



FLEISCHERVERBAND NORDRHEIN-WESTFALEN

Pressemitteilung
23. Mai 2013

Landesinnungsverband
für das nordrhein-westfälische
Fleischerhandwerk

Rosenstraße 20
40479 Düsseldorf

Tel. 02 11/513450-0
Fax 02 11/513450-19
info@fleischer-nrw.de
www.fleischer-nrw.de

Volksbank Düsseldorf Neuss eG
(BLZ 301 602 13)
Konto-Nr. 4210240018



Auszeichnung Meister.Werk.NRW durch Minister Rempel für [Betrieb]

Der Fleischerei Funke-Schnorbus aus Olsberg wurde am 22. Mai 2013 von Johannes Rempel, Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, in einer feierlichen Veranstaltung im Düsseldorfer „Regierungsschlösschen“ der Preis **Meister.Werk.NRW** für ausgezeichnete Qualität verliehen.

Mit dem Preis würdigt Minister Rempel die Fleischerei Funke-Schnorbus als inhabergeführten Handwerksbetrieb, der sich in herausragender Weise für die Qualität seiner Produkte einsetzt. Insbesondere die Verbindung von hoher und geprüfter Produktqualität und verantwortungsbewusster Betriebsführung wird ausgezeichnet.

Die Fleischerei Funke-Schnorbus existiert seit nunmehr 75 Jahren am heutigen Standort in Olsberg-Bigge. Die Kunden haben bei Funke-Schnorbus höchste Priorität: So wird das vor 15 Jahren neu eröffnete Geschäft in Olsberg auch mittags offen gehalten, damit arbeitende Mütter und andere Berufstätige die Möglichkeit zum Einkauf haben. Ebenso war für den Inhaber, Michael Funke, wichtig, das Geschäft barrierefrei zu gestalten, um ein behindertengerechtes Einkaufen zu ermöglichen.

Funke-Schnorbus ist stolz darauf, noch selbst zu schlachten. Alle Schweine kommen aus einem Umkreis von nur 10km, und jeder Bulle wird vom Seniorchef persönlich in den Olsberger Ortsteilen ausgesucht. So versteht es sich von selbst, dass 80% der angebotenen Wurst- Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung stammen. Das zeigt sich auch bei den Qualitätsprüfungen, an denen die Fleischerei Funke-Schnorbus regelmäßig teilnimmt. So wurden bei der Prüfung „Meister-Stücke 2013“ des Fleischerverbands Nordrhein-Westfalen alle eingereichten Produkte der Fleischerei Funke-Schnorbus mit „Gold“ prämiert.

Auch Umweltschutz wird vom Inhaber Michael Funke groß geschrieben. Die kurzen Transportwege schonen Tiere und Umwelt. Durch ein neu errichtetes Blockheizkraftwerk werden allein 32 Tonnen Kohlendioxid jedes Jahr eingespart. Da verwundert es nicht, dass Funke-Schnorbus auch im „Zentrum für erneuerbare Energien“ (I.D.E.E.-Zentrum) kulinarisch tätig ist.

Für weitere Informationen und Bilder der Auszeichnungsveranstaltung:

Fleischerverband Nordrhein-Westfalen

Christian Deppe

Tel. 0211 / 513450-14

Fax 0211 / 513450-19

christian.deppe@fleischer-nrw.de

Der Fleischerverband Nordrhein-Westfalen vertritt die Interessen seiner mehr als 1.200 angeschlossenen handwerklichen Fleischereibetriebe aus 47 Fleischer-Innungen gegenüber der Öffentlichkeit, insbesondere gegenüber der Landesregierung, den Ministerien und der Landespolitik. Er handelt als Tarifvertragspartner für die Mitgliedsbetriebe Tarifverträge aus und vertritt das das Fleischerhandwerk u. a. in folgenden Gremien: Verbraucherbeirat beim Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz; Nordwestdeutscher Handwerkstag (NWHIT), Landesvereinigung der Fachverbände (LFH), Bürgerschaftsbank, Landesgewerbeförderungsstelle (LGH), Landesmarktverband Nordrhein-Westfalen, Landesanstalt für Fleischforschung (LAFF), Verein Ernährung NRW.



Inhaberehepaar Michael und Elke Funke (mitte) mit Minister Remmel und Landesinnungsmeister Emil-Gustav Müller (rechts).

Foto: Jörg Stipke, archivWEST.