

IFFA

Internationale Leitmesse der Fleischwirtschaft:
Verarbeiten, Verpacken, Verkaufen

Frankfurt am Main
8. – 13. 5. 2010

Die
Trend-Fleischerei

Sonderschau „Die Trend-Fleischerei“

Die Sonderschau „Die Trend-Fleischerei“ in Halle 6.1 zeigt innovative Konzepte für den Ladenbau und die zeitgemäße Einrichtung Ihres Fachgeschäftes. Entdecken Sie anhand eines Muster-Fachgeschäftes alles von der modernen Fleisch- und Wursttheke über die arbeitssparende Warmtheke bis hin zum Front-Cooking-Platz – abgerundet durch eine Bistro-Ecke sowie einen Beratungsplatz für den Party-service.

Erfahren Sie, wie Sie Ihre Kundenansprache noch persönlicher gestalten, Ihr Fachgeschäft durch das entsprechende Ambiente ins Blickfeld rücken und wie ein optimaler Verkaufsraum aussehen kann. Lernen Sie neue Geschäftsfelder, Werbeformen und Möglichkeiten der Verkaufsberatungen für das Fleischer-Fachgeschäft kennen.

Das Gewinnspiel zur Sonderschau

Nehmen Sie auch an unserem attraktiven Gewinnspiel teil. Als Gewinn winkt Ihnen eine professionelle Imageberatung für Ihr Fachgeschäft im Wert von 5.000 Euro!

Die Aussteller der Sonderschau „Die Trend-Fleischerei“:

Convothem
Gramss Tiefkühlteiglinge
K-Konzept
Kramer GmbH
Melitta SystemService
MOGUNTIA Werke Gewürzindustrie GmbH
Rigaflex AG
Weber Packaging

Weiterhin wirken mit:

Bizerba
Deutscher Fleischer-Verband
ENDERS REISKIRCHEN
Fleischerschule Aschaffenburg
MM & M
Weinbergmaier TK-Spezialitäten

IFFA Familientag – 13. Mai

Für Besucher, die mit ihrer Familie kommen, bietet die Messe Frankfurt eine Reihe von spannenden Aktivitäten und witzigen Aktionen für Kinder:

Wissensrallye durch die Messehallen, Genussstraining, Hüpfburg, Bullriding, Spaghettiparty und vieles mehr am 13. Mai (Christi Himmelfahrt) auf der IFFA.



Forum „Die Trend-Fleischerei“

In räumlicher Anbindung an die Sonderschau finden Sie ein Forumsareal mit kostenlosen Vorträgen, zu denen wir Sie recht herzlich einladen.

Samstag, 8. 5. 2010

Uhrzeit	Referent	Thema
10.00	Weber Packaging Stephan Weber	Verpackung für zufriedene Kunden
10.30	Melitta Kaffee	Keine Trend-Fleischerei ohne Kaffeesystem
11.00	Andreas Kirchner Weinbergmaier	TK-Convenience – die ideale Ergänzung
11.30	Josef Filser Convotherm	Das System Cook & Chill in der Trend-Fleischerei
12.00	Klaus Zühlke MOGUNTIA	Von der Fleischtheke zur Heitheke
12.30	Gerd Krekels K-Konzept	Vom Metzger zum Trend-Fleischer! „... und Erfolg folgt!“
13.00	Georg Hartung Fachlehrer	Garnieren – Verzieren leicht gemacht
13.30	BIZERBA	„Schönheit ist nicht alles. Du musst es auch im Kopf haben.“
14.00	Manfred Gerdemann MM&M	Theken-TV – Starke Bilder – Starke Werbung
14.30	Ludwig ENDERS Enders der Fleischereiprofi	Elemente der Markenbildung im Fachgeschäft
15.00	Rigaflex	Die Theken-Präsentation der Zukunft
15.30	Dr. Lutz Deutscher Fleischer-Verband	Die neue Nährwert-Kennzeichnung für das FF

