

Regional verwurzelt, national erfolgreich

Die Metten-Gruppe ist kompetenter Partner für qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstspezialitäten, sowohl für die Bedienungstheke als auch für das SB-Regal. Mit seiner „Dickes Sauerländer“ Bockwurst, die die meistverkaufte Markenbockwurst in Deutschland ist, konnte das Unternehmen im letzten Jahr den Marketingpreis für konsequente Markenführung gewinnen



Auf über 30.000 Quadratmetern moderner Produktionsfläche stellt die Metten-Gruppe ein Sortiment von rund 100 Qualitätsprodukten am Standort Finnentrop her.

Sind stolz auf ihre „Dickes Sauerländer Bockwurst“: Die Inhabersfamilie von Metten Fleischwaren, Ulrich, Tobias und Peter Metten (v.l.).

Die Metten-Gruppe hat es geschafft, wovon viele Unternehmen nur träumen können: Mit der „Dickes Sauerländer“ Bockwurst hat das 1902 in Finnentrop gegründete Familienunternehmen, ein Produkt geschaffen, das deutschlandweit bekannt ist und in der Region als beliebteste Bockwurst überhaupt gilt. Mehr als zehn Millionen Dosen im Jahr verkauft Metten allein von der erfolgreichsten Variante mit fünf Würstchen à 80 Gramm. Als ob dies nicht Lob genug wäre, gewann das Unternehmen im letzten Jahr den 23. Marketingpreis Südwestfalen. Die Jury lobte unter anderem die konsequente Markenführung der Metten-Gruppe, insbesondere der Markenauftritt der „Dickes Sauerländer“ sei gelungen. So verfügt die Knackwurst nicht nur über eine eigene Facebook-Seite, sondern ist auch mit ihren 50 Jahren am Markt frischer und moderner denn je. „Wir fokussieren uns seit jeher auf eine hohe Produktqualität und einen

guten Geschmack. Darüber hinaus sind Region und Heimat, Vertrauen und Verlässlichkeit, Transparenz und Sicherheit weitere Faktoren, denen wir uns verpflichtet fühlen“, erklärt Tobias Metten, geschäftsführender Gesellschafter, die Unternehmensphilosophie und ergänzt: „Mit der Auszeichnung des Marketingpreises fühlen wir uns in unserer täglichen Arbeit bestätigt und freuen uns, dass unsere Mühen in der Region Anerkennung finden.“

Tradition verpflichtet

Als kompetenter Partner für qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstspezialitäten produzieren 250 eigene Mitarbeiter in Finnentrop ein vielfältiges Sortiment mit weit über 100 Produkten. Dabei setzt Metten auf fortschrittlichste Technologie, verbunden mit langjährigem Produkt Know-How und ausgefeilter Logistik. Über die Marke Metten und den Claim

„Bestes aus Fleisch“ wird der Qualitätsanspruch des Traditionsunternehmens eindeutiger formuliert, denn bei Metten werden nur beste Rohstoffe nach höchsten Qualitäts- und Sicherheitskriterien verwendet. Dieses Engagement wurde zuletzt 2015 mit dem Landesehrenpreis NRW belohnt, mit dem die hohe Qualität von Lebensmitteln in NRW ausgezeichnet wird. ^u



Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG
Bamenohler Str. 244
57413 Finnentrop
Tel. 02721/515-0
info@metten.net
www.metten.net