



Metten präsentiert die Neuerfindung der Konservendose

Dicke Sauerländer Bockwurst im praktischen Aromaschutz-Eimer – Auszeichnung mit Innovationspreis „taste_09“ während der ANUGA-Messe

Finnentrop/Sauerland, 9. Oktober 2009 – Metten Fleischwaren aus dem Sauerland präsentiert vom 10. bis 14. Oktober auf der Lebensmittel-Fachmesse ANUGA in Köln die Neuerfindung der klassischen Konservendose: Die knackige „Dicke Sauerländer Bockwurst“ wird zukünftig ergänzend zum Stammsortiment in einer praktischen und erstmals auch ungekühlt mehrere Monate haltbaren Verkaufsverpackung angeboten. Neu und bisher einzigartig ist, dass die Würstchen in dem aufmerksamkeitsstarken, blau-roten Aromaschutz-Eimer bis zu sechs Monate haltbar sind. Durch Originalitätsverschluss, Siegelfolie sowie einen Kunststoffdeckel ist der Eimer leicht zu öffnen und wieder zu verschließen. Tobias Metten, Marketingleiter des Unternehmens, freut sich über die Neuvorstellung: „Mit dieser Innovation bietet Metten als erstes Unternehmen der Branche Brühwürstchen in Lake an, die mehrere Monate lang ungekühlt haltbar sind. Dies war bisher nur mit Weißblechdosen oder Glasverpackungen möglich. So werden die zahlreichen Vorteile der Kunststoffverpackung wie Gewichtsreduktion, Produktsicherheit und Ressourcenschonung für die Konservenherstellung erschlossen.“ Für diese Leistung wird die Firma Metten während der ANUGA mit dem Innovationspreis „taste_09“ ausgezeichnet.

Seit mittlerweile fast 50 Jahren stellt die Firma Metten Fleischwaren aus dem Sauerland die für ihren knackigen Biss und herzhaften Geschmack geschätzte „Dicke Sauerländer Bockwurst“ her. Bisher gab es diese über die Landesgrenzen hin-

Ansprechpartner:

Ulrich M. Hehlke
Vorsitzender der Geschäftsführung
Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG
Bamenoher Str. 244
57413 Finnentrop
Tel +49 (0) 2721-515 191
Fax +49 (0) 2721-515 151
ulrich.hehlke@metten.net
www.metten.net

– PRESSEMITTEILUNG –



aus bekannte Spezialität nur in verschiedenen Varianten der klassischen Konservendose, von der kleinen 3er Dose für den Singlehaushalt, über das Standardformat mit 5 Würstchen bis hin zur 30er Großdose. Besonders die Großdose hatte jedoch einige Nachteile in Bezug auf das Gewicht sowie das Öffnen der Verpackung und die anschließende Aufbewahrung der Ware. Tobias Metten, Marketingleiter des Unternehmens, kommentiert die Erfahrungen: „Wir erhielten regelmäßig Anfragen von Kunden, die Probleme bei der Verwendung unserer Großdosen hatten. Hier sahen wir deutliches Optimierungspotenzial.“

In einem mehr als einjährigen Entwicklungsprojekt wurde in enger Kooperation mit der Firma Jokey Plastik aus Wipperfürth die innovative Verpackung entwickelt. Die Basis bildete ein lebensmittelechter Eimer aus dem Jokey-Sortiment in Kombination mit einer speziellen Barrierschutzfolie, die praktisch undurchlässig für Sauerstoff und Wasserdampf ist. Zahlreiche Produktionstests und Versuche im internen Labor sowie in externen Instituten wurden durchgeführt, um die Haltbarkeit des Produktes ohne Kühlung bei gleichzeitiger Beibehaltung der hohen Qualität und des einzigartigen Geschmacks zu gewährleisten. Das Ergebnis der intensiven Zusammenarbeit ist der nun auf der ANUGA-Messe vorgestellte, innovative Würstchen-Eimer mit zahlreichen Vorteilen gegenüber der traditionellen Konservendose bzw. dem -glas. „Das geringere Gewicht der Verpackung, die große Flexibilität des Materials, die praktische Form, das leichte Öffnen und die Wiederverschließbarkeit liefern dem Kunden Mehrwerte gegenüber herkömmlichen Würstchenverpackungen,“ erläutert Michael Schmitz, Leiter Vertrieb bei Jokey, die wichtigsten Verkaufsargumente des neuen Aromaschutz-Eimers. „Und wenn die leckeren Dicken Sauerländer aufgegessen sind, kann man den Eimer zur Aufbewahrung von anderen Dingen in Haus und Garten weiterverwenden.“

Zum Start wird es zunächst zwei Varianten des Produktes geben: 10 Bockwürstchen à 90g im praktischen Party Pack für den Endkonsumenten und 20 Würstchen à 125g für den Großverbraucher. Metten zielt mit der innovativen Verpackung auf die Erschließung neuer Märkte und neuer Kundengruppen und plant schon weitere Größen und Produkte wie z.B. Wiener Würstchen.



Vorteile des neuen Aromaschutz-Eimers auf einen Blick:

- + **Ohne Kühlung haltbar:** Energiefreie Lagerung des Produktes ohne Kühlung bis zu 6 Monaten; nach dem Öffnen Lagerung für 2-3 Tage mit geschlossenem Kunststoffdeckel im Kühlschrank möglich.
- + **Unabhängige Platzierung:** Der nicht kühlpflichtige Artikel kann überall im Supermarkt positioniert werden.
- + **Gewichtsreduktion:** Geringes Einsatzgewicht des Eimers führt zu geringerem Gesamtgewicht des Produktes.
- + **Produktschutz:** Hohe Flexibilität des Materials und hohe Dichtigkeit gewährleisten optimalen Produktschutz.
- + **Leichtes Öffnen:** Kunststoffdeckel und Siegelfolie des Eimers sind leicht und im Gegensatz zu Großkonserven aus Weißblech ohne Spezialwerkzeuge sowie ohne Verletzungsgefahr zu öffnen.
- + **Originalitätsverschluss:** Der Eimer bietet einen sicheren Verschluss und Deckelabhebeschutz.
- + **Geschmacksversiegelung:** Die Siegelfolie mit Barriereeigenschaften und Aromaschutz dient als Frische-Garantie.
- + **Wiederverschließbarkeit:** Der Eimer ist nach dem Öffnen mit dem Kunststoffdeckel einfach wieder zu verschließen.
- + **Einfaches Handling:** Praktischer Henkel zum einfachen Transportieren.
- + **Platzsparende Lagerung:** Stapelbarkeit in leerem Zustand spart Platz (bis zu 80% ggü. vergleichbaren Konservendosen) vor dem Recycling.
- + **Umweltschonend:** Deutlich reduzierter Energieaufwand bei der Herstellung der Verpackung.
- + **Mehrwertcharakter:** Zweitverwendungsmöglichkeit des Eimers in leerem Zustand für Kleinteile, Kinderspielzeug etc.

Bitte beachten Sie das Produktfoto 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 Finntrop 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 von der Aufzucht bis in die Theke sowie die Produktion nach den Qualitätsrichtlinien ISO 9001:2008, IFS International Food Standard höheres Level werden jederzeit garantiert.

www.metten.net