



Traditionsunternehmen

aus der heimischen Region

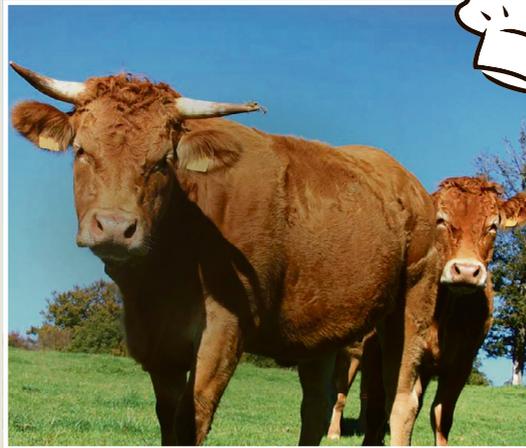
DAS SIND WIR: IHRE METZGEREI WESENER · SEIT 1963



Im Jahre 1963 übernahmen Alfons und Thea Wesener das Geschäft, welches 1927 von Peter Pörings gegründet wurde. Aus Liebe zum Fleischerhandwerk führen Thomas und Uschi Wesener die Metzgerei seit 1990. Bewusst hat man sich für einen kleinen, familiär geführten Handwerksbetrieb mit einer Filiale entschieden, um so alle Arbeitsprozesse im Unternehmen besser zu koordinieren und konditionieren. „Fleisch ist ein besonderes Lebensmittel, welches von uns verantwortungsbewusst und wirtschaftlich nach traditionellen Werten verarbeitet wird. Unser Beruf ist geprägt durch Überzeugung für die Regionalität und Nachhaltigkeit und vor allem einen respektvollen Umgang mit dem Lebewesen,“ so Thomas Wesener.

WUSSTEN SIE SCHON, DASS...?

die Metzgerei Wesener noch selbst schlachtet und jeden Montagmorgen Schweine und Rinder von Sauerländer Bauern schonend und auf kurzem Weg nach Altenhundem gebracht werden? Wer Interesse hat, kann sich davon persönlich vor Ort, nach Terminabsprache, überzeugen. Die aktuellen Lieferanten der Schlachttiere werden jede Woche in der Angebotsanzeige im Sauerlandkurier veröffentlicht. Die Schlachtung wird auf schonende Weise vorgenommen, denn das garantiert die hohe Qualität der Fleisch- und Wurstspezialitäten. Mehr als 95% des gesamten Sortiments werden von Meister und Gesellen bei Weseners nach traditionellen Rezepturen selbst hergestellt. „Dementsprechend trägt fast alles in unserer 7 Meter langen Verkaufstheke unseren Namen: alle Leberwurstsorten, alle Frischwurstaufschnitt-, alle Bratenaufschnitt-, alle Dauer-



wurst-, sowie Roh- und Kochschinkensorten,“ so Uschi Wesener „lediglich frisches Geflügel, Geflügelprodukte, Käse und ein paar Salate kaufen wir zu“.

WORAUF SICH DER KUNDE VERLASSEN KANN!

Egal, ob ein Produkt als Wochenangebot verkauft wird oder nicht, die Qualität bleibt stets gleich!



Olaf Schäfer (li.) ist seit 27 Jahren und Jürgen Eckel (re.) seit 33 Jahren in der Produktion „backstage“ Teil des erfolgreichen Teams bei Wesener.

DER FRISCHETIPP:

Alle Wurstwaren werden im Geschäft frisch aufgeschnitten. Somit finden sich in der Theke keine vorgeschneiten Stapel, was ein großer Vorteil für den Kunden bezüglich Frische und Haltbarkeit bedeutet. Frisch aufgeschnittene Ware kann, bei 2° bis 4° Grad, im allfolin® Verpackungsmaterial aus dem Geschäft gelagert, ca. eine Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden. Wichtig dabei ist, die Produkte nicht in andere Behältnisse oder Tüten/Papier umzupacken! Grundsätzlich wird bei der Metzgerei Wesener immer nur so viel produziert, wie voraussichtlich benötigt wird. Deshalb kann es auch mal vorkommen, dass Artikel aus der reichhaltigen Produktpalette ausverkauft sind, weil diese z.B. im Angebot waren.

HIER WIRD NOCH TÄGLICH FRISCH GEKOCHT

Bereichert wird das Angebot im Traditionsunternehmen durch täglich wechselnde Mittagsmenues, die jeden Tag frisch zubereitet werden. Die appetitlichen Speisen stehen ab 11:15 Uhr in der Heitheke zur Abholung bereit.

HYGIENE UND UMWELTSCHUTZ HABEN OBERSTE PRIORITÄT

Die Gesundheit der Kunden liegt Familie Wesener und seinem Team am Herzen. Beste hygienische Voraussetzungen sorgen dafür, dass der Einkauf auf höchstmöglichem Niveau keimfrei bleibt. Thomas Wesener: „Wir arbeiten täglich daran, Hygienestandards nach neuesten Erkenntnissen umzusetzen und sinnlose sowie unnötige Verpackungen einzusparen. Das ist eine win-win Situation: es schont die Umwelt und spart Kosten. Außerdem sind unsere allfolin® Verpackungsmaterialien zu 100% biologisch abbaubar und lizenziert.“

ERFOLG IST IMMER TEAMARBEIT:

Zum besonderen Erfolg haben natürlich insbesondere die 14 Mitarbeit:innen beigetragen, die überwiegend seit mehr als 10 bis über 30 Jahre im Familienunternehmen beschäftigt sind und die die Metzgerei Wesener mit zu dem gemacht haben, was sie heute ist: ein zukunftsorientiertes Traditionsunternehmen.

WUSSTEN SIE EIGENTLICH SCHON, DASS...?

...die Metzgerei Wesener örtliche Vereine unterstützt und Sponsor z. B. beim FC Lennestadt, FC Kirchhundem, TSV Saalhausen, TSG Lennestadt und SV Brachthausen sowie dem Schützenverein Altenhundem ist?

„Aus der Region – für die Region“ ein Motto, dem die Metzgerei Wesener auch in Zukunft verbunden bleibt!

Teamplayer

gesucht m/w/d

Wenn Sie unser Team als

Fleischereiverkäufer bzw. Fleischereifachverkäufer

oder als

Quereinsteiger

verstärken möchten,

dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail, Telefon oder schriftlich

www.metzgerei-wesener.de



Metzgerei Wesener

Am Wiesenkamp 17
57368 Lennestadt-Altenhundem
Telefon 0 27 23 - 53 47

Dorfladen Saalhausen

Telefon 0 27 23 - 716 5745
Winterberger Straße 40

info@metzgerei-wesener.de