

Fleischer im Wettbewerb zur Gastronomie

Ob Burger oder Wurstsalat – zukünftig können Fleischer-Kunden über eine Smartphone-App ihre Mahlzeit individuell auswählen und bestellen. Diese Entwicklung stellt ein Zuliefererunternehmen des Fleischerhandwerks vom 21. bis 23. Oktober auf der Stuttgarter Fachmesse SÜFFA vor.



Zukunftstrends wie die Fleischer-App oder neue Genussideen für den Außerhaus-Verzehr sind dort genauso Thema wie aktuelle Technikrends der Fleischbranche. Das Fleischerhandwerk ist zunehmend gefordert, im Wettbewerb zur klassischen Gastronomie mitzuspielen. Die Herstellung von Braten und die Zubereitung von Salaten sind Kernkompetenzen, die zur individuellen Note in der Eventgastronomie weiter entwickelt werden können. Beim schnellen „Essen to go“ gehört aber inzwischen mehr als eine Wurstsemmel dazu.

Metzgereien erfahren auf der SÜFFA, dass sie neben dem Abverkauf der in eigener Produktion handwerklich hergestellten Fleisch- und Wurstwaren im regional verorteten Metzgerladen auch das mobile Catering lohnen kann. „Als Marken-Botschafter ihrer standortgebundenen Gastronomie erreichen die Betriebe mit Foodtrucks neue Zielgruppen und sichern sich ein lukratives zweites Standbein“, betont André Korsch, Marketingchef von Roka, einem Spezialfahrzeugbauer.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at