

## **Brisantes Themenspektrum**

Am 25. und 26. April 2017 findet in Weiz in der Oststeiermark das nächste Chefmeeting der Bonusfleischer statt. Heiße Diskussionen sind garantiert.



Die Veranstaltung beginnt am Nachmittag des 25. April (ab ca. 15 Uhr) am Stammsitz der Qualitätsfleischerei Feiertag GmbH in Weiz (Dr. Karl-Renner-Weg 12) mit einem Einblick in die

Grillaktivitäten von Kollegen und wertvollen Tipps zu diesem seit Jahren boomenden Zubereitungstrend.

Am frühen Abend werden auch Vertreter verschiedener landwirtschaftlicher Markenprogramme eintreffen. „Mit ihnen wird es sicher allerlei zu diskutieren und besprechen geben. Aktueller Hintergrund dazu sind die Aktivitäten mehrerer Handelsfirmen in Richtung Markenprogramme. Wir sollten uns überlegen, wie wir auf diese neuen Herausforderungen reagieren können oder müssen“, so Karl Wegschaider, Chef der Bonusfleischer, gegenüber der Fleischerzeitung, die dieses Thema in dieser und in den vorangegangenen Ausgaben ausführlich dokumentiert hat.

Am 26. April geht es um konkrete Umsetzungsschritte zum Bonusfleischer-Gewinnspiel. Am Programm steht die Verlosung des Hauptpreises unter den anwesenden Kolleginnen und Kollegen, die Verlosung weiterer Sachpreise unter allen Werbeteilnehmern und die Ausgabe von Gewinn-Gutscheinen für Grillkurse und die Grillpakete.

Danach wird Dr. Christina Riedl von der Landesveterinärabteilung NÖ. das Verhältnis bzw. die Beziehung zwischen Kontrollorgan und Betriebsinhaber thematisieren. Insbesondere die Rechte und Pflichten für beide Seiten. Auch der Frage „Was tun, wenn das gegenseitige Vertrauen fehlt?“ wird nachgegangen.

Weiters wird Mag. Pamela Mensing von der Lebensmittelakademie der WKÖ über die Organisation von Firmenevents sprechen und die Fragen „Welche Art von Festen ist gemeint?“ sowie „Wie spreche ich meine Kunden und, noch wichtiger, meine Nicht-Kunden an?“ erläutern.

Wichtige gruppeninterne Themen sind die „Erhebung der Kundenfrequenz - Vorstellung des Erhebungsbogens“, „Fragen und Anregungen zum Thema Werbung“ sowie „Reaktionen des Fleischerhandwerks auf aktuelle Aktivitäten im österreichischen

Lebensmittelhandel“.

Abschließend werden Gramiller und Manitowoc Foodservice das neue Kochgerät „Merrychef“, ein High-speed-Gerät zur raschen Erhitzung von Snackprodukten, vorstellen.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**