

Wiedemann Magazin

Das Kundenmagazin der Firma Walter Wiedemann



Editorial

Liebe Kunden und Freunde des
Hauses Walter Wiedemann,

*schon länger frage ich mich, wie wir Sie
als unsere Kunden unkompliziert über
Branchentrends, neue Produkte und
unsere Aktivitäten informieren?*

*Die Antwort liegt vor Ihnen: die erste
Ausgabe unseres Wiedemann Magazins.
Es ist auch online verfügbar auf
www.wiedemann-augsburg.de.*

*Wir möchten ab sofort vier Mal im Jahr
berichten: über Neuigkeiten rund um den
Fleischereibedarf, die Gastronomie oder
auch einfach mal über uns.*

*Unser erstes Top-Thema: Weber-Grills.
Lesen Sie rechts gleich, dass Grillen
längst mehr geworden ist als eine wetter-
abhängige Sommerlaune.*

*Wir freuen uns über Rückmeldung zum
neuen Wiedemann Magazin, denn eine
offene und konstante Kommunikation ist
uns wichtig. Sie ist die Voraussetzung für
eine Zusammenarbeit zur beidseitigen
Zufriedenheit.*

*Viel Spaß beim Lesen!
Ihre*

Barbara Brüggemann-Hartz



In unserem neuen Grill-Shop zeigen wir zahlreiche Neuigkeiten der Firma Weber.

Weber sagt: Bei uns gibt es keine Grillsaison!

**Gegrillt wird heute rund ums Jahr. Neuigkeiten und praktisches
Zubehör machen das Grillen immer komfortabler und vielseitiger**

Wer heute bei „Grillen“ immer noch an wackelige Konstruktionen, zu viel Hitze, zu wenig Glut, ... denkt – nun, für den ist es höchste Zeit, unseren neuen Weber-Grill-Shop zu besuchen.

Brandneue Features

Grillliebhaber wissen es ohnehin: Weber ist gleichbedeutend mit höchster Grillkultur und weckt mit seinen Produkten jedes Jahr aufs neue die Sehnsucht: „Das muss ich haben.“

Aktuell tut sich der neue Weber-Gasgrill Spirit® hervor: Er besticht durch exklusives Design, optimierte Gestaltung der

Bedienelemente und eine erweiterte Arbeitsfläche auf den Seitentischen. Jedes Spirit®-Modell ist mit brandneuen Features ausgestattet und neuerdings gibt es auch eine platzsparende Variante mit herunterklappbaren Tischen für Balkon oder Terrasse.

Zubehör und Extras

Am umfangreichen Zubehör in unserem Shop ist zu erkennen, wie vielfältig und komfortabel die neue Grillwelt heute ist. Extras, z.B. Grillkohle in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen, überraschen auch anspruchsvolle Gaumen.

Wiedemann-Team besucht die **IFFA** – die maßgebliche Messe der Fleischwirtschaft

Von 4. - 9. Mai 2013 wird unser gesamtes Verkaufsteam für Sie die IFFA in Frankfurt/Main besuchen. Wir halten Ausschau nach neuen Produkten, Techniken und Trends. Wenn Sie aktuelle Anliegen haben – sprechen Sie uns im Vorfeld an! Wir filtern für Sie die Neuigkeiten.

950 Aussteller aus 47 Ländern – das macht die Dimension deutlich: Die IFFA ist die internationale Leitmesse der Fleischwirtschaft und wichtigste Plattform für die fleischwirtschaftliche Industrie. Weil auch wir für Sie immer auf dem Laufenden bleiben wollen, ist die IFFA ein Pflichttermin für uns. Sie bietet einen umfassenden Überblick über Maschinen, Anlagen und Zutaten für alle Prozess-Stufen: von der Schlachtung über Zerlegung und Verarbeitung bis hin zu Verpackung und Verkauf.

Technische Neuheiten

Wer morgen investieren will, sollte das nicht tun, ohne über die neuesten Trends und technischen Möglichkeiten informiert zu sein und genau das bietet die IFFA. Alle maßgeblichen Hersteller entwickeln ihre Neuheiten mit Blick auf die IFFA. Aktuelle Trends sind z.B. immer ausgefeiltere Automatisierungslösungen, Clean-Label-Rezepturen, Convenience, Marinieren, Snacking und Lebensmittelsicherheit.