Sonntag, 9. 5. 2010

Referent T	hema
Rigaflex	Die Theken-Präsentation der Zukunft
Melitta Kaffee	Keine Trend-Fleischerei ohne Kaffeesystem
Georg Hartung Fachlehrer	Garnieren – Verzieren leicht gemacht
Gerd Krekels K-Konzept	Vom Metzger zum Trend-Fleischer! „... und Erfolg folgt!“
Josef Filser Convotherm	Das System Cook & Chill in der Trend-Fleischerei
Klaus Zühlke MOGUNTIA	Von der Fleischtheke zur Heitheke
Manfred Gerdemann MM&M	Theken-TV – Starke Bilder – Starke Werbung
Ludwig ENDERS Enders der Fleischereiprofi	Elemente der Markenbildung im Fachgeschäft
Weber Packaging Stephan Weber	Verpackung für zufriedene Kunden
BIZERBA	„Schönheit ist nicht alles. Du musst es auch im Kopf haben.“
Dr. Lutz Deutscher Fleischer-Verband	Die neue Nährwert-Kennzeichnung für das FF
Andreas Kirchner Weinbergmaier	TK-Convenience – die ideale Ergänzung

Montag, 10. 5. 2010

Dienstag, 11. 5. 2010

Uhrzeit	Referent	Thema	Referent T	hema
10.00	Gerd Krekels K-Konzept	Vom Metzger zum Trend-Fleischer! „... und Erfolg folgt!“		
10.30	Andreas Kirchner Weinbergmaier	TK-Convenience – die ideale Ergänzung	Manfred Gerdemann MM&M	Theken-TV – Starke Bilder – Starke Werbung
11.00	Dr. Lutz Deutscher Fleischer-Verband	Die neue Nährwert-Kennzeichnung für das FF	Ludwig ENDERS Enders der Fleischereiprofi	Elemente der Markenbildung im Fachgeschäft
11.30	BIZERBA	„Schönheit ist nicht alles. Du musst es auch im Kopf haben.“	Melitta Kaffee	Keine Trend-Fleischerei ohne Kaffeesystem
12.00	Klaus Zühlke MOGUNTIA	Von der Fleischtheke zur Heistheke	Josef Filser Convotherm	Das System Cook & Chill in der Trend-Fleischerei
12.30	Josef Filser Convotherm	Das System Cook & Chill in der Trend-Fleischerei	BIZERBA	„Schönheit ist nicht alles. Du musst es auch im Kopf haben.“
13.00	Rigaflex	Die Thekenpräsentation der Zukunft	Gerd Krekels K-Konzept	Vom Metzger zum Trend-Fleischer! „... und Erfolg folgt!“
13.30	Gerd Krekels K-Konzept	Vom Metzger zum Trend-Fleischer! „... und Erfolg folgt!“	Klaus Zühlke MOGUNTIA	Von der Fleischtheke zur Heistheke
14.00	Manfred Gerdemann MM&M	Theken-TV – Starke Bilder – Starke Werbung	Weber Packaging Stephan Weber	Verpackung für zufriedene Kunden
14.30	Ludwig ENDERS Enders der Fleischereiprofi	Elemente der Markenbildung im Fachgeschäft	Dr. Lutz Deutscher Fleischer-Verband	Die neue Nährwert-Kennzeichnung für das FF
15.00	Melitta Kaffee	Keine Trend-Fleischerei ohne Kaffeesystem	Gerd Krekels K-Konzept	Vom Metzger zum Trend-Fleischer! „... und Erfolg folgt!“
15.30	Weber Packaging Stephan Weber	Verpackung für zufriedene Kunden	Rigaflex	Die Theken-Präsentation der Zukunft

