



Ernst Sommerauer von Aichinger über Trends und Anforderungen im Ladenbau

Digital Signage Zunehmend mehr Fleischer nutzen digitale Werbung bei Google, Facebook oder Instagram – mit Erfolg. Die Nutzung digitaler Werbung im Laden und in der Bedientheke ist hingegen noch wenig entwickelt. Dabei hat das Marktforschungsinstitut GfK festgestellt, dass Lebensmitteleinzelhandel und -handwerk durch displaygestützte Werbelösungen mit 16 bis 24% Umsatzsteigerung rechnen können. Vor allem direkt am PoS, sprich der Theke, wirken solche Lösungen. Laut GfK werden 75 % aller Kaufentscheidungen dort getroffen, 40 % erfolgen zudem spontan. Die Positionierung der Displays gilt es deshalb bei der Planung des Ladens zu berücksichtigen, damit die Stromversorgung ohne nachträglich installierte Leitungen gewährleistet ist.

Die Gestaltung der Inhalte auf den Displays sind auf das Corporate Design und das Shop-Design abzustimmen. Auch dabei gilt: Weniger ist mehr. Bunte, grelle, schnell wechselnde Inhalte unterstützen nicht, sondern konkurrieren in der Wahrnehmung mit der Ware in der Theke. Zu empfehlen ist, das Layout und die Templates für die Inhalte von professionellen Anbietern erstellen zu lassen und entsprechend der eigenen Fähigkeiten zu adaptieren. Mit einem webbasierten Content Management System lassen sich standortunabhängig Inhalte eingeben, ändern und das Timing definieren. Nicht nur beim Inhalt, sondern auch bei den Displays ist auf die Qualität zu achten. Zu empfehlen sind sehr matte Oberflächen, die Reflexionen auf ein Minimum senken. Gleichzeitig sind Leuchtstärken von bis 4000 cd/m² zu empfehlen, damit die Inhalte auch bei direkter Sonneneinstrahlung klar lesbar sind.

Der 24. internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren (IFFW) geht von 19. bis 21. September in Klagenfurt über die Bühne. Anmeldungen sind noch immer möglich. Wir haben mit Chefjuror Wolfgang Seidl über diesen wichtigen Wettbewerb gesprochen und warum die Teilnahme für die Betriebe so wichtig ist.



WOLFGANG SEIDL PLÄDIERT: „ZEIGT HER, WAS IHR KÖNNT“

Nur noch wenige Tage, dann geht es im Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt wieder um die Wurst. Der 24. Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren (IFFW) bietet den österreichischen Fleischerbetrieben eine große Bühne und wartet heuer auch mit einige Neuerungen auf. Mit Bio und Regional wurden zwei neue Kategorien ins Leben gerufen, die auch als eigene Serie eingereicht werden können. Zudem gibt es die Möglichkeit, sich im Anschluss an den Wettbewerb für die prämierten Produkte Sticker zu bestellen. (siehe Bild). Am 19. September findet eine Pressekonferenz statt, als Medienpartner konnte die reichweitenstarke Krone Kärnten gewonnen werden, im Anschluss wird zur großen Publikumsverkostung geladen.

Der Wettbewerb wird von 13 ehrenamtlichen Juror:innen unterstützt, allesamt renommierte

Experten, die unter der Ägide von Chefjuror Wolfgang Seidl die Produkte bewerten werden. Anka Lorencz, Bundesinnungsgeschäftsführerin des Lebensmittelgewerbes: „Es freut uns sehr, dass wir heuer auch Jacqueline Balzer, Präsidentin des Internationalen Metzgerverbandes, die extra für den Wettbewerb aus Frankreich anreist, als Jurorin begrüßen dürfen!“

Die Sieger werden geehrt

Die Ehrenpreisgewinner:innen werden schließlich am 16. November im Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft von Bundesminister Mag. Norbert Totschnig persönlich geehrt. Zudem werden im Laufe des nächsten Jahres alle Seriensieger mit großen Storys in Fleisch & Co (Print und online) nochmals vor den Vorhang geholt und der Branche und den Konsumenten vorgestellt.

Der offizielle Nennschluss ist der 5. September. Auf Fleisch-&Co-Nachfrage bei der LMAk ist die Anmeldung aber noch bis eine Woche vor dem Wettbewerb möglich. Den Anmeldelink finden Sie hier in diesem QR-Code oder auf der Internetseite www.ausgezeichnete-produkte.at.

Der Fleischerverband bietet übrigens wieder eine Sammelanlieferung aus jedem Bundesland an, dafür müssen die eingereichten Produkte bis 14. September in die jeweilige Filiale gebracht werden. Einfacher geht es wirklich nicht.

Warum der IFFW so wichtig für das heimische Fleischerhandwerk ist und warum sich eine Teilnahme für jeden Betrieb auszahlt, – darüber haben wir mit Chefjuror und Fleischermeister Wolfgang Seidl gesprochen.

