



Pressemitteilung

Kostenfreie Fachseminare für das Bäcker- und Konditorenhandwerk

Von der professionellen Kommunikation über das glutenfreie Osterlamm bis zu nachhaltiger französischer Patisserie: Im ersten Halbjahr 2018 bietet die Seminarreihe für das Lebensmittelhandwerk im Rahmen des Bundesprogramms ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) eine Vielzahl an spannenden Seminaren an. Die Veranstaltungen richten sich an Fachkräfte aus Bäckerei und Konditorei, der Direktvermarktung sowie Institutionen aus diesen Bereichen.

(Frankfurt am Main, 14. Februar 2018) Im Zeitraum von Februar bis September 2018 können handwerkliche Bäckereien und Konditoreien mit Interesse an ökologischer und nachhaltiger Verarbeitung kostenfreie Weiterbildungen in der ganzen Bundesrepublik erleben. Erfahrene Referentinnen und Referenten und ein starker Praxisbezug sind bei den vielfältigen Veranstaltungen immer dabei. Neben wenigen theoretischen Seminaren, bei denen der Fokus auf Information, Vernetzung und Diskussion liegt, wird viel praktisch gearbeitet und ausprobiert.

Traditionelle Themen wie das Backen mit Gärverzögerung sind dabei ebenso im Programm wie neuere Entwicklungen. Zum Beispiel werden leckere und glutenfreie Backwaren entstehen und die Gentechnikfreiheit im Bäckerhandwerk genau unter die Lupe genommen.

Eines unter den neuen Veranstaltungskonzepten ist der Fokus-Tag für „Backende Werkstätten“, für Werkstätten für Menschen mit Behinderung, die eine Bäckerei betreiben bzw. Bäckereien mit Integrationsarbeitsplätzen. Durchgeführt werden alle Veranstaltungen von der FiBL Projekte GmbH. Alle Termine und Details finden Sie unter www.fibl.org/de/deutschland/standort-de.html oder unter www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellungspraxis/weiterbildung/seminare-baeckerhandwerk/

FiBL-Kontakte

- Anmeldeservice: Marion Röther
Tel +49 6322 98970-235, E-Mail seminare@fibl.org
- Projektleitung: Ann-Sofie Henryson
Tel +49 69 7137699-47, E-Mail seminare@fibl.org

Links

www.fibl.org/de/medien.html

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

Gefördert durch:



BÖLN

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Dieses Seminar wird im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogrammes Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt.

Weitere Informationen unter:
[www.bundesprogramm.de/
service/weiterbildung](http://www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung)

FiBL

Auftragnehmer
FiBL Projekte GmbH
Postfach 90 01 63
60441 Frankfurt am Main

Ann-Sofie Henryson
Tel.: 069 7137699-47
Fax: 069 7137699-9
seminare@fibl.org

www.fibl.org



1730 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten

Seminartermine für das Lebensmittelhandwerk 2018

„Ohne Gentechnik“ – Sicherstellung der Gentechnikfreiheit im nachhaltigen Bäckereihandwerk

27. Februar 2018 in Frankfurt

Regional, fair, ökologisch stark – wir zeigen was wir können!

Professionelle Kommunikation für das Bäckerhandwerk – zweiteilig (offline – online)

01. März und 18. April 2018 in 97342 Marksteft

Glutenfrei und bio

07. März 2018 in 97218 Gerbrunn

Speiseeisherstellung für Hofverarbeiter

16. März 2018 in 56327 Deesen

Backen in Werkstätten für Menschen mit Behinderung

11. April 2018 in 36041 Fulda

Tartelettes, Biskuit, Mousse und Crèmeux – Nachhaltigkeit in der französischen Pâtisserie

16. Mai 2018 in 69115 Heidelberg

Brotensorik für nachhaltig erzeugte Backwaren

13. Juni 2018 in 61118 Bad Vilbel

Bio-Langzeitführungen – die Qualitätsoffensive!

03. und 04. Juli in 70182 Stuttgart

www.fibl.org/de/deutschland/standort-de.html