



PRESSEMELDUNG

18.09.2012

***Britz* - "Preis der Besten" in Bronze für Eberswalder Fleisch Siegerehrung auf den „DLG-Lebensmitteltagen“ in Darmstadt - Qualitätszertifikat für nachhaltige Qualitätspolitik**

(DLG). Die **EFG Eberswalder Fleisch GmbH** wurde jetzt vom Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) mit dem „**Preis der Besten**“ in **Bronze** ausgezeichnet. Dieses Qualitäts-Zertifikat erhalten nur Unternehmen, die sich durch eine langjährige, hohe Qualitätsproduktion auszeichnen. Die Preisverleihung fand auf den „7. DLG-Lebensmitteltagen“ in Darmstadt statt.

DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing übergab die Urkunde und gratulierte mit den Worten: „Die Leidenschaft, mit der Sie täglich Ihr Bestes geben, kommt in der Qualität Ihrer Produkte zum Ausdruck. Der ‚Preis der Besten‘ honoriert dieses engagierte und nachhaltige Streben nach Produktqualität.“

Preisträger, die den „Preis der Besten“ erhalten, können über viele Jahre hinweg auf positive Testergebnisse bei den Internationalen DLG-Qualitätsprüfungen für Convenience-Food (Tiefkühlkost, Fertiggerichte, Feinkost, Frischfleisch sowie Fisch & Seafood) verweisen. Um den „Preis der Besten“ in Bronze zu erzielen, müssen Unternehmen über **fünf Jahre** hinweg ihre Qualitätsleistungen durch Prämierungen bei den jährlich stattfindenden DLG-Qualitätstests unter Beweis gestellt haben. Für 15 Jahre erfolgreiche DLG-Teilnahme erhalten Unternehmen den „Preis der Besten“ in Gold. Silber wird ab zehn Jahren verliehen. Der „Preis der Besten“ wurde dieses Jahr an 101 Unternehmen der Tiefkühl-, Fertiggerichte- und Feinkostbranche vergeben.

Zum Unternehmen:

Das privatwirtschaftlich geführte Familienunternehmen Eberswalder ist heute der größte Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren in Brandenburg. Die Marke genießt eine hohe Bekanntheit in den neuen Bundesländern und in Berlin. Eberswalder versteht sich als ein Unternehmen mit langer Tradition, das fest mit der Region verwurzelt ist.

Mit selbst entwickelten und überlieferten regionalen Rezepturen wird stetig an der Unverwechselbarkeit und Besonderheit der Produkte gefeilt. Die Original Eberswalder Würstchen sind weit über die regionalen Landesgrenzen bekannt. Wöchentlich werden bis zu 3 Millionen Würste produziert.



Zu den Spezialitäten gehören Bratwürste ohne Darm und vor allem die Original Schorfheider Knüppelsalami. Sie reift in speziellen Rauchräumen rund 30 Tage lang und wird dadurch sehr fest und geschmacksintensiv.

Eberswalder vertreibt seine Ware deutschlandweit, vor allem in den Neuen Bundesländern bei allen Handelshäusern mit Schwerpunkt Berlin-Brandenburg und ist Lieferant der Stadionwurst beim 1. FC Union Berlin.

Eberswalder engagiert sich regional, insbesondere im Sport- und Jugendbereich aber auch im Bereich der Wirtschaftsförderung des Landes Brandenburgs. So unterstützt Eberswalder im Fußball nicht nur die 1. Mannschaft des 1. FC Union Berlin als Topsponsor sondern auch das Jugendprojekt „Union in Fahrt“, den Finowcup sowie den „Ich kann was“ Cup. Im Eishockey fördert Eberswalder die Jugendarbeit der Eisbären Berlin, die „Eisbären Juniors“.

Als Sprecher des Landesclusters vertritt Geschäftsführer Sebastian Kühn die Ernährungswirtschaft des Landes Brandenburg.

Pressekontakt

Mario Krone, Geschäftsführer EFG Eberswalder Fleisch GmbH

Sebastian Kühn, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing EWG Eberswalder Wurst GmbH

Tel: 03334 273 – 0 | Fax: 003334 273 – 251

www.eberswalder.de

oder

Barbara Taubitz

Mob. 01749204774

taubitz@besensed.de