

Pressemitteilung

Bio und Nachhaltig -
mehr als ein Trend!
Qualifizierungsmaßnahmen
für das Lebensmittelhandwerk

Neue Impulse für das Fleischerhandwerk

Unter dem Leitsatz ‚Bio und Nachhaltig – Mehr als ein Trend!‘ werden im Jahr 2012 praxisnahe Fachseminare für das Fleischerhandwerk angeboten.

(Frankfurt am Main, 08.05.2012) Die bundesweite, praktisch orientierte Veranstaltungsreihe bietet handwerklichen Fleischereibetrieben neue Impulse für die Zukunft. Die Themenschwerpunkte sind besonders qualitätsorientierte Zutaten, tierschutzgerechte Verfahren sowie die Qualitätssicherung.

Fleischerhandwerk mit Perspektive – diesen Ausblick ermöglichen die diesjährigen kostenfreien Seminare im Rahmen des Bundesprogramms ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Die ausgewogene Mischung von Fachpraxis und Fachtheorie vermittelt den Meistern und den Mitarbeitern von Fleischereibetrieben neue Aspekte der Fleischverarbeitung und bringt so frischen Wind in den heimischen Betrieb. Begonnen wird im Frühjahr 2012 mit Seminaren zu tierschutzgerechter Rinderschlachtung sowie einem Verkaufstraining.

Die Seminare finden an wechselnden Veranstaltungsorten im gesamten Bundesgebiet statt. Sie sind auch für Einsteiger in die ökologische und auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Verarbeitung und teilweise auch für Auszubildende geeignet. Die Seminare werden von der FiBL Projekte GmbH in Zusammenarbeit mit verschiedenen Praxispartnern wie Verbänden, Einzelbetrieben oder Beratern durchgeführt.

Das vollständige Seminarprogramm ist online einsehbar unter <http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/weiterbildung/seminare-fleischerhandwerk/>.

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

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Die Schulungsmaßnahmen werden finanziert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms 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

Ein Gemeinschaftsunternehmen
von FiBL Deutschland e.V. und
Stiftung Ökologie & Landbau
www.fibl.org
www.soel.de



Ihre Ansprechpartner

Boris Liebl (Projektleitung)

FIBL Projekte GmbH

Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 7137699-74

Gerd Eymann (Anmeldeservice)

Tel. +49 69 7137699-46

Ann-Sofie Henryson (Öffentlichkeitsarbeit)

Tel. +49 69 7137699-47

seminare@fibl.org

<http://www.fibl.org>

Weitere Informationen

<http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/weiterbildung/seminare-fleischerhandwerk/>.

Diese Pressemitteilung im Internet

Sie finden diese Pressemitteilung im Internet unter

www.fibl.org/de/medien.html



Seminare 2012

Grundlagenseminar: Biolebensmittel und Nachhaltigkeit

11.06.2012 in 87764 Legau

Referenten: Renate Dylla, Büro für Lebensmittelkunde und Qualität
Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH

Verkaufstraining

30.06.2012 in 36041 Fulda

Referenten: Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
Claudia Storch, Fleischermeisterin

Optimierte Wertschöpfung in der Rindfleischvermarktung

04.-05.08.2012 in 15848 Rietz-Neuendorf

Referenten: Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
Boris Liebl, FiBL Deutschland e.V.

Produktentwicklung für Wurstwaren und Spezialitäten aus Schaf- und Ziegenfleisch, Teil 1 Schinken- und Rohwurstspezialitäten

12.10.2012 in 27324 Eystrup und 31609 Balge

Referenten: Renate Dylla, Büro für Lebensmittelkunde & Qualität
Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach

Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb

24.10.2012 in 57392 Schmallenberg – Lenne

Referenten: Hans-Jürgen Müller, vlhf Vorstandsvorsitzender und Landwirt
Sven Lindauer, Metzgermeister und Koch

Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb

07.11.2012 in 73457 Essingen

Referenten: Hans-Jürgen Müller, vlhf Vorstandsvorsitzender und Landwirt
Sven Lindauer, Metzgermeister und Koch

Produktentwicklung für Wurstwaren und Spezialitäten aus Schaf- und Ziegenfleisch, Teil 2 Kochwurst und Konserven

17.11.2012 in 27324 Eystrup und 31609 Balge

Referenten: Renate Dylla, Büro für Lebensmittelkunde & Qualität
Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach

