



Ennovation

FORUM

Weil es jetzt um die Wurst geht.

2 Tage für Ihre Zukunft
3. Fleischforum Bayern | 27./28.02.2018



Zukunft isst jetzt

ENNOVATION

stärkt das bayerische Ernährungshandwerk

ENNOVATION beschäftigt sich mit Trends in der Ernährung und versteht sich als Innovationsmotor für das bayerische Ernährungshandwerk. Gemeinsam mit einem starken Netzwerk unterstützt ENNOVATION Sie, um zielgerichtet relevante und zukunftsfördernde Innovationen zu identifizieren und umzusetzen. Erfahren Sie mehr:

www.cluster-bayern-ernaehrung.de/innovation

Liebe Zukunftsmetzgerinnen und Zukunftsmetzger,



ENNOVATION ist Ihr Partner in Zukunftsfragen. Aber wie sieht das Metzgerhandwerk im Jahr 2030 aus? Mehr Digitalisierung und Globalisierung oder doch eine enge persönliche Kundenbindung mit einem hohen Grad an Regionalität und gänzlich abgeschotteten Märkten? Wir gestalten mit Ihnen die Zukunft und schauen genauer hin. Sie sagen uns, wie Sie die Zukunft der Metzger sehen. Aufbauend auf diesen Ergebnissen und unserer Studie „Die Zukunft der Ernährungswirtschaft. Wie essen wir 2030?“ stellen wir heraus, wie Sie eine Unternehmensstrategie für sich entwickeln, um fit für das zu sein, was kommt.



Zudem unterstützen wir Sie mit aktuellem Expertenwissen: Veredelung mit progressiven Techniken und ein Blick hin zur Digitalisierung durch soziale Medien. Verschaffen Sie sich beim 3. Fleischforum einen Überblick zu neuesten Techniken sowie Trends und werfen Sie mit uns einen Blick in die Zukunft.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Dr. Simon Reitmeier,
Geschäftsführer Cluster Ernährung

Konrad Ammon jun.,
Landesinnungsmeister

Weil es jetzt um die Wurst geht

Experten aus Wissenschaft und Praxis liefern Antworten und Alternativen.

Setzen Sie am 27./28. Februar auf Ihre Zukunft!

Im bayerischen Metzgerhandwerk gab es 2016 rund 3.857 (-3,3 %) Betriebe, einen Jahresumsatz von circa 4,09 Mrd. Euro (+1,2 %) und 37.360 Beschäftigte (+0,4 %). Die Metzger des Freistaats sind und bleiben bedeutender Bestandteil der regionalen Wirtschaftskreisläufe. Dennoch kämpft auch das Metzgerhandwerk mit Konzentrationsprozessen. Zukunftsstrategien, neue Verarbeitungsformen und Kommunikation, die ankommt, helfen trotz zunehmendem Preisdruck und ungeklärter Nachfolge zu bestehen.

Freuen Sie sich auf Fachvorträge und Praxisworkshops beim 3. Fleischforum.

Beim gemeinsamen Essen ist Zeit für einen Erfahrungsaustausch mit Kollegen aus Ihrer Branche.

2 Tage für Ihre Zukunft

Erkennen Sie die Zukunft!

Kommen Sie zum 3. Fleischforum nach Augsburg!

Wann: Di., 27., und Mi., 28. Februar 2018
.....

Wo: Fleischerverband Bayern,
Bildungszentrum des Fleischerhandwerks,
Proviantbachstraße 5, 86153 Augsburg
.....

Anmeldeschluss: Di., 20. Februar 2018

Teilnahmegebühr pro Person 369 Euro,
für Innungsmitglieder 295 Euro (25 % Preisvorteil)

Kunden gewinnen und binden – mit Fleischeslust



Wir bieten eine Plattform
– denn wir fördern den
Dialog untereinander und
vergrößern Ihr Netzwerk.