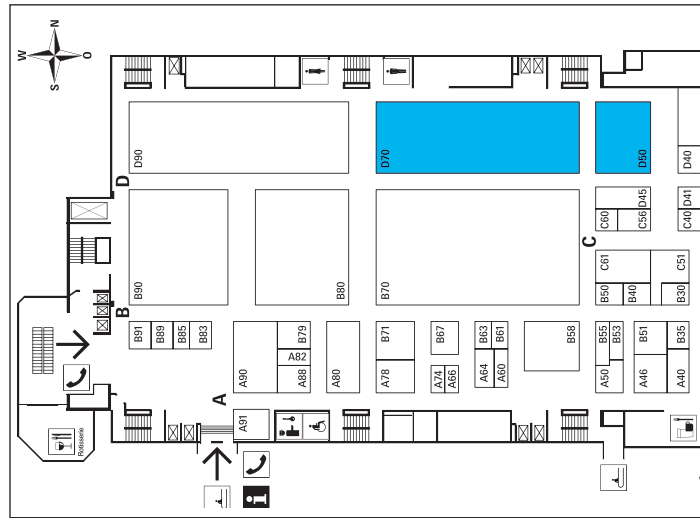
Mittwoch, 12. 5. 2010

Donnerstag, 13. 5. 2010

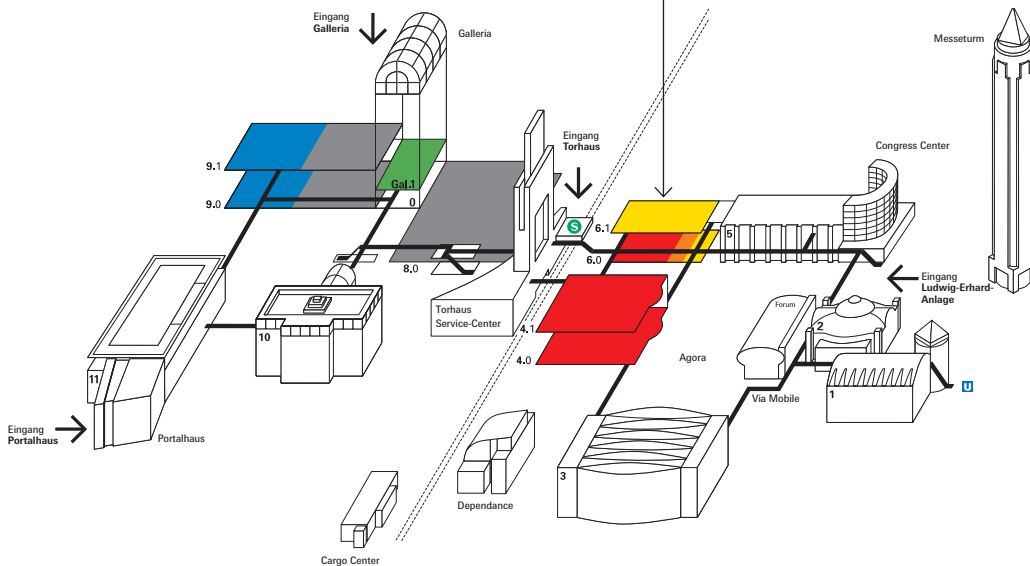
Uhrzeit	Referent	Thema	Referent T	hema
10.00			Rigaflex	Die Theken-Präsentation der Zukunft
10.30	Melitta Kaffee	Keine Trend-Fleischerei ohne Kaffeesystem	Melitta Kaffee	Keine Trend-Fleischerei ohne Kaffeesystem
11.00	Gerd Krekels K-Konzept	Vom Metzger zum Trend-Fleischer! „... und Erfolg folgt!“	Georg Hartung Fachlehrer	Garnieren – Verzieren leicht gemacht
11.30	Josef Filser Convotherm	Das System Cook & Chill in der Trend-Fleischerei	Gerd Krekels K-Konzept	Vom Metzger zum Trend-Fleischer! „... und Erfolg folgt!“
12.00	Klaus Zühlke MOGUNTIA	Von der Fleischtheke zur Heistheke	Josef Filser Convotherm	Das System Cook & Chill in der Trend-Fleischerei
12.30	Dr. Lutz Deutscher Fleischer-Verband	Die neue Nährwert-Kennzeichnung für das FF	Klaus Zühlke MOGUNTIA	Von der Fleischtheke zur Heistheke
13.00	BIZERBA	„Schönheit ist nicht alles. Du musst es auch im Kopf haben.“	Manfred Gerdemann MM&M	Theken-TV – Starke Bilder – Starke Werbung
13.30	Manfred Gerdemann MM&M	Theken-TV – Starke Bilder – Starke Werbung	Ludwig ENDERS Enders der Fleischereiprofi	Elemente der Markenbildung im Fachgeschäft
14.00	Ludwig ENDERS Enders der Fleischereiprofi	Elemente der Markenbildung im Fachgeschäft	Weber Packaging Stephan Weber	Verpackung für zufriedene Kunden
14.30	Weber Packaging Stephan Weber	Verpackung für zufriedene Kunden	BIZERBA	„Schönheit ist nicht alles. Du musst es auch im Kopf haben.“
15.00	Rigaflex	Die Theken-Präsentation der Zukunft	Dr. Lutz Deutscher Fleischer-Verband	Die neue Nährwert-Kennzeichnung für das FF
15.30	Gerd Krekels K-Konzept	Vom Metzger zum Trend-Fleischer! „... und Erfolg folgt!“	Gerd Krekels K-Konzept	Vom Metzger zum Trend-Fleischer! „... und Erfolg folgt!“

