

METZGERGASTRONOM®

**Mit abgestimmten Konzepten und passenden Zutaten
unterstützt die MOGUNTIA FOOD GROUP den kochenden Metzger**

Fleischereien im Wandel der Zeit

In klischeebehafteten Bildern wird der klassische Metzger gern mit blutverschmierter Schürze und Beil dargestellt. „Diese Darstellung ist ein Bild aus alten Zeiten, als im Fleischerfachgeschäft das Fleisch noch mit Knochen und die Wurst noch pfundweise verkauft wurde“, weiß Hubert Stumpf, Metzgermeister, Koch und Fachberater der MOGUNTIA FOOD GROUP. Der moderne Metzger präsentiert sich heute oftmals stylisch in schwarzem Outfit mit Bistroschürze. Angebote und Aufgaben einer Metzgerei haben sich im Laufe der letzten Jahrzehnte gewandelt.



Metzgereien haben das Wettrennen um den höchsten Conveniencegrad gegen Industrie und LEH verloren. Sie reagieren aber mit großer Flexibilität auf die geänderten Marktanforderungen und punkten vielmehr durch hohe Fleischkompetenz, ein Spezialitätenangebot, Regionalität und haben ihr Angebot beispielsweise durch Partyservice und heiße Theke erweitert.

Kunden erwarten küchen- und verzehrfertige Angebote

„Die Kunden des Fleischerei-Fachgeschäftes erwarten nicht nur eine kompetente Beratung über das Fleischangebot an sich, sie erwarten auch immer mehr küchenfertige Erzeugnisse für die schnelle und sichere Zubereitung bis hin zu verzehrfertigen Erzeugnissen für den Sofortkonsum und die Bevorratung“, sagt Hubert Stumpf und ergänzt: „gerade die Coronakrise zeigt, dass beim Metzger noch große Umsatzchancen schlummern. Das Geheimnis liegt in der Küche.“

Zu den küchenfertigen Erzeugnissen gehören beispielsweise marinierte Pfannen oder Steaks, gewürzte Braten, panierte Schnitzel, aber auch Lasagne zum Fertigbacken und andere Feinkostzubereitungen – ein convenientes Angebot, welches der Verbraucher leicht zu Hause zubereiten kann.

Zu den verzehrfertigen Erzeugnissen zählt alles aus der Heitheke vom Fleischkäse bis zur Frikadelle, der Mittagstisch, der Partyservice, das Schulcatering sowie Menueschalen und Feinkostkonserven.

Mit METZGERGASTRONOM® unterstützt die MOGUNTIA FOOD GROUP den kochenden Metzger

Lange vor der Coronakrise hat die MOGUNTIA FOOD GROUP mit Kundenworkshops zum Thema „der kochende Metzger“ gestartet, um Kenntnisse über die kchentechnische Weiterverarbeitung von Fleisch und das Zusammenspiel mit anderen Lebensmitteln zu vermitteln sowie Rezepte und Tipps für küchen- und verzehrfertige Speisen an die Hand zu geben.



„Unter der Marke METZGERGASTRONOM® haben wir ein abgestimmtes Sortiment zum Themenkomplex dieser Workshops entwickelt. Wir haben mit diesem Angebot den Zeitgeist getroffen und sehen, dass diese Themen in der Corona-Pandemie an Bedeutung gewonnen haben“, weiß Hubert Stumpf und sagt: „denn in Zeiten von geschlossenen Kantinen und Restaurants greifen Kunden verstärkt auf das Mittags- und Lieferangebot von Fleischereien zurück.“

In diesen Bereichen liegen auch über die Corona-Pandemie hinaus große Wachstumschancen, denn sie zielen auf die wachsende Gruppe der Rentnerinnen und Rentner, alleinlebenden Singles und Familien, bei denen beide Elternteile berufstätig sind. Für einen alleine zu kochen rentiert sich für die einen nicht und den anderen fehlt schlichtweg die Zeit dafür.

„Dennoch möchten beide auf hochverarbeitete Lebensmittel verzichten und wünschen sich oftmals den Geschmack aus Großmutter's Küche zurück“, kennt Hubert Stumpf die Sehnsucht vieler Konsumenten und sieht hier große Chancen für Metzgereien: „Ein Metzger hat sich das Wissen und den Geschmack aus Großmutter's Küche bewahrt und hat die Möglichkeit, diese Gerichte auch in der heutigen Zeit effizient herzustellen.“

Dies geht auch mit wenig Personal durch den Einsatz passender Küchenconvenience wie Suppen und Saucen als Pulver, Paste und Granulat, aber auch durch Compounds zur Herstellung fleischloser Angebote u.v.m.

Unter der Marke METZGERGASTRONOM® bietet der Gewürzspezialist MOGUNTIA das passende Sortiment für den kochenden Metzger und erleichtert auch den Einstieg durch eine gute Beratung von Hubert Stumpf und dem gesamten Fachberater-Team der MOGUNTIA FOOD GROUP. „Jedes Rezept wird auf den Kunden zugeschnitten, auf dessen geschmackliche Vorgaben und die maschinellen Gegebenheiten und das bei höchster Effizienz und mit hoher Regionalität“, beschreibt Hubert Stumpf seine Arbeit und weiß zu berichten: „viele Metzgereien sind diesen Weg schon erfolgreich mit uns gegangen, nicht zuletzt weil sie sich auf die Metamorphose zum kochenden Metzger eingelassen haben. Lassen Sie uns die Zukunft zusammen gestalten.“

MOGUNTIA FOOD GROUP • www.moguntia.com

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • 55129 Mainz • Tel.: +49 6131 58 360

Malberger Str. 19 • 49124 Georgsmarienhütte • Tel.: +49 5401 3370

Perlmooser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl • Tel: +43 5332 85550 992

Industriestrasse 19 • CH-8625 Gossau ZH • Tel.: +41 43 8338866

Kontakt Presse:

Sabine Müller-Weinhold: 05401-337 28

sabine.mueller-weinhold@moguntia.com

