

FH

3/2025
www.fleischer-handwerk.de

FLEISCHER-HANDWERK

Das Fachmagazin für die Produktion und den Verkauf von handwerklich erzeugten Fleisch- und Wurstwaren

FLEISCHER MIT ERFOLG:

Landmetzgerei Huber,
Jesenwang



- **MESSE-NACHLESE:** IFFA 2025
- **NACHWUCHS:** Franziska Meyr
- **LADENBAU:** Das Angebot erleben
- **BUTCHER WOLFPACK | WBC 2025 (PARIS):** Vize-Weltmeister
- **FH AWARDS:** Die Preisträger 2025

Leuchttürme des Handwerks



Seit 2012 zum 9. Mal zeichnete FH Fleischer-Handwerk Unternehmen und Betriebe, die durch ihren vorbildlichen Einsatz einen nachhaltigen Mehrwert leisten, mit dem FH Fleischer-Handwerk Award aus. Erstmals geehrt wurden nachhaltige Metzgereien.

Die Preisverleihung fand am IFFA-Sonntag, 4. Mai 2025, auf der Eventfläche „IFFA Factory“ in der Halle 9.1 statt. Auf der IFFA wurden die Awards bereits zum fünfnten Mal vergeben. Insgesamt 52 Unternehmen und Einzelpersonen freuten sich seitdem über einen FH Fleischer-Handwerk-Award bzw. FT Fleischerei Technik-Award.

Alle Preisträger 2025 haben bewiesen, dass es sich lohnt, dauerhaft am Ball zu bleiben und in die Zukunft zu investieren – auch wenn das oft zu Beginn ein steiniger Weg ist und so mancher Zeitgenosse mit Skepsis darauf blickt.

Sechs FH Fleischer-Handwerk-Awards wurden vergeben: in den Kategorien „Maschinenbau“, „Nachwuchsförderung“, „Smartstore & 24/7-Shops“ sowie „Nachhaltige Metzgereien“. Die Gewinner nahmen an einer Ausschreibung teil, die von November 2024 bis März 2025 in den Fachmagazinen FH Fleischer-Handwerk und FT Fleischerei Technik/Meat Technology stattfand. Mehr als 20 Bewerbungen gingen ein. Angesprochen waren Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister. Die Preisträger 2025 wurden von einer fachkundigen Jury ausgewählt, bestehend aus der Fachredaktion inkl. Verlagsleitung, sowie Fachautoren, z.B. Heike Sievers, ehemalige Chefredakteurin von FT Fleischerei Technik. Sie wurden unter Berücksichtigung der Faktoren Qualitätssteigerung, Kostenreduzierung, Nachhaltigkeit und effektive Prozessgestaltung aus den eingegangenen Einsendungen ermittelt. Der Rechtsweg war und ist ausgeschlossen.

Kategorie Smartstore & 24/7-Shops: bfm Ladenbau GmbH, Lorch Waldhausen

Zum zweiten Mal nach 2019 freute sich die bfm Ladenbau GmbH über einen Award. In diesem Jahr für das Konzept „Twenty4Seven“. Als All-in-one-Spezialist ist das mittelständische Unternehmen aus dem Remstal ein fester Partner des Fleischerhandwerks. Gemeinsam mit den Kunden entstehen individuelle Einrichtungskonzepte, die dessen Qualität, Handschrift und Marke widerspiegeln. Bereits auf der SÜFFA 2023 präsentierte das Unternehmen erstmals sein Konzept „Twenty4Seven“, ein ganzheitliches Smartstore-Konzept und Leistungspaket, das im Kundengeschäft ohne Verkaufsmitarbeiter auskommt und auf Wunsch rund um die Uhr geöffnet hat.

Es umfasst zwei Verkaufskonzepte: den Hybrid Smart Store zur Integration oder Separierung in einem bestehenden Laden und den Stand Alone Smart Store als zusätzliche Verkaufsfläche etwa in einem Container. Beide Konzepte versprechen mehr Umsatz. Über den Preis freute sich erneut bfm-Geschäftsführer Michael Keck (im Bild re.).

