

Mainz, 22.01.2024

**ENTDECKEN SIE UNSEREN NEUEN FACHNEWSLETTER**

Tauchen Sie ein in spannende und informative Webinare zu aktuellen Themen aus den Bereichen *Fleischerhandwerk, Einzelhandel, Lebensmittelindustrie und Food Service* – und das kostenlos! Wir laden Sie herzlich ein, an unseren hochwertigen Online-Veranstaltungen teilzunehmen, um Ihr Wissen zu erweitern und sich über relevante Entwicklungen in Ihrer Branche auf dem Laufenden zu halten.

**Melden Sie sich jetzt unter [www.moguntia.com/de/fachnewsletter-anmeldung/](http://www.moguntia.com/de/fachnewsletter-anmeldung/) für unseren Fachnewsletter an und erhalten Sie exklusiven Zugang zu unseren kostenlosen Webinaren.**

Durch die Anmeldung werden Sie nicht nur rechtzeitig über bevorstehende Veranstaltungen informiert, sondern erhalten auch bereits im Voraus einen Überblick über die geplanten Themen.

Unser Expertenteam bietet nicht nur praxisnahe Einblicke, Tipps und Lösungen, um Sie in Ihrem beruflichen Alltag zu unterstützen, sondern auch praxisrelevante Aspekte rund um die Themen *Lebensmittelrecht, Nachhaltigkeit und Marketing*.

Nutzen Sie diese einzigartige Gelegenheit, Ihr Fachwissen zu vertiefen und sich mit Branchenexperten auszutauschen.

Wir freuen uns darauf, Sie in unseren Webinaren begrüßen zu dürfen!

"Mit unserem neuen Fachnewsletter möchten wir unsere Kunden noch besser dabei unterstützen, über die sich immer schneller ändernden Gegebenheiten auf dem Markt informiert zu bleiben. Ob dies gesetzliche Anpassungen sind, Tipps & Tricks zum alltäglichen Arbeiten oder neue Trends. Unsere Profis bieten zudem noch den persönlichen Austausch in unseren Webinaren." – so Miguel Rosch, Head of Marketing Deutschland bei der MOGUNTIA FOOD GROUP.

Über MOGUNTIA:

Die MOGUNTIA FOOD GROUP ist ein familiengeführtes Unternehmen in der 4. Generation, welches sich mit einem breiten Produktsortiment auf Gewürze, Marinaden und Saucen spezialisiert hat. Mit mehr als 100 Jahren Erfahrung ist die MOGUNTIA FOOD GROUP ein zuverlässiger Partner für das Fleischer-Handwerk, den LEH, die Fleischwaren- & Lebensmittelindustrie, sowie die Gastronomie. Die Produkte werden aus hochwertigen Zutaten hergestellt und sollen die Kreativität in der Küche anregen.