

Mit coolen Säuen abhängen

Beim 3. Fleischforum Bayern wurden innovative Fleischveredelung mit progressiven Techniken, modernes Marketing mittels Social Media und der Weg zum eigenen Webshop vorgestellt.



Fleischexperte Ludwig Maurer (www.ludwigmaurer.com) zeigte, was im Bereich der Veredelung machbar ist. So konnten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer beim 3. Fleischforum Bayern hautnah erleben, wie sie innovative Kochprozesse und progressive Techniken anwenden können. Maurer stellte die Einsatzmöglichkeiten der Geräte Pacojet, Julabo SousVide, Espuma, Foom Smoker und einen Beefer vor. Besonderes Highlight war die Verkostung eines ein Jahr lang gereiften Wagyu-Rinds aus eigener Züchtung. Zudem animierte Maurer die Teilnehmer, andere Wege zu gehen: „Rost-Beef und Filet hat jeder und es ist langweilig. Wir müssen zu anderen Teilen kommen“. So zeigte er, wie durch Veredelung aus Schweinehaut

und Kalbskopf Gourmet-Produkte werden.

Steffen Schütze von der Metzgerei Hack und Michi Kasper von der Marketing-Agentur Kasper Communication veranschaulichten, wie Marketing anders gedacht werden kann. Für Schütze stand von Anfang an fest: „Ich will eine Kampagne, die anders ist und potenzielle Azubis anspricht“. Im Doppelpack stellten die beiden ihre Arbeit vor und zeigten, dass Qualität und Kreativität alles sind, um erfolgreich zu sein. Die erste Anzeige auf Facebook wurde von den beiden 2016 geschaltet: Mit aussagekräftigem Bild und dem Slogan „Du willst mit coolen Säuen abhängen – bewirb dich als Fachkraft für Steak-Angelegenheiten“ erreichten die beiden bis heute 30.000 Leute mit 270 Likes und 90 Kommentaren. Den medialen Durchbruch schaffte das Zweiergespann mit dem Post „Berufswunsch: „Irgendwas mit Tieren ...“ – komm zu uns und werde Fachverkäuferin!“ Auf dem Bild ist eine junge Frau zu sehen, die einem Mett-Igel über die „Zwiebel-Stachel“ streichelt. „Transportiere das nach außen, was du bist und bleibe authentisch“, so der Rat von Schütze. Aufgrund des großen medialen Echos und ihrer Beharrlichkeit schafften es die beiden, einen Auszubildenden für die Metzgerei Hack zu gewinnen. Wer sich selbst ein Bild machen will, sollte die Facebook-Seite der Metzgerei Hack besuchen. Als wichtige Grundregeln stellte Kasper unter anderem heraus, eine eigene Marke aufzubauen und gute Fotos zu haben. Zudem erklärte er: „Schlechte Presse gibt es nicht! Letztlich gilt: Probiert neue Dinge aus und spezialisiert euch“.

Direkt im Anschluss stellte Karl Zorn seinen Onlineshop Zornfleisch vor. Step by step zeigte er den Weg von der Idee zur fertigen Verkaufsplattform. Er benötigte eineinhalb Jahre für die Planung. Besonders wichtig sind seiner Meinung nach der Blick für die Zielgruppe, die Benutzerfreundlichkeit und die Kompatibilität mit dem eigenen Warenwirtschaftssystem. Und was bringt der Shop derzeit? Eine circa fünf- bis siebenprozentige Steigerung des Ladenumsatzes, zudem konnte er Neukunden gewinnen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at