



Die Feinkosttheke ist das Zentrum eines guten Supermarkts, die Mitarbeiter müssen hier bestens geschult sein.

wenn möglich aus Vorarlberg, sicher aber aus Österreich – alle Fleisch- und Wurstwaren tragen das AMA-Gütesiegel.

Frisch aus dem Fleischwerk

„Die Expertinnen und Experten in der Spar-Feinkostabteilung werden auf ihre Aufgabe durch eine Basisausbildung im Tann-Fleischwerk und in Zusammenarbeit mit dem Wifi in der Spar-Fleischakademie gut vorbereitet“, berichtet Nägele.

Mit einem umfangreichen Wissen über die Welt der feinsten Spezialitäten und Zubereitungsmöglichkeiten steht das Spar-Team der Kundschaft beratend zur Seite. Aber auch die Mitarbeitenden in den Wurst-, Brot- und Käseabteilungen werden in fach- und persönlichkeitsbildenden Seminaren bis zur Spar-Meisterprüfung geschult. Über 20 Käsespezialistinnen und -spezialisten erhielten bereits das international anerkannte Diplom „Käsesommelière“. In allen Regionen Vorarlbergs erhalten neue Feinkost-Mitarbeitende eine vierwöchige Ausbildung, um auf ihre zukünftige Aufgabe vorbereitet zu werden. Zur Weiterbildung stehen modernste Fachkurse auf dem firmeninternen Online-Portal zur Verfügung. (red)

Lob der Feinkost

Feinkost bringt den Supermarkt auf Trab. Die Spar in Vorarlberg investiert stark in die Beratungsqualität.

DORNBIRN. Es wäre durchaus eine schöne, leichte Quizfrage: Was ist das Herz eines Supermarkts? Antwort: die Feinkostabteilung. Frisches Fleisch, Käse, Wurst und Brot warten hier nicht nur auf Kundschaft – sie werden von den Mitarbeitern angepriesen, persönliche Beratung inklusive. Spar setzt stark auf das Frische-Einkaufserlebnis – und das hat seinen

Preis: Täglich um sechs Uhr früh beginnt der Arbeitstag in der Feinkostabteilung. Die Theken werden gefüllt, Spezialitäten zubereitet, frisches Brot gebacken. „Wir bieten eine große Auswahl an Produkten von über 30 regionalen Bäckern aus dem Ländle sowie Spezialitäten der Interspar-Bäckerei“, berichtet Feinkostgebietsleiter Matthias Nägele aus dem Ländle. Zur

Haltbarkeit von echtem Vorarlberger Bergkäse oder der Zubereitung einer Fitnesspfanne aus österreichischem Putenfleisch werden an der Feinkosttheke Tipps und Tricks mitgeliefert.

Grammatur der Wünsche

Kundenwünsche werden exakt erfüllt: Ob wenig oder mehr, Gramm für Gramm wird hier geschnitten. Fleisch kommt

GS1 Austria sucht den Sync Star

Der „GS1 Sync Star Award“ prämiiert Unternehmen mit Top-Produktdaten.

WIEN. Mit GS1 Sync Star hat das GS1 Sync-Team im vergangenen Jahr eine Initiative ins Leben gerufen, um Unternehmen zu künden, die sich nachhaltig mit Datenqualität auseinandersetzen. Zu den Preisträgern des GS1 Sync Star Award zählten 2016 u.a. Maresi Austria, die Spitz Gruppe oder Tante Fanny Frischteig. Auch in diesem Jahr ruft GS1 Austria zur Teilnahme

bei den Sync Stars 2017 auf – die Anmeldung dazu läuft bereits. „Es gibt erfreulicherweise viele Unternehmen, die aufgrund der hervorragenden Qualität und Aktualität ihrer Stammdaten hervorstechen. Genau jene möchten wir als GS1 Sync Stars vor den Vorhang holen“, so GS1 Austria-Geschäftsführer Gregor Herzog. Die Verleihung der Sterntrrophäe wird am 16. No-

vember im Rahmen des diesjährigen ECR-Infotags stattfinden.

Über GS1 Sync

Mit dem Stammdatenservice GS1 Sync bietet GS1 Austria eine Plattform zum elektronischen Austausch von Produktdaten. Ausgetauscht werden alle LMIV-relevanten Informationen wie Zutaten, Allergene, Nährwerte, Ursprungsangaben, etc. (red)



Begehrte Trophäe: GS1 Sync Star.