

Die Inhaberfamilie Dennis Brüggemann, Barbara Brüggemann-Hartz, David Brüggemann, Florian Wiedemann und Ralf Hartz (von links) freuen sich über das rege Interesse an der Hausmesse der Firma Walter Wiedemann Fleischereibedarf.



Küchenmaschinen der neuesten Art wurden bei Live-Vorführungen präsentiert.

## Wiedemann: Lust auf Küche neu entdecken

Über 6000 Fachbesucher kamen zur Hausmesse

Die Firma Walter Wiedemann, bundesweit einer der größten Anbieter für Fleischereibedarf, veranstaltete ihre Hausmesse auf dem Augsburger Firmengelände in der Proviantbachstraße. Über 6000 Fachbesucher aus Gastronomie und Metzgerhandwerk informierten sich an den Ständen der über 100 teilnehmenden Aussteller über technische Neuheiten und aktuelle Trends.

Serviceorientiertes Handeln steht für die rund 60 Mitarbeiter der Firma Walter Wiedemann stets im Mittelpunkt. „Wir haben unsere Schwerpunkte auf Fleischereimaschinen, Natur- und Kunst Därme, Gewürze und Profiverpackungen gelegt“, erklärt Barbara Brüggemann-Hartz, Geschäftsführerin des in vierter Generation befindlichen Familienbetriebs.

Viele Mitarbeiter des Unternehmens, das vor 105 Jahren in Augsburg gegründet wurde, wurden im Betrieb ausgebildet und haben das Geschäft „von der Pike auf“ gelernt. Derzeit absolvieren zwölf junge Menschen im kaufmännischen Bereich und im Lager, das stän-

dig rund 20 000 Artikel bevorratet, eine Lehre. Der unmittelbare Kontakt zu den Kunden gehört im Hause Wiedemann seit jeher zur Firmenphilosophie. Deshalb finden auf dem Betriebsgelände in eigens dafür eingerichteten Räumen regelmäßig kostenlose Schulungen und Vorführungen für die Kunden und deren Mitarbeiter statt.

### Wo auch die Profis einkaufen

Von der Aufschnittmaschine über Waagen und Fleischwölfe bis hin zur Zerlegesäge und Kühlmöbeln finden Interessierte jegliche Technik, die ihre Kunden zum reibungslosen Geschäftsablauf benötigen. Aber auch die Endverbraucher können im Ladengeschäft in unmittelbarer Nachbarschaft zum Augsburger Schlachthof aus einem großen Sortiment wählen. Montag bis Freitag von 7 bis 17 Uhr können sie – wie die Profis – einkaufen. Nähere Informationen gibt es im Internet unter [www.wiedemann-augsburg.de](http://www.wiedemann-augsburg.de). mcb



Während in der Messewurstküche Weißwürste gefertigt und zubereitet wurden, hatten die Fachbesucher die Möglichkeit, sich über technische Innovationen umfassend zu informieren.

Fotos: Andreas Lode