Wir erwarten Trends und viele technische Neuerungen auf der IFFA und werden im nächsten Wiedemann Magazin darüber berichten.

Der Lockruf von „Jagen & Fischen“

Von 17. bis 19. Januar präsentierten wir uns in der Messe Augsburg zum zweiten Mal den Jägern und Fischern mit unserem Sortiment

Wer jagt und fischt, dessen Beute soll irgendwann auch auf dem Essteller landen. Unter 200 Ausstellern auf 15.000 m² Ausstellungsfläche, neben Angeln und Gewehren, Greifvögeln und Rassehunden präsentierten wir uns mit einem 45 m² großen Verkaufsstand.

Zerlegen und aufbewahren

Unser Schwerpunkt lag auf hochwertigen Produkten zum fachgerechten Zerlegen der Beute und auf der Haltbarmachung. Hier waren vor allem die sichere Kühlung und Vakuumierung des Fleisches gefragt.

Interessant für Jäger, Angler und ihre Angehörigen: Vakuumgeräte, die die Haltbarkeit der Beute verlängern oder für die Kühlung vorbereiten.



Chinesisches Neujahrsfest und schlechte Ernte lassen weltweit die Preise steigen



Knapp gemeldet:
Märkte und Preise

Gelatine: Weiterer Preisanstieg für Schweineschwartengelatine, Rindergelatine bleibt preisstabil. Für das zweite Quartal 2013 sieht es so aus, dass die Preise wohl nicht weiter steigen werden.

Gelbe Senfkörner: Preise steigen wegen der schlechten Ernten in Osteuropa weiter. Günstigere Partien aus der Ukraine sind ausverkauft. Wichtigster Lieferant neben der Ukraine ist Kanada.

Knoblauchgranulat + -pulver: Preise für Knoblauchprodukte aus China derzeit sehr stabil. Bei sehr günstigen Partien ist auf Farbe, Reinheit und das Aroma zu achten. Gelbliches Knoblauchgranulat kann dunkle Partikel enthalten.

Muskatnüsse + Macisblüte: Preise gehen leicht nach.

Pfeffer weiß: Wegen des chinesischen Neujahrsfestes stand der Gewürzhandel



im asiatischen Raum einige Tage komplett still. Die Vorräte in Europa sind sehr klein und sofort benötigte Ware erhält derzeit Preisaufschläge.

Pistazien: Das günstige Preisniveau der letzten Monate ist passé. Voraussichtlich werden die Preise bis zur neuen Ernte im Dezember steigen.

1.001 Idee von der „Ambiente“

Die internationale Konsumgütermesse Ambiente ist wie eine riesige Schatzkiste voller schöner Ideen für Küche und Haus. „Klare Formen und edle Materialien“ beobachtete Barbara Brüggemann-Hartz bei ihrem Messebesuch im Februar in Frankfurt. Besonders aufgefallen sind die innovativen Keramikformen von Emile Henry in frischen Farben (unten). Noch viel mehr zeigen wir in unserem Shop.



Neu eingetroffen: frische Sommerweine



Unsere Weinverkostungen: dreimal im Jahr. Ihr Charakter: Fachkundig, gesellig. Für Weinkenner und Wiederverkäufer. Die Weinprobe bei Wiedemann ist immer wieder für Entdeckungen gut. Im Frühjahr stehen schon traditionell mehr die die leichten, weißen, sommerlichen Weine zur Verkostung. Unsere Schwerpunkte sind Winzer aus

Österreich, Italien und Frankreich. Auch Spitzenweine aus Südafrika, Chile oder Deutschland führen wir im Sortiment.

Z.B. die Rosé Neuentdeckung: „Philipps Vier“ Rosé QbA trocken von Philipp Kuhn (Pfalz) EUR 7,50 incl Mwst



„Wir setzen auf Qualitätssicherung mit hohem internationalen Standard“



Dennis Brüggemann, 2011 Abschluss als Bachelor an der FH Kufstein, seit 2012 voll im Unternehmen und derzeit berufsbegleitendes Masterstudium.

