# Treffpunkt Obertrum

Nächstes Chefmeeting der Bonusfleischer am 26. und 27. September 2017.

„Wir möchten die Zusammenarbeit der Gruppen Bonusfleischer Österreich und Bonusmetzger Bayern intensivieren und machen daher ein gemeinsames Meeting im Raum Salzburg. Ich bin überzeugt, dass ein grenzüberschreitender Erfahrungsaustausch für alle Beteiligten von Vorteil ist“, informierte Karl Wegschaider, der Chef der Bonusfleischer, die Fleischerzeitung. Die Veranstaltung findet am 26. und 27. September in Obertrum am See statt.

Ebenda ist auch die Gewürzfirma Raps beheimatet (Handelsstraße 10), wo sich die Teilnehmer am 26. September um 14 Uhr einfinden werden. Von dort geht es gemeinsam mit dem Bus zur Fleischerei Auernig in Hallwang. Die Kollegen Fritz und Stefan Auernig werden den Teilnehmern des Chefmeetings Einblick in ihre langjährigen Erfahrungen mit den Themen Dry Aged Beef, Grillen & Grillkurse sowie Verkaufsautomaten geben und ausführen, worauf im Sinne von Fehlervermeidung zu achten ist. Im Anschluss an die fachlichen Ausführungen wird es ein get-together im Imbissbereich des Geschäftes mit intensivem Erfahrungsaustausch und Diskussionen zwischen den österreichischen und bayerischen Kollegen geben.

Die Tagung beginnt am 27. September um 9 Uhr im Vereinszentrum Obertrum. Am Programm steht zunächst ein Schulungsschwerpunkt zum Thema Verkauf & Hygiene. „Wir rechnen von Seiten des Wirtschaftsministeriums mit einer Unterstützung für ein breit gefächertes Schulungsprogramm mit Mystery-Shopping und umfassenden Fachschulungen für alle Mitarbeiter unserer Gruppenmitglieder“, so Wegschaider. Im Falle einer endgültigen Zusage kann dieses gesamte Leistungspaket kostenfrei angeboten werden. Hier der Überblick: Mystery-Shopping durch zwei branchenkundige Konsumenten als Basis für die nachfolgenden MA-Schulungen, Anleitungen zum exquisiten Feinkostverkauf, Grundlagenschulung zur Betriebs-, Verkaufs- und

Personalhygiene.

Im Anschluss gibt Florian Rödleitner aus dem Hause Raps unter anderem Tipps und Empfehlungen zur Garmethode „sous vide“ und zeigt auf, was man damit alles machen kann. Am Nachmittag spricht Andreas Schmölzer über Themen aus dem Lebensmittelrecht, Behördenumgang und eventuell anhängige Verwaltungsverfahren.

**Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at**