

Trendsalon Bedientheke

Berater und Praktiker locken zum Branchenevent

Trendsalon Bedientheke heißt ein zweitägiger Branchenevent, der im Herbst (23. + 24. 9.) in Hamburg stattfindet. Veranstalter Fritz Gempel marketing works bringt dazu wichtige, in der Fleischbranche bekannte Berater, Partner und Praktiker zusammen. Praktischer Höhepunkt ist die Präsentation einer „neuen Rindfleisch-Feinzerlegung.“

Gleich mehrere branchenbekannte Berater geben Tipps und Empfehlungen: Edgar Rinke, der selbst schon über 100 Fleischer-Filialen geleitet hat, erklärt, worauf es beim Filialistenerfolg ankommt. Gabriele Bechtel und Sven Tholius ermöglichen den Teilnehmern, „Ihr eigener Verkaufcoach“ zu werden. Fachberater Roland Paule schildert die „Wurstherstellung ohne Zusatzstoffe“.

Organisator Fritz Gempel beschreibt den „Chef 3.0“, der „um Mitarbeiter werbe wie bis bisher nur um Kunden“. Wolfgang Apel, Ehrenpräsident des Deutschen Tierschutzbundes, erörtert die Chancen des neuen Tierschutzlabels für die Fleischbranche.

Dafür, dass die fachlich-praktische Seite nicht zu kurz kommt, spricht schon der Veranstaltungsort: die staatl. Gewerbeschule für Gastronomie und Ernährung. Hier entwickelt bereits seit Jahresanfang der stv. Schulleiter und Fleischermeister Norbert Latz zusammen mit den Fleischern der Abschlussklasse eine

„neue Rindfleisch-Feinzerlegung“. Diese bietet über „mehr Teilstücke für Steak und Kurzbraten“ eine höhere Wertschöpfung aus dem Rind und fördere das Geschäft mit Dry Aged Beef.

Anmeldung und weitere Infos zum Branchenevent:

www.gempel.de/

red/marketing works

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at