So finden Sie die Sonderschau „Die Trend-Fleischerei“

Halle 6.1



■ Die Trend-Fleischerei



- Halle 9.0:
- Schlachten, Zerlegen
 - Verarbeiten, Transport- und Lagertechnik, Kältetechnik, Automatisierungstechnik, Versorgungseinrichtungen

- Halle 9.1:
- Schlachten, Zerlegen
 - Verarbeiten, Reinigungsanlagen, Betriebshygiene und Arbeitssicherheit, EDV- und IT-Lösungen, Versorgungseinrichtungen, Messtechnik, Wägetechnik, Dienstleistungen

- Halle 8.0:
- Verarbeiten

- Galleria 1:
- Verlage, Verbände, Dienstleistungen

- Halle 6.0:
- Verpacken
 - Messtechnik, Wägetechnik
 - Verkaufen

- Halle 6.1:
- Alles rund um das Fleischerfachgeschäft

- Halle 4.0:
- Verpacken, Versorgungseinrichtungen

- Halle 4.1:
- Verpacken, Versorgungseinrichtungen, Fleischereibedarf, Gewürze, Hilfsstoffe

Sonderschau „Die Trend-Fleischerei“



Gewinnen Sie eine professionelle
Imageberatung für Ihr Fachgeschäft
im Wert von 5.000 Euro!

Das ist Ihre Chance – machen Sie mit.

Die Sonderschau „Die Trend-Fleischerei“ auf der IFFA ist 2010 ein exklusives Highlight. Ein aufregender Blick nach vorne auf das, was morgen Ihr Geschäft beleben wird. Finden Sie hier Geschäftsideen für den Verkaufsbereich und erfahren Sie, wie das Fleischer-Fachgeschäft Erlebniswelten schaffen kann.

Aber die Sonderschau bietet Ihnen noch mehr: Mit ein bisschen Glück gewinnen Sie eine Imageberatung für Ihr Fachgeschäft im Wert von 5.000 Euro.

Werfen Sie Ihre Teilnahmekarte bis Donnerstag, 13. 5. 2010, 17.00 Uhr, in die gekennzeichnete Gewinnbox im Sonderschau-Areal in Halle 6.1, Stand D 70.

Name, Vorname

Firma

Funktion

Straße

PLZ, Ort

Land

Mobil, Tel.

Datum, Unterschrift

Viel Glück! Wir benachrichtigen Sie sofort, wenn Sie als Gewinner/in gezogen werden.

Teilnahmebedingungen: **1.** Der Gewinn wird unter allen richtigen Antworten verlost. Pro Person wird nur eine Teilnahmekarte akzeptiert. Die Gewinnspielführung und Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Mitarbeiter des Messe Frankfurt Konzerns oder deren Angehörige sind von der Teilnahme an dem Gewinnspiel ausgeschlossen. Eine Haftung ist, soweit gesetzlich zulässig, ausgeschlossen. **2.** Die Ziehung findet nicht unter notarieller Aufsicht statt. **3.** Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Der Gewinn kann nicht übertragen werden. **4.** Alle hier gemachten Angaben werden streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Ausnahmen bilden die Daten der Gewinner, die für Marketingzwecke genutzt werden. **5.** Mit der Teilnahme am Besuchergewinnspiel stimmen Sie den Teilnahmebedingungen zu.

Messe Frankfurt Exhibition GmbH

Postfach 15 02 10

60062 Frankfurt am Main

Telefon: +49 69 75 75 - 0

Telefax: +49 69 75 75 - 6006

info@messefrankfurt.com

www.iffa.com



Änderungen vorbehalten. Stand April 2010. Printed in Germany 4/10/9.0 D