

afz

AKADEMIE

— Vor Ort —

SÜFFA, Stuttgart

21. Oktober 2023 | 9:00 - 15:00 Uhr

Der Praxis-Workshop für das Fleischerhandwerk!

Erhalten Sie einen exklusiven Einblick der aktuellen Themen der Branche auf der SÜFFA – dem wichtigsten Branchentreff für die Fleischbranche!

Programm

Die großen Veränderungsbewegungen unserer Branche: Fleisch und Nicht-Fleisch, Theke und Online, Chef*innen und Mitarbeiter*innen

Fritz Gempel, Unternehmensberater und Metzgermeister, afz-Chefkorrespondent

Hauptsache, die Kunden kaufen bei uns – eine Preispolitik, die auch in Zeiten der Inflation funktioniert

N.N.

Voll den Preis wert, die Gratwanderung zwischen Markenwahrung und Preiskampf im Einzelhandel

Volker Behrens, Fleischermeister, Fleischerei Behrens, Twistringern

Der Neubau einer Produktionsstätte: Unsere Erfahrungen mit Planung, Baukosten, Zuschüssen und besseren Abläufen hinterher

Christof Eck, Metzgerei Heigel + Eck, Miltenberg

Statements von starken Nachwuchs-Persönlichkeiten aus dem Metzgerhandwerk:

1. Warum mir eine Koch- und Metzgerausbildung mehr gibt als ein Jura-Studium

Valerian Bodenhöfer

2. Unsere Idee, wie mehrere Familienmitglieder die Fleischerei meiner Eltern übernehmen

N.N.

3. Meine Rolle als Juniorchef im Filialunternehmen

Nico Setzer, Landmetzgerei Setzer, Wolperthausen

Geführte **VIP-Tour** zu den Ständen der afz AKADEMIE Partner



Hier geht's zur Anmeldung:
www.fleischwirtschaft.de/afzakademie-süffa



Partner:

iff | **FRUTAROM**
SAVORY SOLUTIONS

handtmann
Ideen mit Zukunft.

holac[®]

SÜFFA
KONVENTION DER FLEISCHBRANCHE

afz allgemeine
fleischer zeitung