Fleisch & Co: Warum macht eine Teilnahme beim IFFW eigentlich Sinn?

Wolfgang Seidl: „Es ist eine Standortbestimmung der eigenen Produkte in einem inter-



nationalen Wettbewerb, der ausschließlich von Meistern und Meisterinnen juriert wird. Diese Standortbestimmungen sind enorm wichtig für Betriebe, die sich weiterentwickeln wollen.“

Was können Sie zu den Bewertungen sagen?

„Es geht um handwerkliche Qualität und die Genussfähigkeit auf höherem Level. Der wesentliche Faktor ist die fachliche und handwerkliche Arbeit. Es sind immer drei Juroren, die ein Produkt begutachten, im Zweifelsfall wird das Produkt in größerer Runde besprochen. Es ist also wirklich ein Querschnitt.“

Wie läuft diese Jury-Bewertung ab?

„Die Jury wird in vier Dreiergruppen eingeteilt – hier achte ich darauf, dass die Expertise innerhalb der Gruppe breit aufgestellt ist. Es kann z. B. nicht sein, dass eine Jury-Gruppe ausschließlich aus internationalen Juroren besteht. Gemeinsam bewertet die Jury die Produkte, die vollkommen anonymisiert vorgelegt werden. Sie sind nur mit einem Nummern-Zahlen-Code versehen. Bei Goldmedaillen und Disqualifikation werden ich dann noch als Oberjuror hinzugezogen. Wir haben heuer erstmals auch einen Fehlerquotenka-

talog erstellt, wo wir das Maximum der Abziehpunkte festgelegt haben. Somit haben wir eine Range, innerhalb derer sich die Jury bewegen kann. Wenn es etwa Unstimmigkeiten innerhalb der Jury gibt, dann kommt es auch vor, dass wir drei Tische zusammenholen und diskutieren. Das heißt, der Konsens der Bewertung ist auf sehr breiter Basis.“

Können Sie etwas über die neue Rubrik Bio sagen?

„Bio ist eine große Produktlinie, die immer größer und mehr gewünscht wird. Diese erfordert natürlich auch entsprechende Auswahl. Zudem sind hier auch gewisse Zutaten nicht gewünscht, daher kann sich das Produkt im Geschmacksverhalten weiter verändern.“

Und Regional?

„Ich meine, dass unsere regionalen Produkte interessant für den Konsumenten sind. Diese sind nicht der Einheitsbrei, denn es gibt in jeder Region teilweise große Geschmacksunterschiede, andere Herstellungsweisen und viele besondere Produkte.“

Daher sehe ich diese Kategorie vor allem für kleine Fleisereibetriebe sehr interessant, jene, die eben nur ein, zwei Produkte einsenden können. Wenn

diese Produkte dann mit der Goldmedaille ausgezeichnet werden, bedeutet das einen riesengroßen Mehrwert für die Werbung und das Marketing der Handwerksbetriebe.

Die Teilnahme beim IFFW soll und kann die regionalen Handwerksbetriebe unterstützen. Denn seien wir uns einmal ehrlich: Diese Kleinbetriebe haben keine Stimme, weil sie natürlich die Marktmacht und das Geld für Bewerbung und Marketing nicht haben. Vielleicht haben sie eine regionale Bekanntheit, aber die reicht heute meist nicht mehr aus. Und mit einer Goldenen beim IFFW kann man den Konsumenten zeigen, dass das Produkt, das sie vielleicht schon seit 20 Jahren in der Vitrine sehen, so gut ist, dass es auf einem internationalen Wettbewerb ausgezeichnet wurde. Und dass es wert ist, extra zum Fleischer zu fahren und eben dieses Produkt zu kaufen.“

Es fördert aber auch das Image der gesamten Fleischerbranche ...

„Das Handwerk ist ein wichtiges Kulturgut. Das Fleischerhandwerk ist wertvoll für die Gesellschaft, für die Wertschöpfung innerhalb der Region – es ist wichtig für die Menschen.“

Unsere Fleischerbetriebe machen tagtäglich etwas wirklich Tolles und haben alle eine unglaubliche Expertise, die wir auch zeigen sollten. Natürlich weiß ich, dass die Betriebe allesamt im Moment andere Sorgen haben: die hohen Energiepreise, die hohen Rohstoffpreise, die ganzen Diskussionen in den Medien und viele Probleme mehr. Dennoch sind solche Wettbewerbe wie der Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren enorm wichtig, um unsere sensationellen Produkte vor den Vorhang zu holen. In diesem Sinne: Zeigt her, was Ihr könnt!“ ■



Jetzt anmelden!

SAVE THE DATE

19. - 21. September 2023

24. Internationaler Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren
Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt | 9020 Klagenfurt | www.lebensmittelgewerbe.at



MESSE BIO ÖSTERREICH

Spezialmesse für biologische Produkte und Nachhaltigkeit
WIESELBURG

Bio AUSTRIA

11. und 12. November