



Wiedemann – Hausmesse – Tradition & Trends

Großer Andrang bei führendem Anbieter für Gastro- und Fleischereibedarf



Senior-Chefin Ingrid Wiedemann mit ihrem Verkaufsteam.



Die Weinabteilung war ein beliebter Treffpunkt um edle Tropfen zu verkosten.



Das Wiedemann-Messe-Service-Team sorgte wie immer bestens für das leibliche Wohl der Gäste.

Zum absoluten Höhepunkt eines jeden Geschäftsjahres gehört für das Unternehmen Walter Wiedemann die traditionelle Hausmesse am Firmenstandort in der Proviantbachstraße 3 am Schlachthof Augsburg. Mit über 100 Ausstellern und zahlreichen Live-Vorführungen zieht die Fachmesse jährlich rund 7000 Besucher an zwei Tagen in ihren Bann.

Wie immer perfekt organisiert und arrangiert von der Inhaberfamilie und ihren serviceorientierten 60 Mitarbeitern präsentierten marktführende Hersteller den neuesten Stand der zukunftsweisenden Techniken ihrer hochwertigen Geräte von Fleischereimaschinen, über modernste Koch-Grill- Back- und Kühlgeräte bis zur professionellen Metzgereiaustattung sowie auch die brandaktuellsten Trends für Party- Imbiss und Catering-Service.

Eindrucksvolle Live-Vorführungen und Schauproduktionen, wie die Herstellung von Weißwürsten in der Messe-Wurstküche und die anschließende Verkostung mit einem frischen Bier vom Fass und warmen Brezeln, fanden wieder großen Zuspruch bei den begeisterten Besuchern.

Großer Andrang herrschte auch im Küchenbazar mit vielen Angeboten zu Messe-Preisen, hier konnte jeder, ob Profi oder Privat, das eine oder andere Schnäppchen mit nach Hause nehmen.

In der Weinabteilung gab es für Kenner und Liebhaber erlesene Tropfen aus ausgewählten Anbaugebieten zu verkosten. Die Kleinen konnten sich beim Kinderschminken, einer Hüpfburg und Kinderfilmen austoben, so war für Groß und Klein etwas da-



Barbara Brüggemann-Hartz und Ralf Hartz (rechts) im Gespräch mit Kunde Gottfried Hübl.



Florian Wiedemann (re.) mit den Metzgermeistern im Messebiertgarten.



Die Rational-Kochmannschaft: immer gut gelaunt, frisch und lecker auf den Tisch.

bei auf der beliebten Hausmesse bei Wiedemann Fleischerei- und Gastronomiebedarf.

Wieder einmal zeigte das traditionelle Familienunternehmen Walter Wiedemann, dass sie seit 107 Jahren ihr Handwerk bestens versteht und heute als Großhändler mit über 20.000 Artikeln ein breit gefächertes Angebot, von Küchen- Kühl- und Spülmaschinen, Kochutensilien, Metzgereibedarf aller Art, bis hin zu Ladeneinrichtungen, Verpackungssystemen, sowie auch Komplettlösungen für die Gastronomie bietet.

Am Ende der beiden Ausstellungstage waren sich alle Besucher einig: eine rundum gelunge-



Die Auszubildenden der Fa. Wiedemann waren motiviert und voller Elan mit auf der Hausmesse.



Auf der jährlichen Hausmesse präsentierte sich auch das gesamte Team des Außendienstes den zahlreichen Besuchern.

ne Hausmesse, die ihresgleichen sucht.

Für alle Interessierten hier die täglichen Öffnungszeiten: Mon-

tag bis Freitag von 7.00 bis 17.00 Uhr – ein Besuch lohnt sich für den Fachmann sowie auch für Privatkunden gleichermaßen.