



Metten stellt weitere Innovation für das Konservenregal vor

Leckere Landwurstchen im neuen Aromabecher / Knackige Neueinführung im Konservenbereich

Finnentrop/Sauerland, 2.02.12 – Im Jahr 2009 führte Metten Fleischwaren eine neue Verpackung für die „Dicke Sauerländer Bockwurst“ ein. Der Aromaschutz-Eimer aus Kunststoff wurde vom Verbraucher sehr gut angenommen und hat bei Metten mittlerweile die klassische Großdose aus Weißblech für 10, 20 oder mehr Würstchen ersetzt. Damals wurde die als „Neuerfindung der Konservendose“ bezeichnete Entwicklung während der Lebensmittelmesse Anuga in Köln mit dem Innovationspreis ausgezeichnet. Metten Fleischwaren knüpft nun an den Erfolg der ungekühlt haltbaren Kunststoff-Verpackung an und führt im Februar eine weitere Innovation in diesem Bereich ein: „Leckere Landwurstchen“ im Aromabecher.

„Convenience liegt nach wie vor im Trend. Unkomplizierte, leicht zu öffnende Verpackungen und schnell zuzubereitende Snacks werden immer wichtiger – besonders für die finanzstarke Zielgruppe der älteren Konsumenten und für Familien, die gerne schnell mal was Gutes auf den Tisch bringen möchten,“ erläutert Marketingleiter Tobias Metten die Hintergründe für die Produkt-Neueinführung.

Das Traditionsunternehmen Metten hat diesen Trend verstanden und bringt deswegen rechtzeitig zur Karnevalszeit, in der traditionell viele Würstchen gegessen werden, die Innovation „Leckere Landwurstchen“ mit den Sorten Wiener und Geflügel-Wurstchen auf den Markt. Beide Produkte werden im neuen Metten-Aromabecher aus Kunststoff mit der patentierten PermaSafe-Technologie pasteurisiert und sind deswegen bis zu 6

Ansprechpartner:

Tobias Metten
Leiter Marketing
Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG
Bamenoher Str. 244
57413 Finnentrop
Tel +49 (0) 2721-515 176
Fax +49 (0) 2721-515 151
tobias.metten@metten.net
www.metten.net

– PRESSEMITTEILUNG –



Monate ungekühlt haltbar. Die transparenten Becher sind attraktiv gestaltet und mit einem großen Sichtfenster versehen. So kann der Konsument am Regal klar sehen, was er kauft – ein wichtiger Vorteil gegenüber der klassischen Konservendose. Die innovative Peel-Folie ermöglicht ein leichtes Öffnen des Bechers. Außerdem bietet der schon von der „Dicken Sauerländer Bockwurst“ bekannte Schnappdeckel die Möglichkeit, die Verpackung wieder zu verschließen, falls nicht alle Würstchen auf einmal verzehrt werden. Für die Zubereitung besonders praktisch: Die Würstchen können entweder direkt im Becher in der Mikrowelle erwärmt werden oder klassisch im Topf. Mit den „Leckeren Landwürstchen“ sorgt Metten abermals für neue Impulse im Würstchenregal.

Entwickelt wurde die Verpackung in enger Zusammenarbeit mit der Firma Weidenhammer. Andreas Rothschink, Leiter Verkauf bei Weidenhammer Plastic Packaging, erklärt die Vorteile des neuen PermaSafe-Bechers: „Unsere speziell für Metten entwickelte Kunststoffverpackung ist aufgrund des verwendeten In-Mould-Labels nahezu undurchlässig für Sauerstoff und Wasserdampf und garantiert somit eine lange Haltbarkeit von 6 Monaten ohne Kühlung. Damit ist die energiefreie Lagerung des Produktes möglich. Ein wichtiger Pluspunkt für den Handel, denn Kühlregalflächen sind knapp und nachhaltiges Wirtschaften steht im Fokus.“ Außerdem lassen sich die „Leckeren Landwürstchen“ damit ideal als Zweitplatzierung flexibel im Supermarkt positionieren und stechen am Point-of-Sale heraus. Nach dem Öffnen kann der Konsument den Becher noch für 2-3 Tage mit geschlossenem Kunststoffdeckel im Kühlschrank aufbewahren, um die restlichen Würstchen zu einem späteren Zeitpunkt zu verzehren.

Tobias Metten zeigt sich von der Neuentwicklung überzeugt: „Der Aromabecher mit der innovativen PermaSafe-Technologie passt ideal zu unserem neuen Produkt. Durch seine Transparenz und das hochwertige Etikett hat er eine moderne Anmutung, sichert unsere hohe Qualität und ist praktisch in der Verwendung für den Verbraucher.“ Unterstützt wird die Markteinführung von Metten Fleischwaren u.a. durch attraktive Zweitplatzierungs-Displays und Verkostungen.

Ein Foto des neuen Produkts finden Sie in der Anlage.



Weitere Informationen zur Metten-Gruppe:

Die Metten-Gruppe, gegründet 1902, ist kompetenter Partner für qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstspezialitäten, sowohl für die Bedienungstheke als auch für das SB-Regal. Rund 300 Mitarbeiter produzieren in Finnentrop im Sauerland ein vielfältiges Sortiment mit weit über 80 Produkten. Metten setzt auf fortschrittlichste Technologie, verbunden mit langjährigem Produkt Know-How und ausgefeilter Logistik. Die Unternehmensgruppe ist in Deutschland sowie in zahlreichen europäischen Ländern aktiv.

Über die Marke Metten und den Claim "Bestes aus Fleisch" wird der Qualitätsanspruch des Traditionsunternehmens eindeutig formuliert, denn hier werden nur beste Rohstoffe nach höchsten Qualitäts- und Sicherheitskriterien verwendet. Transparenz vom Rohstoff bis in die Theke sowie die Produktion nach den Qualitätsrichtlinien ISO 9001, QS und IFS International Featured Standard höheres Level werden jederzeit garantiert.

www.metten.net