**Wir geben Ihnen Anreize
für neue Produktideen** –
mit Veredelungsprozessen
und progressiven Koch-
techniken.



**Wir liefern Ihnen Strategie-
n für Ihre Zukunft** –
da wir mögliche Zukünfte
kennen und mit Ihnen
diskutieren.



**Wir unterstützen Ihre
Kommunikation** – indem
wir Digitalisierung anwend-
bar machen.

Alle Teilnehmer sind herzlich zu einem
gemütlichen Beisammensein am
Vorabend eingeladen.

Wann: Mo., 26.02.2018, ab 18:30 Uhr

Wo: Restaurant Schlachthof,
Proviantbachstraße 1, 86153 Augsburg

Was: Gemütliches Get-together

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlich willkommen!

09:00 – 09:30	Registrierung und Willkommenskaffee
09:30 – 09:45	Begrüßung Lars Bubnick, Fleischerverband Augsburg, Dr. Simon Reitmeier, Cluster Ernährung/KErn

Die Fleischveredelung

09:45 – 10:30	Veredelung in höchster Form – abseits der gängigen Prozesse Ludwig Maurer, MEATing Point
10:30 – 12:30	Workshop: Progressive Kochtechniken Ludwig Maurer, MEATing Point
12:30 – 13:30	Mittagspause

Die Wirkung der Medien

13:30 – 14:15	Social Mettwork und andere Marketingmöglichkeiten Michael Kasper, Kasper Communications
14:15 – 14:45	Unser Nachwuchs ist unsere Zukunft – Ausbildungsakquise über soziale Medien Steffen Schütze, Metzgerei Hack
14:45 – 15:00	Kaffeepause
15:00 – 15:30	Step-by-step – digitale Kundenkommunikation und Verkauf Karl Zorn, Metzgerei Zorn

Abendprogramm

ab 16:30 Uhr	Meat&Grill mit Stefan Ulbricht, Fleischerverband Bayern
---------------------	---

Die Zukunftswerkstatt mit Alexander Fink, ScMi

8:45 – 9:00	Begrüßung, Zielsetzung, Vorstellung Teilnehmer
9:00 – 10:00	Mit Szenarien die Zukunft vorausdenken – Grundlagen, Vorgehen und Cluster-Szenarien zur Ernährungswirtschaft <ul style="list-style-type: none"> • Szenarien als Werkzeug des Zukunftsmanagements • Wie Szenarien entwickelt werden • Szenarien zur Zukunft der Ernährungswirtschaft
10:00 – 10:15	Vorstellung der Vorarbeiten
10:15 – 10:30	Auswahl der Schlüsselfaktoren
10:30 – 10:45	Kaffeepause
10:45 – 12:00	Entwicklung von Zukunftsprojektionen

12:00 – 13:15	Mittagspause
13:15 – 13:35	Gemeinsame Entwicklung von Szenario-Themen
13:35 – 14:30	Ausarbeitung der Szenarien
14:30 – 15:00	Vorstellung der Szenarien
15:00 – 15:15	Kaffeepause
15:15 – 15:45	Von Szenarien zu konkreten Entscheidungen <ul style="list-style-type: none"> • Wie Szenarien interpretiert werden • Mit Szenarien zu strategischen Entscheidungen
15:45 – 16:00	Feedback und Ausblick
ca. 16:00	Ende des Workshops

Ihr direkter Draht



Anmeldung:

Online: www.cluster-bayern-ernaehrung.de

Fax: 0821 5686140 | E-Mail: info@fleischerschule.de

Anmeldeschluss: 20.02.2018

Bei Fragen:

Anja Grillenberger | Tel.: 09221 40782-53 | Fax: 09221 40782-99

E-Mail: anja.grillenberger@kern.bayern.de

Fleischforum Bayern – eine Veranstaltung der Innovationsreihe **ENNOVATION**

Verantwortlich:



Kooperationspartner:

