

Nachhaltiges Fleischerhandwerk – Weiterbilden macht Zukunft!

(Frankfurt am Main, 21.03.2016) Das Seminarprogramm für das Fleischerhandwerk im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) zeigt sich 2016 erneut mit starken aktuellen Themen aus den Bereichen bio und Nachhaltigkeit.

Die Nachfrage nach beruflicher Weiterbildung wächst im Fleischerhandwerk unverändert. Für Interessierte aus Biofleischereien und Betrieben, die sich nachhaltig positionieren möchten, werden von April bis November 2016 zahlreiche Praxisveranstaltungen angeboten.

Vom Einstieg in die Biozertifizierung über Methoden der Fleischreifung bis zur Ganztierverarbeitung und Vermarktung – erfahrene Referenten aus Praxis und Beratung stimmen die Seminarinhalte individuell auf die Bedürfnisse des ökologischen und nachhaltigen Fleischerhandwerks ab.

Mit einer ausgewogenen Mischung aus zukunftsweisenden und traditionell handwerklichen Schwerpunkten werden die kostenfreien Seminare an verschiedenen Standorten im gesamten Bundesgebiet angeboten. Zielgruppe sind alle Fachkräfte und Auszubildenden aus dem Fleischerhandwerk. Die Veranstaltungen werden von der FiBL Projekte GmbH durchgeführt.

Alle Termine und Veranstaltungsdetails finden Sie unter www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellungspraxis/weiterbildung/seminare-fleischerhandwerk/

Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Kostenpauschale von ca. 25,00 Euro erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Für die Teilnahme wird um Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung gebeten.

1560 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten.

Ihre Ansprechpartner

Gerd Eymann
(Seminarservice)

Tel. +49 69 7137699-46

seminare@fibl.org

www.fibl.org

Ann-Sofie Henryson
(Seminaroordination & Öffentlichkeitsarbeit)

Tel. +49 69 7137699-47

Diese Pressemitteilung sowie Bildmaterial finden Sie im Internet unter

www.fibl.org/de/medien.html

Die Schulungsmaßnahmen werden finanziert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.oekolandbau.de.

Die Schulungsmaßnahmen werden durchgeführt von:

FiBL Projekte GmbH
Postanschrift:
Postfach 90 01 63
60441 Frankfurt am Main
Besucheradresse:
Kasseler Straße 1a
60486 Frankfurt am Main

Die FiBL Projekte GmbH ist eine Gesellschaft von Bioland e.V., Demeter e.V., FiBL Deutschland e.V., Naturland e.V., Stiftung Ökologie & Landbau



Seminartermine für das Fleischerhandwerk 2016

Wurstwaren und Spezialitäten aus Schaf- und Ziegenfleisch, Kochwurst und Konserven

09. April 2016
in 15848 Rietz-Neuendorf

Referenten:

- Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- Boris Liebl, Forschungsinstitut für biologischen Landbau

- Qualität der Bioprodukte (Rohstoffqualität, Zusatzstoffe, Starterkulturen)
 - Herstellung von Wurstkonserven aus Schaf- und Ziegenfleisch
 - Kennzeichnung von Bioprodukten
 - Sensorische Bewertung der hergestellten Produkte
 - Rechtliche Grundlagen und
 - Intensiver Austausch zwischen Praktikern
 - Beispiele für die Zusammenarbeit zwischen Landwirt und Metzger
-

Dry Aged, Water Aged und Co. – Verarbeitungsmöglichkeiten für Fleisch älterer Tiere

15. April 2016
in 95326 Kulmbach

Referenten:

- Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- NN, Bundesanstalt für Fleischforschung Kulmbach

- Nachhaltige Fleischerzeugung
 - Einfluss des Schlachtens auf die Fleischqualität
 - Zerlegung und Verwendung von Teilstücken
 - Merkmale der Reifungsmethoden: Trocken-, Folien-, Kastenreifung
 - Spannendes aus der Fleischforschung
 - Vermarktungstrend „Edelgereiftes“: Was steckt dahinter?
-

Basisseminar – Nachhaltige Fleischerzeugung und Verarbeitung

07. Juni 2016
in 63150 Heusenstamm

Referenten:

- Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- Boris Liebl, Forschungsinstitut für Biologischen Landbau

- Merkmale nachhaltiger Fleischerzeugung
 - Zerlegung und Portionierung von Rindfleisch
 - Verwendung von Teilstücken
 - Wertsteigerung durch Veredelung von Teilstücken
 - Vielfältige Fleischreifung
 - Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit als Verkaufsargumente
-

Alles Bio? Crashkurs für umstellungsinteressierte Lebensmittelhandwerker und Start-Ups

07. Juni 2016
in 15566 Schöneiche bei Berlin

Referenten:

- Nina Berner, Beratung Bio- und regionale Lebensmittel
- Gerald Köhler, Fördergemeinschaft ökologischer Landbau (FÖL) e.V.

- Was ist Bio? Grundlagen des Ökolandbaus und der Verarbeitung
 - Rechtsvorschriften des Ökologischen Landbaus
 - Kennzeichnung von Bioprodukten
 - Ökokontrolle: was kommt auf uns zu?
 - Rohstoffbezug und Marketing
 - Bio in Berlin: Chancen, Möglichkeiten und Herausforderungen
 - Betriebsbesichtigung der Manufaktur von Blythen
-



Seminartermine für das Fleischerhandwerk 2016

Ganztierverarbeitung und Vermarktung – Herausforderungen und Chancen

11. Juni 2016

in 85416 Niederhummel-Langenbach

Referenten:

- Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- Reinhard Gromotka, Tagwerk Genossenschaft eG

- Herausforderungen und Chancen von Betrieben ohne Zukaufsortiment
- Optimierte Zerlegung und Portionierung
- Wertsteigerung durch Veredelung von Teilstücken
- Angepasste Sortimentsgestaltung bei Ganztierverwertung und -vermarktung
- Nachhaltige Verkaufs- und Angebotsgestaltung
- Exkurs regionale Wertschöpfung: Direktvermarktung an Kantinen
- Biopraxisbeispiel und Betriebsführung Tagwerk Biometzgerei

Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb

November 2016

in 23816 Bebensee

Referenten:

- Andrea Fink-Keßler, vlhf
- Lea Trampenau, ISS-Schlachtsysteme

- Rechtliche Grundlagen der Rinderschlachtung
 - Rechtliche Grundlagen für das Töten durch Kugelschuss auf der Weide als Alternative zu herkömmlichen Verfahren
 - Darstellung des Zusammenhangs von Schlachtung und Fleischqualität
 - Tierschutz beim Betäuben und beim Schlachten
 - Auswirkungen von Fehlern bei Betäubung, Ausblutung und Hygiene
 - Bedeutung des Schlachtens für die optimale Fleischreifung
 - Hygiene beim Schlachten
-