Dennis Brüggemann, der ältere der beiden Söhne von Barbara Brüggemann-Hartz, ist neu im Unternehmen und packt gleich ein heißes Eisen an: Einführung eines Qualitätsmanagements nach dem internationalen Standard IFS Cash & Carry/ Wholesale und Zertifizierung.

Pferdefleisch – Freilandeier – giftiger Futtermais – die Verbraucher sind schockiert. Um zu verhindern, dass die Umsätze an der Fleischtheke einbrechen, muss sich das Verkaufspersonal unangenehmen Fragen stellen und mit geprüfter Ware gegensteuern.

Doch Wiedemann arbeitet bereits an der Antwort. Kompetenz und jahrelange Kontakte genügen heute nicht mehr, um einwandfreie Ware zu handeln. Vor dem Hintergrund immer komplizierterer Handelsketten führen wir derzeit ein internationales Qualitätsmanagement ein.

Der International Food Standard (IFS)

reicht vom Hersteller über die Weiterverarbeiter und Händler bis zum Einzelhandelskunden. Er sichert Qualität und Legalität bei der Produktion von Lebensmitteln.

Zudem wird mit der IFS-Zertifizierung das System der Lebensmittelsicherheit überprüft. Durch die Einführung des IFS-Standards können wir unseren Kunden mehr Qualitätssicherheit, mehr Vergleichbarkeit und mehr Transparenz innerhalb der gesamten Lieferkette bieten. Bis Juli 2013 soll die IFS-Zertifizierung bei der Firma Walter Wiedemann abgeschlossen sein.

Die „Marke“ Familienunternehmen

Interview mit Dennis Brüggemann über sein berufsbegleitendes Studium für Nachfolger in Familienunternehmen an der Zeppelin Universität in Friedrichshafen



Was ist das Besondere im Studium für Nachfolger eines Familienunternehmens?

D.B.: Die ganze Betriebswirtschaftslehre wird speziell unter dem Blickwinkel Familienunternehmen betrachtet.

Was ist hier speziell?

D.B.: Dass man z.B. nicht nur eine Unternehmensstrategie, sondern auch eine Familienstrategie braucht. Oder dass wir mit unserer mittlerweile 113-jährigen Tradition eine besondere Verantwortung tragen.

Inwieweit besondere Verantwortung?

D.B.: Bei uns zählen z.B. nicht nur kurzfristige Trends, sondern Entscheidungen

werden für Generationen getroffen.

Das betrifft unsere Familie und auch die Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitern.

Wie ist das Studium aufgebaut?

D.B.: Es kombiniert Theorie und Praxis. Ich bin eine Woche pro Monat in Friedrichshafen, den Rest der Zeit bei uns in der Firma.

Welche Vision haben Sie für die nächsten Jahre?

D.B.: Als Familienunternehmen haben wir eine leistungsstarke Tradition, die Kunden vertrauen uns. Das wollen wir erhalten und zukunftssicher aufbauen, z.B. durch die derzeitige Qualitätszertifizierung.



Im Bild die Brüder David (links) und Dennis Brüggemann mit Seniorchefin Ingrid Wiedemann. Die Firma Walter Wiedemann ist auch Forschungspartner der Zeppelin Universität Friedrichshafen zum Thema Familienunternehmen.



seit 1900

Wiedemann

Walter Wiedemann

Fleischereibedarfs GmbH & Co.KG
Groß- und Einzelhandel für
Metzgerei- und Gastronomiebedarf

Proviantbachstraße 3
86153 Augsburg
Tel: 0821 / 5 60 90-0
Fax: 0821 / 56 25 61
info@wiedemann-augsburg.de
www.wiedemann-augsburg.de

Impressum

Herausgeber: Firma Walter Wiedemann
Redaktion: Andrea Nagl und Beatrice Schmucker
Gestaltung: Beatrice Schmucker
Fotos: Karl Holzhauser (5), Firma Walter Wiedemann (3),
Messe Frankfurt Exhibition GmbH / Petra Welzel(1),
Emile Henry (1)