahr wieder knapp 300 Betriebe teil, die 1.600 Produkte aus handwerklicher Herstellung einreichten. Mehr als 150 Preisrichter prüften Würste, Schinken, Braten und vieles mehr anhand umfangreicher Kriterien, vor allem aber anhand des Geschmacks. Die Jury setzte sich zusammen aus Vertretern des Fleischerhandwerks, der Lebensmittelüberwachung und Veterinärämter sowie „normalen“ Verbrauchern.



Die Urkunden, Siegerpokale und Trophäen wurden am Montag, 10. März 2014, durch den Landesinnungsmeister des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks, Emil Müller, den Ehrenpräsidenten des Deutschen Fleischer-Verbandes, Manfred Rycken, und den Geschäftsführer des Fleischerverbands Nordrhein-Westfalen, Dirk Haerten, während einer feierlichen Veranstaltung öffentlich überreicht.

Die Qualität der eingereichten Produkte war nach Aussage des Fleischerverbands ausgezeichnet. Der Verband wertet dieses erfreuliche Ergebnis als eine weitere Bestätigung des hohen Qualitätsniveaus im Fleischerhandwerk und des gerechtfertigten Vertrauens der Verbraucher in „ihr“ Fleischerfachgeschäft. Ideenreichtum, handwerkliches Können und erstklassige Zutaten der Produkte haben auch bei den erfahrenen Preisrichtern wieder für Begeisterung gesorgt.

Pressekontakt

WörterSee Public Relations
Petra Koslowski
Friedrich-Verleger-Straße 14
33602 Bielefeld
Tel: +49 521 329757 17
E-Mail kos@woerter-see.de
www.woerter-see.de

Marketingagentur

ansprechend Kommunikations- & Veranstaltungsmanagement
Christiane Pauli
Hangbaumstraße 2
32257 Bünde
Tel: +49 5223 6 87 79 38
E-Mail: c.pauli@ansprechend.com
www.ansprechend.com