

FleiFood
Die Messe für Fleischerhandwerk und Verbraucher
(4. bis 6. September 2011)

Leipzig, 31. August 2011

Die Höhepunkte des Rahmenprogramms

Wettbewerbe auf der FleiFood: Es geht um die Wurst!

Auch in diesem Jahr fordert die FleiFood Profis und Nachwuchs-Talente dazu heraus, ihr Können in drei spannenden Berufswettbewerben unter Beweis zu stellen. Knacker, Roh-, Brüh- und Kochwürste, roher Schinken, Kochpökelwaren sowie Feinkost und Salate sind die "Hauptdarsteller" im 21. Qualitätswurst- und 15. Pokalwettbewerb. Gekürt werden die besten Erzeugnisse von Fleischermeistern und Betrieben der Fleischwarenproduktion aus ganz Deutschland. Eine Jury bewertet unter anderem Aussehen, Farbe und Zusammensetzung, Konsistenz, Geruch und Geschmack der eingereichten Produkte und verleiht dafür Gold-, Silber- und Bronzemedailles. Betriebe, die je einmal Gold in vier der sechs Produktbereiche erringen, werden mit dem Pokal "Betrieb der ausgezeichneten Qualität 2011" geehrt. Für die drei Gesamtsieger der Konkurrenz sowie für die besten Sächsischen, Ur- und Wild-Knacker gibt es ebenfalls Pokale.

Handwerkliche Kreativität und Perfektion sind ebenso im 17. Plattenwettbewerb gefragt. Hier geht es um die besten Aufschnittplatten. Weiterhin können dekorative Spezialitäten für das Buffet und Hauptgerichte mit Fleisch eingereicht werden sowie die besten Fingerfood-Variationen und Geschenke aus der Fleischerei. Im Lehrlingswettbewerb schließlich wetteifern Azubis um Höchstleistungen. Dabei stellen sie Rollbraten, Grillplatten oder Baguette-Schnittchen her, gestalten Kanapeeplatten und entwerfen ein Geschenk aus dem Fleischer-Fachgeschäft zum Thema "Einzug". Die Wettbewerbe werden organisiert vom Sächsischen Fleischer-Innungs-Verband sowie von der Fördergemeinschaft Sachsen des Fleischerhandwerks GmbH.

Dem Genuss auf der Spur

Das Forum "Was ist Genuss und wo entsteht er?" erforscht die Psychologie des Genusses und Einflüsse auf den Genusswert von Wurst und Fleisch. Fachleute aus Psychologie, Fleischerhandwerk und Lebensmittelsicherheit beleuchten dabei die vielfältigen Facetten des Genusses.

Im Mittelpunkt der vom Sächsischen Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie und dem Sächsischen Fleischer-Innungs-Verband organisierten Veranstaltung stehen Fragen wie: Was bedeutet Genuss in der Ernährungspsychologie? Welche Faktoren beeinflussen seine Wahrnehmung? Wirkt sich die Fütterung der Tiere auf den Geschmack des Fleisches aus, und wie gelingt es

dem Fleischnerei-Fachverkäufer als "Genuss-Botschafter", seine Ware besonders ansprechend zu präsentieren? Im Anschluss kann das Publikum seine Sinne bei einer Wurstprüfung und -verkostung ganz praktisch testen sowie mit fachkundiger Hilfe Wurstplatten gestalten.

Mit Leidenschaft verkauft

Liebe für den Schinken, Leidenschaft für die Wurst: Was können Metzgereien tun, damit ihre Frischetheke attraktiver und umsatzstärker wird? Tipps und Ideen zur erfolgreichen Vermarktung von Fleisch und Wurst stehen im Mittelpunkt der Vorträge von Bizerba interactive aus Haan. Der Spezialanbieter von Marketingleistungen an der Bedienungstheke im Lebensmittelhandel entwickelt für namhafte Kunden in aller Welt abverkaufsorientierte, pragmatische Lösungen für einen messbaren wirtschaftlichen Erfolg. Einige davon stellt das Unternehmen in Leipzig vor.

So beleuchtet der Vortrag "Marketing für Wurst & Co.: Warum die Liebe zum Produkt wichtig ist", wie man Kunden beim Einkauf begeistern, wertschätzen, emotional fesseln, positiv überraschen und neugierig machen kann. Auf welche Weise sich Metzger mit Hilfe moderner Technik im Wettbewerb abheben können, beschreibt die Veranstaltung "Die Macht der Bildschirmwerbung oder die Tücken der Technik". Als Beispiel wird unter anderem die Werbung über LCD-Monitore oder über Displays von PC-Waagen aufgezeigt. Wie der Fleischermeister das Potenzial seiner Mitarbeiter besser nutzt, demonstriert das Thema "Alter Ego Metzger. Warum Mitarbeiter auch was können". Informationen gibt es außerdem über den Mehrwert durch E-Learning im Tagesgeschäft oder zu Strategien für lokales Marketing.

Ansprechpartner für die Presse:

Ingrid Bednarsky

Telefon: +49 (0) 341/678 8185

Telefax: +49 (0) 341/678 8182

E-Mail: i.bednarsky@leipziger-messe.de

Im Internet: www.fleifood-messe.de