

Obermeistertagung der Fleischerverbände Bayern, Sachsen und Thüringen**Mittwoch, 05.11.2025, Arvena Park Hotel, Görlitzer Straße 51, 90473 Nürnberg****Tagesordnung – BEGINN 09:00 Uhr**

-
- 09:00 Uhr **Eröffnung und Begrüßung, Landesinnungsmeister Konrad Ammon**
Grußwort und Kurzbericht aus Berlin, Landesinnungsmeisterin Nora Seitz, MdB
Grußwort, Präsident Fleischerhandwerk Thüringen e.V. Thomas Hönniger
- 09:25 Uhr **Totengedenken**
- 09:35 Uhr **Kurzbericht zu aktuellen Themen und zur Kooperation der 3 Verbände Bayern, Sachsen und Thüringen mit anschließender Aussprache**
Landesinnungsmeister Konrad Ammon
Geschäftsführer Lars Bubnick
- 09.50 Uhr **TOP-THEMA:**
YouTube, TikTok und Co. - Social Media und Metzgerhandwerk
Michael Forster, Landmetzgerei Moosmeier/ Thomas Klein von MKN
- 10.50 Uhr **kurze Kaffeepause/ Gedankenaustausch**
- 11.20 Uhr **TOP-THEMA:**
KI im Metzgerhandwerk – Wo können Chat GPT & Co. uns im Arbeitsalltag helfen?
Florentina Zach, „Österreichs KI-Pionierin“, TÜV-Zertifizierte KI-Beraterin
- 12.30 Uhr **1 Stunde Mittagspause/ Gedankenaustausch**
- 13.30 Uhr **TOP-THEMA:**
Wichtig für die Betriebsprüfung: Kassenführung und Verfahrensdokumentation
Matthias Yblagger, Steuerberater und Partner der Syltax GmbH
Michael Zinkl, Geschäftsführer der ZIDADO GmbH
- 14.15 Uhr **Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht**
Svenja Fries, stv. Geschäftsführerin Fleischerverband Bayern
- 14.30 Uhr **kurze Kaffeepause/ Gedankenaustausch**
- 15.00 Uhr **Sanierung der Fleischerschule Augsburg: Aktueller Sachstand sowie Aktuelles aus der Fleischerschule Augsburg**
Anton Schreistetter, Schulleiter der Fleischerschule Augsburg
Lars Bubnick, Geschäftsführer des Fleischerverbandes Bayern
- 15.15 Uhr **TOP-THEMA:**
Verpackungshandlung und Recyclingfähigkeit von Lebensmittelverpackungen
Manfred Hoch, MULTIVAC Deutschland GmbH & Co. KG
- 15:35 Uhr **Verschiedenes**
- 15:45 Uhr **Ende der Veranstaltung - gemeinsamer Abschluss bei Kaffee und Kuchen**
Wir würden uns freuen, wenn Sie sich die Zeit dafür nehmen!