

Gemeinsam in die Zukunft: Die Fleisch-Könner Niederösterreichs blicken optimistisch ins kommende Jahr

Jahresversammlung der Fleisch-Könner aus
Niederösterreich



Wolfgang Seidl hielt einen flammenden Vortrag über das Fleischerhandwerk. © Beigestellt

Am 28. November 2024 trafen sich die **Fleisch-Könner Niederösterreichs** im Festsaal der Wirtschaftskammer St. Pölten, um die Weichen für ein erfolgreiches Jahr 2025 zu stellen. Unter der Leitung von Landesinnungsmeister **Jakob Ellinger**, Stellvertreterin **Doris Steiner** und IFFW-Jury-Chef **Wolfgang Seidl** standen aktuelle Projekte, spannende Vorträge und reichlich Gelegenheit zum Netzwerken auf dem Programm.

Marketingoffensive 2025

Im Rahmen des Treffens wurden die neue Werbeagentur und neue Marketingideen präsentiert. Die große Plakataktion wird 2025 erneut umgesetzt, bei der jeder Fleisch-Könnner- Betrieb in seiner Region vorgestellt wird. Darüber hinaus bleibt die Kooperation mit den Bezirksblättern bestehen, die regelmäßig Berichte über die Betriebe veröffentlichen. Zusätzlich dürfen sich Hörer von Krone Hit auf praktische Tipps rund ums Fleisch freuen – direkt von den Fleisch-Könnnern selbst.

Vorträge und Netzwerke

Neben der Planung künftiger Maßnahmen wurden in Vorträgen auch andere Themen behandelt. Der Meister Alumni Club stellte die Vorteile der Gemeinschaft und Weiterbildungsmöglichkeiten vor. Die Firma **BIOS** aus St. Pölten präsentierte ein Konzept zu Ankauf und umweltfreundlicher Wiederverwertung von Frittierfett. Die BHR Hygiene GmbH aus Langenlois informierte über innovative Lösungen zur Keimabtötung und Hygiene in der Lebensmittelbranche.

Ö3-Weihnachtswunder

Zudem wurde die Teilnahme an der Charityaktion des **Hitradio Ö3** beschlossen. Einen Euro pro verkauftes Kilo eines ausgewählten Produkts spenden die teilnehmenden Betriebe an die Aktion. Den Timeslot auf Ö3 haben sich die Fleisch-Könnner bereits gesichert, um den gesammelten Betrag live zu übergeben.

Zusammenhalt in NÖ

Doris Steiner, Stellvertreterin des Landesinnungsmeisters, zeigte sich zufrieden: „Es war uns wichtig, ein spannendes Programm zu bieten und gleichzeitig genug Raum für persönliche Gespräche und Austausch zu lassen.“ Dieser Mix wurde von den

Teilnehmer:innen positiv aufgenommen, denn die fachlichen Inputs stießen wie auch das Netzwerken auf reges Interesse.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at