

Erfolgsrezept Bedientheke

Fritz Gempel präsentierte sein neues Fachbuch auf gemeinsamer Innungsversammlung

Die Innungen München, Dachau, Ebersberg, Fürstenfeldbruck und Starnberg luden am 14. April in Kooperation mit dem Deutschen Fachverlag zur gemeinsamen Fachveranstaltung nach Straßlach bei München. Im „Gasthof zum Wildpark“ der Familie Roiderer konnte der Kandidat für das Amt des Landesinnungsmeisters und Obermeister der Innung München, Georg Schlagbauer, etwa 80 Frauen und Männer aus den Mitgliedsbetrieben der verschiedenen Innungen begrüßen. Anlass für die gemeinsame Veranstaltung war die Premiere des neuen Fachbuches „Erfolgsrezept Bedientheke. Mehr Umsatz für die Fleischerei von morgen“ des bekannten Fürther Unternehmensberaters Fritz Gempel.

Im Mittelpunkt des Abends stand der Vortrag von Fritz Gempel mit dem Titel: „So kriegen Sie die kaufkraftstarken Kunden die attraktiven Mitarbeiter“. Da es jedoch der Tag des Verkaufsstarts des Buches war, war nicht nur der Autor selbst anwesend, sondern Georg Schlagbauer konnte im Namen aller einladenden Obermeister auch Dr. Clemens Knoll, Verlagsleiter, und Petra Gottwald, Leiterin Buchverlag, beide vom Deutschen Fachverlag, begrüßen.

Noch bevor der Referent des Abends seine Marketingideen vorstellte, überreichte Petra Gottwald ihm feierlich eines der ersten Exemplare seines eigenen Buches. Auch der Autor hielt sein eigenes Buch in diesem Moment zum ersten Mal selbst in Händen.

Der Unternehmensberater stellte in seinem Vortrag klar, dass bei vielen Fleischerfachgeschäften die Standort-, Strategie- und Sortimentsplanung oft nur unzureichend erfolgt. Der Geschäftserfolg setze sich zu gleichen Teilen durch Führung, Sortiment, Mitarbeiter, Konzept und Standort zusammen.

Welches Konzept zu welchem Geschäft passt, müsse mit Hilfe einer Standortanalyse geklärt werden. Hierbei wird untersucht, welche Kundengruppen im Umkreis der

Metzgerei leben. Wohnen hier eher ältere Menschen? Viele junge Familien, oder eher erwerbstätige Singles? Handelt es sich um einkommensstarke oder einkommensschwache Kunden? Nur wenn diese Ergebnisse vorliegen, ist es möglich das richtige Konzept für eine Metzgerei zu erarbeiten. Gempel: „Ein guter Metzger, der am richtigen Standort das passende Konzept umsetzt, hat schon halb gewonnen“. Es gewinne im Wettbewerb nicht der beste Metzger, sondern oft der zweit- oder drittbeste Fleischer mit dem besten Standort, so der „gelernte“ Metzgermeister.

Diese veränderten Lebens- und Arbeitsbedingungen drückten sich jedoch nicht nur in einem veränderten Kaufverhalten der Kunden aus, sondern dies habe auch Auswirkungen auf den Bereich der Mitarbeiterfindung, Mitarbeitergewinnung und Mitarbeiterbindung. Der Mangel an geeigneten Auszubildenden sei im Fleischerhandwerk bereits zu spüren. Der Unternehmensberater rief dazu auf, hier selbst die Initiative zu ergreifen: „Bessere Mitarbeiter als die, die Sie haben bietet der Arbeitsmarkt nicht. Aber Sie können diese zu besseren Angestellten weiterbilden“, plädierte Gempel für den verstärkten Einsatz von Mitarbeiterschulungen und innerbetrieblichen Weiterbildungen.

Neben dem Dank für die hervorragende Organisation und für die Einladung nach Straßlach, drückte Fritz Gempel zum Abschluss seines Vortrages auch seine Unterstützung für die Kandidatur von Georg Schlagbauer zum neuen bayerischen Landesinnungsmeister aus. Er kenne und begleite den Münchener Obermeister bereits seit 15 Jahren aus verschiedenen Blickwinkeln und Positionen und könne sich für dieses Amt keinen besseren Kandidaten vorstellen.

In der anschließenden Diskussion wurde von den Innungsmitgliedern besonders der Themenbereich ‚Mitarbeiter‘ in den Vordergrund gestellt. Georg Schlagbauer bestätigte, dass man im Fleischerhandwerk im Ausbildungsjahr 2010 einen Rückgang von 20% an den Berufsschulen verzeichnen musste. Auch Jens Sevecke, Ausbildungsbeauftragter der Metzger-Innung München, bestätigte, dass das Fleischerhandwerk bei jungen Haupt- und Realschülern vor allem ein Imageproblem habe. „Auf Ausbildungsmessen bestätigt sich immer wieder, dass

die jungen Menschen oft ein leider völlig falsches Bild von unserem Beruf haben“, so Sevecke.

Bilderangebot

<p>Bild1</p>	<p>Freuen sich über die ersten Exemplare des neuen Fachbuches „Erfolgsrezept Bedientheke“: Autor Fritz Gempel, Petra Gottwald, Leitung Buchverlag vom Deutschen Fachverlag, Obermeister Georg Schlagbauer und Dr. Clemens Knoll, Verlagsleiter Deutscher Fachverlag (v.l.n.r.).</p>	
<p>Bild2</p>	<p>Der Obermeister der Metzger-Innung München und Kandidat für das Amt des Landesinnungsmeister, Georg Schlagbauer, begrüßte die zahlreichen Gäste zum Fachvortrag in Straßlach.</p>	

Bild3 Der Unternehmensberater Fritz Gempel aus Fürth stellte sein neues Fachbuch „Erfolgsrezept Bedientheke. Mehr Umsatz für die Fleischerei von morgen“ vor.



Fotos: Michael Berkemeier

Autor: Michael Berkemeier, M.A.
Public Relations | Personalmonitoring

Fritz Gempel marketing works
tell more - sell more®
Höfener Straße 10
90763 Fürth

Tel.: +49 (0) 911 - 7 66 00 89 - 0
Fax: +49 (0) 911 - 7 66 00 89 - 9

Internet: www.gempel.de oder www.presseservice-gempel.de