



Ehrenpreis des Landes NRW

„Meister.Werk.NRW 2018“: Auszeichnung des Lebensmittelhandwerks für Fleischerei Hubert Geerkens

Ministerin Ursula Heinen-Esser: Das Lebensmittelhandwerk stärkt maßgeblich und nachhaltig den wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Mehrwert in den Regionen unseres Landes

Landwirtschafts- und Verbraucherschutzministerin Ursula Heinen-Esser hat am 18. Juni 2018 im Düsseldorfer Maxhaus 76 Betriebe des Lebensmittelhandwerks für ihre besonderen Leistungen im Lebensmittelhandwerk gewürdigt. 36 Bäcker, 20 Fleischer, 8 Brauer und 12 Konditoren aus allen Regionen des Landes konnten sich über die Auszeichnung "Meister.Werk.NRW 2018" freuen. Mit dabei: Fleischerei Hubert Geerkens.

„Das Lebensmittelhandwerk stärkt maßgeblich und nachhaltig den wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Mehrwert in den Regionen unseres Landes. Durch regionale und kulinarische Produkte von hoher Qualität vermittelt das Lebensmittelhandwerk Identität und Heimat. Es sichert auf diesem Wege Arbeits- und Ausbildungsplätze und fördert die Zusammenarbeit innerhalb einer Region zum Aufbau stabiler Wertschöpfungsketten“, sagte Ministerin Heinen-Esser im Düsseldorfer Maxhaus.

Mit dem Ehrenpreis Meister.Werk.NRW würdigt die nordrhein-westfälische Landesregierung seit 2013 herausragende Betriebe des Lebensmittelhandwerks in NRW. „Meister.Werk.NRW schaut hinter die Ladentheken in die Produktionsräume und würdigt die Arbeit, das Handwerk und die Menschen - also wie und durch wen ein Lebensmittel in handwerklicher Arbeit entsteht“, erklärte Heinen-Esser.

Die durch die Auszeichnung geehrten Betriebe stellen hochwertige handwerkliche Produkte her und beachten dabei grundsätzliche Prinzipien wie beispielsweise den Einsatz von Fachkräften, eine angemessene Bezahlung, die sorgfältige Auswahl von Rohstoffen und die Verankerung in der Region. Ein weiteres wichtiges Kriterium für die Auszeichnung ist, dass die Handwerksbetriebe selbst produzieren und alte Rezepturen pflegen, ohne sich vor neuen Produkten und Herstellungsweisen zu verschließen. Die individuelle Herstellungsweise steht für den speziellen Charakter der Produkte.

Die von Ministerin Heinen-Esser ausgezeichnete Fleischerei Hubert Geerkens aus Aachen im NRW wurde 1910 gegründet. In 3. Generation geführt beschäftigt sie heute 12 Mitarbeiter, davon 1 Auszubildende. Die Fleischerei Hubert Geerkens legt Wert auf hochwertige Rohstoffe, Hygiene, fachliche Beratung und zeichnet sich dadurch aus, dass große Produktsortiment aus eigener Herstellung. Für die Kunden bieten wir für jede Tageszeit sowohl bodenständige als auch gehobene Leckereien. Beim Thema Ausbildung z. Personalentwicklung engagieren wir uns, indem wir schon seit 18 Jahren in Prüfungsausschüssen und 31 Jahre im Innungsvorstand fungieren. Wir machen Aachener Weihnachtsleberwurst, Karlswurst & Oecher Puttes

regional & überregional bekannt. Handwerk bedeutet für uns, qualitativ hochwertige Erzeugnisse auf Basis einer fundierten Ausbildung. Um die Auszeichnung Meister.Werk.NRW haben wir uns beworben, weil wir uns im Wettbewerb mit anderen erstklassigen Unternehmen messen möchten und um durch fachlichen Austausch voneinander zu profitieren. Unser Motto lautet „Leidenschaft für hochwertige Waren in bester Frische für unsere Kunden“.

Kundenkontakt und Verkaufen ist unsere Leidenschaft und liegt uns schon seit Großmutterzeiten im Blut. So beraten wir unsere Kunden in Themen wie individuelle Rezepte und Catering und klären über Herkunft der Tiere und Rohmaterialien auf.

Dabei bieten wir unseren Kunden auch wechselnde Aufläufe, Eintöpfe und Suppen zum vor Ort oder Heimverzehr an. Lernen und Gelerntes weitergeben gehören zusammen wie Essen und Trinken. Deswegen gehört das Ausbilden in den Bereichen Verkauf und Produktion schon seit unserer Übernahme im Jahr 1979 zu unseren Kernkompetenzen. Das Ergebnis ist die Übernahme von sehr vielen Auszubildenden, was unserem Nachhaltigkeitsziel gerecht wird und Perspektiven für Mitarbeiter im Handwerk schafft. Unser Ziel ist es, unsere hergestellten Produkte mit der höchstmöglichen Qualität zu versehen, um dem Trend der Verdrängung der Handwerksbetriebe durch große Ketten entgegenzuwirken und durch persönlichen Kontakt mit Kunden zu punkten. Dabei steht die traditionelle Handwerkskunst mit regionalem Bezug im Mittelpunkt unserer Arbeit.