

Neue Ideen für das Handwerk? Auf der IFFA 2022 gibt es wieder reichlich davon!

Die Branche steht in den Startlöchern, um sich auf der IFFA zu treffen. Rund 900 Aussteller aus über 40 Ländern zeigen Produkte und Lösungen für die Verarbeitung, Verpackung und den Verkauf von Fleisch und alternativen Proteinen.



In einem modernen Betrieb arbeiten auch junge Fachkräfte gerne. © Mathias Kutt / Messe Frankfurt

Heben Sie sich vom Wettbewerb ab und sichern Sie sich Ihren Geschäftserfolg! Das Fleischerhandwerk steht für hohe Qualität und grenzt sich mit individuellen und einzigartigen Produkten ab. Wichtig sind die regionale Herkunft, vielfältige Tierrassen

und besondere Rezepturen.

Schnell, einfach und gut. Convenience-Produkte gefragt. Es wächst der Anspruch, gut, gesund und hochwertig zu essen. Erweitern Sie Ihr Sortiment und generieren Zusatzverkäufe. Innovative Metzgereikonzepte gehen einher mit neuen Wegen des Vertriebs. Stichworte hier: Ladenbau, Foodtrucks, Automatenverkauf oder Onlineshops. Lassen Sie sich von den Ideen inspirieren.

Neue Arbeitswelt. Wie setzen Sie Ihre Mitarbeiter effizient ein? Wie garantieren Sie den reibungslosen Betrieb Ihres Unternehmens angesichts des Fachkräftemangels? Innovative Arbeitsmodelle und ein hoher Automatisierungsgrad sind die Lösungen. Machen Sie sich auf der IFFA schlau.

Die Wettbewerbe. Mit Können und Leidenschaft: Das Fleischerhandwerk kann sich hier in zahlreichen Leistungs- und Qualitätswettbewerben im nationalen und internationalen Vergleich messen.

IFFA: Marktplatz - der Treffpunkt für das Fleischerhandwerk.

Kollegen und Kolleginnen treffen, Erfahrungen teilen: Der beliebte Marktplatz lädt wieder messetätlich zum Austausch mit Branchenkollegen in lockerer Atmosphäre ein.

IFFA, vom 14.-19. 5. 2022, Frankfurt am Main,
www.iffa.com

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at