



Jetzt
anmelden

ZUKUNFT IM GLAS

Neue Chancen für die Metzgerei mit hausgemachten Konserven

HELA HERBSTSEMINAR 2025

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN FÜR DEN HERBST / WINTER 2025

Schnell, einfach und convenient

Moderne Metzgereien sollten den Wandel der Zeit im Auge behalten und darauf reagieren: Kundenerwartungen werden individueller, der Wunsch nach praktischen Lebensmitteln aus der eigenen Region wird immer wichtiger. Innovation und Flexibilität sind Schlüsselfaktoren für den wirtschaftlichen Erfolg.

Trendige Rezepte



Pulled Chicken



Sahne Geschnetzeltes

Unser Seminar zeigt Ihnen, wie Sie mit hausgemachten Convenience-Konserven Ihr Geschäftsmodell erweitern und zukunftsfähig gestalten können.

Zusammen mit unserem Partner Schaumermal.24 stellen wir Ihnen einfach herzustellende und schnell zu verpackende Konservenlösungen vor – inklusive passendem Design für Etiketten und Verpackung, damit Ihre Produkte nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch überzeugen.

SCHNELL, EINFACH UND UMSATZSTARK

BIETEN SIE IHREN KUNDEN ATTRAKTIVE VORTEILE

Was erwartet Sie?

- Convenience-Produkte liegen im Trend – wie Sie davon profitieren
- Erreichen Sie mit Konserven neue Zielgruppen und steigern Sie Ihre Umsätze
- Praxisnahe Einblicke in die Herstellung, Haltbarmachung und Verpackung
- Design-Tipps für eine professionelle Produktpräsentation
- Erfolgsbeispiele aus der Praxis



Pulled Pork



Pneumatische
Gläserverschlussmaschine

Entdecken
Sie Ihr
Potential

Ihre Vorteile auf einen Blick!

- Längere Haltbarkeit: Weniger Verderb, mehr Planungssicherheit
- Neue Vertriebskanäle: Hofläden, Supermärkte, Online-Shops
- Mehr Wertschöpfung: Aus Rohstoffen werden Premiumprodukte
- Hohe Nachfrage: Bequem, regional, hausgemacht – genau das, was Kunden suchen
- Marketingpotenzial: Ihre Konserven erzählen Geschichten von Qualität und Herkunft

Jetzt anmelden und gemeinsam mit Schaumermal.24 das Potenzial der Konservenherstellung für Ihre Metzgerei entdecken!

HELA AUSTRAGUNGSRORTE 2025

Tag	Datum	Veranstaltungsort	Straße	Ort
Mittwoch	08.10.2025	Genossenschaft des Fleischerhandwerks Plauen eG	Zum Plom 1	08541 Neuensalz
Dienstag	14.10.2025	Hofmetzgerei Kronseider	Wambach 26	84416 Wambach / Vils
Donnerstag	16.10.2025	Metzgerei Oberhauser	Wolfratshauer Straße 4	82544 Egling
Dienstag	21.10.2025	Gasthaus Schwanen	Nürtinger Straße 18	72666 Neckartailfingen
Dienstag	28.10.2025	HWK Koblenz	St.-Elisabth-Straße 2	56073 Koblenz

Zum Anmeldeformular geht es unter:
<https://forms.office.com/e/LUYuSnxEhg>
oder ganz einfach hier:



Hier scannen



Wichtig!

Seminarbeginn: **17:00 Uhr**
Seminarende: ca. 19:30 Uhr
Teilnahmegebühr: 20,00 € zzgl. MwSt. / Person

- Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.
- Änderungen der Themen- und Zeitabläufe behalten wir uns vor.
- Anmeldeschluss ist eine Woche vor dem Seminartermin.
- Bitte beachten Sie, dass bei Nichterscheinen ohne vorherige Stornierung die Teilnahmegebühr dennoch fällig und in Rechnung gestellt wird.
- Der Veranstalter behält sich das Recht vor, das Seminar bei ungenügender Beteiligung abzusagen.