



Unsere Unternehmensphilosophie

Unternehmen: Mehr als 75 Jahre Geschichte

Wir sind ein Traditionsunternehmen mit einer mehr als 75-jährigen Geschichte. Die Fleischerei wird heute in dritter Generation von den Geschwistern Thomas und Christiane Hidding sowie Andrea Runge, geborene Hidding geführt. Unser Stammsitz ist Nordwalde im Kreis Steinfurt. Weitere Filialen sind im Umland von Nordwalde sowie im nahe gelegenen Münster angesiedelt.

Produktion: Klasse statt Masse

Unsere Produktionsstätte in Nordwalde ist modern. In unserer eigenen Schlachtereier verarbeiten wir ausschließlich Tiere von ausgewählten Landwirten aus dem Umfeld von Nordwalde. Das Fleisch und die von uns zubereiteten Mahlzeiten sind für den direkten Verkauf in unseren Filialen bestimmt. Zusätzlich beliefern wir regelmäßig öffentliche Einrichtungen mit Menüs und bieten einen umfangreichen Partyservice für private und betriebliche Feste. Wir produzieren nach dem Prinzip „Klasse statt Masse“.

Qualität: Hohe Qualität als roter Faden

Eine hohe Qualität ist für uns der rote Faden für unser gesamtes Handeln. Unser Qualitätsanspruch beginnt mit dem artgerechten Aufwachsen der Tiere auf den umliegenden Bauernhöfen. Wir sichern den Einsatz kontrollierter Futtermittel aus nachhaltigem Anbau zu und verarbeiten das Fleisch behutsam. Die kurzen Transportwege zu unseren Filialen gewährleisten Frische und hohen Geschmack. Wir achten auf ein angemessenes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Kunde: Wohlfühlen und Genießen

Unsere Kunden sollen sich in unseren Verkaufslökalen wohlfühlen und das Einkaufen genießen. Unser Angebot ist deshalb nicht nur vielfältig, sondern auch ansprechend gestaltet. Wir informieren und beraten unsere Kunden zu unseren Produkten und begegnen ihnen als Mensch. Unsere „gläserne Produktion“ zeigen wir auf Wunsch kleineren und größeren Besuchergruppen, damit sie sich ein Bild von unseren traditionell geprägten, aber gleichzeitig modernen Arbeitsmethoden machen können.

Team: Partnerschaftliches Miteinander

Wir pflegen ein partnerschaftliches Miteinander mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Ihre Meinungen und Ideen, ihr eigenverantwortliches und kreatives Handeln schätzen wir. Der gezielte Austausch und die Vernetzung zwischen den Teams in den Filialen und dem Produktionsteam fördern wir durch regelmäßige Treffen an den unterschiedlichen Standorten unseres Unternehmens.

.../2

Feinkostfleischerei Hidding GmbH & Co.KG

Feldbauerschaft 26, 48356 Nordwalde

Tel.: 02573/958990, Fax: 02573/9589920

Mail: nordwalde@fleischerei-hidding.de, www.fleischerei-hidding.de

Familie und Beruf: Wer spricht, dem kann geholfen werden

Wir suchen gemeinsam mit unseren Teammitgliedern nach unkomplizierten Wegen, um persönliche oder familiäre Belange mit den beruflichen Anforderungen zu vereinbaren. Bei den entwickelten Lösungen sind Kompromisse von allen Beteiligten erforderlich. Grundlage dafür ist das persönliche Gespräch. Wir sagen dazu: „Wer spricht, dem kann geholfen werden.“

Weiterbildung und Gesundheitsförderung: Weitergehen und nicht stehen bleiben

Wir fördern die Weiterbildung unserer Beschäftigten durch gezieltes Training am Arbeitsplatz mit Unterstützung von Experten und Expertinnen. Das betrifft die persönliche und fachliche Entwicklung des einzelnen Teammitgliedes genauso wie den Einsatz weiterer Hilfsmittel, um die Gesundheit unserer Beschäftigten zu erhalten. Unser Prinzip heißt: „Weitergehen und nicht stehen bleiben.“

Ausbildung: Frischer Wind hält uns jung

Unsere Auszubildenden bringen uns frischen Wind ins Unternehmen und halten uns jung. Wir kooperieren mit anderen Ausbildungsbetrieben sowie dem Bildungszentrum der Handwerkskammer Münster und beteiligen uns am internationalen Austausch von Auszubildenden. Schüler- und Kindergruppen zeigen wir unsere Produktionsstätte, um ihnen die Ursprünglichkeit des Fleischerhandwerks, aber auch eine moderne Produktion mit hohen Berufsanforderungen zu vermitteln.

Umwelt: Umweltbewusstsein und Wirtschaftlichkeit verbinden

Eine ökologische Energieeffizienz unserer Produktionsstätte, die kurzen Transportwege unserer Tiere von den umliegenden Landwirten zu uns, aber auch die kurzen Wege unserer Produkte zu den Filialen tragen zur Schonung unserer Umwelt bei. Damit verbinden wir unser Umweltbewusstsein mit der Notwendigkeit, wirtschaftlich zu handeln.