



Florian Molling stellte die Weich- und Schnittkäse der Feinkäserei Capriz vor



Premiere im Food-Hotel

Zu seiner ersten Frühjahrs-Hausmesse hatte der in Olching bei München ansässige Fachgroßhändler Heiderbeck ins rheinische Neuwied eingeladen. Die Idee kam bei den Besuchern hervorragend an.

Die Herbstmesse von Heiderbeck am ehemaligen Stammsitz in Puchheim ist seit Jahren ein fester Termin für Einkäufer, Händler und Fachkräfte aus dem Lebensmittel Einzelhandel. Von nun an soll in Neuwied die Frühjahrsmesse in den Räumen des Food-Hotels zu einem ebenso fixen Termin werden.

„Wir haben uns bewusst für das Food-Hotel mit seiner angrenzenden Food-Akademie als Veranstaltungsort entschieden, denn hier werden seit Jahren die Fachwirte des Lebensmittelhandels ausgebildet. Zudem wird ab diesem Jahr die Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier hier angeboten. Daher ist Neuwied der perfekte Standort für unsere neue Frühjahrsmesse“, so Peter Steding, Geschäftsführer der Heiderbeck GmbH.

Anfang April ging die neue Messe über die Bühne und wurde „außerordentlich gut besucht“, wie an den Ständen zu vernehmen war. Waren es sonntags vor allem Einzelhändler und Fachkräfte aus den Bedienungsabteilungen, kamen am Montag in erster Linie die Einkäufer aus den Handelszentralen, um sich an den insgesamt 30 Ständen zu informieren. Vorgestellt wurde dort eine umfangreiche Auswahl nationaler und internationaler Spezialitäten.

Blauschimmelkäse aus Irland, affinierte Hartkäse aus Italien und französische Klassiker durften ebenso probiert werden wie Hart- und Schnittkäse aus Spanien, Ziegenweiskäse aus Südtirol und regionale Schnittkäse aus dem Bergischen Land. Neben den Heiderbeck-Mitarbeitern waren an den meisten Ständen Mitarbeiter der jeweiligen Hersteller zur Stelle, um den Besuchern kompetent Antworten auf deren Fragen zu geben.

Als Rahmenprogramm veranstaltete die Heiderbeck-Akademie zwei kostenlose Workshops für die Messebesucher: Käsetrainer Matthias Skowradzius erklärte am Messesonntag, wie eine optimale Käseabteilung aussehen sollte. Montags war es Kulturpädagogin Sabine Parker mit dem Thema Kommunikation zur Kundenbindung. Dabei erklärte sie, wie nonverbale Kommunikation funktioniert und wie die Selbst- und Fremdwahrnehmung in der Kundenansprache aussehen kann.

„Die erste Frühjahrsmesse ist bei unseren Kunden sehr gut angekommen, so dass wir sagen können, Neuwied ist für uns von nun an gesetzt“, so das Fazit von Peter Steding. Somit können sich Einkäufer, Händler und Fachkräfte für 2018 die nächste Frühjahrsmesse von Heiderbeck schon einmal vormerken.

Südtirol ist für seine Schnittkäse wie den Stilsener und Alta Badia bekannt. Christian Oberdörfer (links) und Fabian Gramm hatten einige dieser Spezialitäten im Gepäck.



Dass im Trentin auch ein hochwertiger Hartkäse hergestellt wird, demonstrierte Konstantin Knapp den Fachbesuchern

