



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND



Bundesverband
der Deutschen Vending
Automatenwirtschaft e.

Fleischerhandwerk und Verkaufsautomaten

**Workshop in Kooperation zwischen Deutschem Fleischer-Verband (DFV)
und Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft (BDV)**

Termin: 24. April 2018; 14.00 – 17.00 Uhr

Teilnahmegebühren: Für Mitglieder des DFV kostenfrei

Veranstaltungsort: Stüwer GmbH, Lange Straße 43-47, 72535 Heroldstatt

Ziele:

Verändertes Einkaufsverhalten, knappes Personal und der Wunsch nach Umsatzsteigerung führen bei vielen Fleischern zu der Überlegung, Verkaufsautomaten einzusetzen.

Kunden sind es heute gewohnt, frische Produkte bis spät abends einzukaufen. Vorratshaltung im Haushalt wird seltener und spontane Ideen, wie z.B. Grillabende, müssen sofort umsetzbar sein. Damit die Kunden ihre Einkäufe auch in den Abendstunden oder am Wochenende tätigen können, hat der Verkaufsautomat in vielen Fleischereien Einzug genommen. Bevor ein solcher Automat angeschafft wird, stellen sich dem Fleischer jedoch eine Menge Fragen: Rientiert sich das Ganze für mich? Was ist ein guter Standort? Was ist rechtlich zu beachten? Wie muss ich werben? Wie muss ich kennzeichnen? Welche Hygienebestimmungen sind zu beachten? Welche Produkte laufen gut, was geht nicht? Welche Arbeit kommt auf mich zu?

Um diese und andere Fragen zu klären, und um weitere, umsatzsteigernde Anwendungsmöglichkeiten rund um den Automaten, wie z.B. die Kantinenverpflegung, ausloten zu können, haben der Deutsche Fleischer-Verband e.V. und der Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e.V. einen gemeinsamen Workshop geplant. Teilnehmen sollen Fleischer, Automatenhersteller sowie Unternehmer, die Automaten aufstellen und die jemanden suchen, der diese regelmäßig bestückt.

Inhalte:

- Erfahrungen rund um den Einsatz von Automaten im Frischebereich – speziell für Fleischereien
- Anforderungen an Fleischer, die Besitzer von Automaten mit Frischeprodukten beliefern
- Suche nach Produkten, die sich am gut über Automaten vermarkten lassen / Trends
- Die Bedeutung des Marketings bei der Einführung und Nutzung von Automaten
- HACCP / Kennzeichnungspflichten
- Rentabilitätsberechnungen
- Best Practice-Beispiele von Fleischern
- Erfahrungsaustausch zwischen Herstellern und Anwendern

Leitung:

Der Workshop wird geleitet von den Vertretern der beiden veranstaltenden Verbände, Dr. A. Kaschafi (BDV) und Dr. R. v. Stoutz (DFV) sowie Herrn A. Baechle, der seit mehreren Jahren in der Vermarktung unterschiedlicher Automaten, insbesondere im deutschen und internationalen Fleischerhandwerk tätig ist. Räumlichkeiten und Verpflegung für die Veranstaltung stellt freundlicherweise das Unternehmen Stüwer GmbH, das den „Regiomat“ herstellt, zur Verfügung. Eine Besichtigung des Unternehmens wird angeboten.

Anmeldung

(bis spätestens 10. April 2018)

Per Mail an: s.merke@fleischerhandwerk.de

oder per Fax an: 069 / 63302-120

Ich melde ich mich verbindlich zum Workshop
am 24. April 2018 von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr,
Lange Straße 43-47, 72535 Heroldstatt an:

(Die Teilnahme ist kostenfrei, vor der Veranstaltung wird ein kleiner Imbiss gereicht)

Name, Vorname: _____

Straße, Hausnummer: _____

PLZ, Ort: _____

Für Rückfragen (e-Mail): _____

Ich werde begleitet von:

Name, Vorname: _____

Name, Vorname: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____