



108 Jahre Firma Walter Wiedemann

Großer Besucherandrang bei der Hausmesse des Augsburger Traditionsunternehmens in der Proviantbachstraße 3

Zum absoluten Highlight eines jeden Geschäftsjahres gehört für das Familienunternehmen Walter Wiedemann, die traditionelle Hausmesse am Firmenstandort in der Proviantbachstraße 3, Augsburg. Und wie jedes Jahr herrschte bei Bayerns führendem Anbieter für Fleischerei- und Gastronomiebedarf am 11./12. Oktober Ausnahmezustand: Über 6000 Besucher schlenderten durch die Verkaufshallen mit weit über 100 Ausstellern. Denn wie immer gab es einiges zu sehen und zu entdecken. Die zahlreichen Kunden informierten sich ausgiebig über Neuheiten und innovative Trends. Ausgestellt wurden hochwertige Geräte mit zukunftsweisender Technik der führenden Hersteller von Fleischerei- und Gastronomieausstattung.

Die Hausmesse wurde, wie immer, umsichtig von der Inhaberfamilie arrangiert und von den serviceorientierten 60 Mitarbeitern der Walter Wiedemann GmbH präsentiert. Schauproduktionen und eindrucksvolle Live-Vorfürungen, wie die Herstellung von frischen Weißwürsten mit anschließender Verkostung mit Bier vom Fass und warmen Brezeln, fanden großen Zuspruch bei den begeistertsten Besuchern der Hausmesse. Im Küchenbazar mit vielen Messe-Angeboten konnte jeder, ob Profi oder Privat, so manches Schnäppchen mit nach



Für Kids gab es eine Spielecke und Kinderschminken. In der Mitte leckere Bratäpfel bei der Weber Grillpräsentation, sowie rechts Metzgermeister Ludwig Mayer mit Enkel und Barbara Brüggemann-Hartz mit Sohn Dennis.



Ingrid und Stefan Schön aus Österreich mit Chefin, Renate und Uli Bauer. Florian Wiedemann (mi.re.) mit Hubert Böck von der Fa. Feneberg. Firma Radlmeir mit den Wiedemann-Mitarbeitern Peter Ott und Robert Beck (re.).

Hause nehmen. Einmal mehr zeigte das traditionsreiche Unternehmen, dass es ihr Handwerk bestens versteht und als Großhändler mit weit über 20.000 Artikeln ein breit gefächertes Angebot von Küchen- Kühl- und Spülmaschinen, Metzgereiutensilien, Küchenbedarf aller Art, bis hin zu Verpackungssystemen und funktionellen Ladeneinrichtungen für die moderne Gastronomie bietet.

Am Ende der beiden Ausstellungstage waren sich alle einig- ob Fachmann oder Privatperson: eine rundum gelungene Messe-Veran-



„Garen – Live“- Vorfürungen der Firma Rational Landsberg, sowie rechts die Weißwurst-Produktion: von der Verarbeitung bis zur Verkostung.

staltung, die seinesgleichen sucht. Von Mo. bis Fr. 7.00 bis 17.00 Uhr kann sich jeder Interessierte

selbst vom reichhaltigen Angebot des Küchenbazar's Wiedemann überzeugen.



Seniorchefin Ingrid Wiedemann inmitten ihres Ladenverkaufsteams von Küchenbazar Wiedemann in Augsburg.



Ralf Hartz und Barbara Brüggemann-Hartz mit Dr. Rudolf und Monika Kraus (Firma Otto Franck, Bistrot).