

Pressemitteilung

Ran an die Bio-Wurst: Schulungsmaßnahmen für das Fleischerhandwerk

Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) bietet im Jahr 2009 bundesweit Qualifizierungsmaßnahmen für das Fleischerhandwerk an. Die Veranstaltungen richten sich sowohl an Markteinsteiger als auch an Unternehmen, die bereits ökologische Produkte in der Verarbeitung einsetzen und ihr Bio-Sortiment und ihren Bio-Absatz ausweiten möchten. FiBL Deutschland führt im Auftrag des BÖL die Schulungsmaßnahmen durch.

FiBL Deutschland e.V.

Galvanistraße 28
D-60486 Frankfurt a.M.
Tel. +49 69 7137699-0
Fax +49 69 7137699-9

(Frankfurt, 16.02.2009) Die Qualifizierungsmaßnahmen sind Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau, initiiert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Neben diesen Seminaren für das Fleischerhandwerk finden auch Weiterbildungsveranstaltungen für Bäcker und Konditoren sowie für weitere Branchen der Ernährungswirtschaft statt. Mehr dazu finden Sie unter:

E-Mail info.deutschland@fibl.org

www.fibl.org

Ab März 2009 finden insgesamt neun Schulungsmaßnahmen für Fleischer bzw. fleischverarbeitende Betriebe statt. Vier Seminare richten sich an Einsteiger, vier an Praktiker. Darüber hinaus wird ein Fokus-Seminar zur neuen EG-Öko-Verordnung angeboten.

Für Verarbeiter, die bereits über ein Teilsortiment verfügen, bietet die Veranstaltung die Möglichkeit, ihr bisheriges Engagement zu erweitern oder neue Betriebsbereiche zu erschließen. Dadurch, dass sowohl Bio-Neueinsteiger als auch bereits ökologisch wirtschaftende Bio-Verarbeiter angesprochen werden, dient das Seminar auch dem Erfahrungsaustausch unter Kollegen. Ziel der Einsteiger-Qualifizierungsmaßnahmen ist die Vermittlung von Informationen zu Möglichkeiten und Chancen einer erfolgreichen Bio-Vermarktung. Die Veranstaltungen sollen insbesondere Unternehmen, die bisher nicht Bio-Ware verarbeitet haben, die Möglichkeit bieten, sich unverbindlich über die Bio-Produktion zu informieren.

Die Praxis-Qualifizierungsmaßnahmen dienen der Vertiefung bereits erworbener theoretischer Grundkenntnisse. Im Mittelpunkt der Veranstaltung steht jedoch der Praxisteil. Als Themen sind beispielsweise die nitritarme

Produktion von Wurst, die Vermarktung von portioniertem Frischfleisch sowie die Herstellung von Snacks geplant. Die Teilnehmer können sich Kenntnisse und Techniken zu neuen Arbeitsfeldern aneignen und sich untereinander austauschen.

Themenschwerpunkt der eintägigen Fokus-Qualitätsmaßnahmen ist die neue EG-Öko-Verordnung. Dabei werden etwaige Veränderungen und Ergänzungen branchenspezifisch aufbereitet. Im praktischen Übungsteil werden die Anforderungen der EG-Öko-Verordnung auf die eigene Branche diskutiert und an Übungen, z. B. durch die Berechnung von Zutaten oder die aktuelle Anforderung an die Kennzeichnung, erarbeitet.

Alle Seminarthemen im Überblick

Einsteiger-Seminare

- Bio-Wurst schmeckt - Einstieg in die Biofleischvermarktung
01.04.2009 in 72116 Mössingen-Öschingen (Baden-Württemberg)
- Bio-Wurst schmeckt - Einstieg in die Biofleischvermarktung
22.04.2009 in 26197 Großenkneten (Niedersachsen)
- Bio in der Außer-Haus-Verpflegung - Neue Absatzwege schaffen
16.03.2009 in 47877 Willich-Anrath (Nordrhein-Westfalen)
- Bio in der Außer-Haus-Verpflegung - Neue Absatzwege schaffen
19.03.2009 in 80530 München (Bayern)

Praxis-Seminare

- Bio-Snacks und Partyservice
25.04.2009 in 10553 Berlin
- Bio-Rohwurst ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen sicher herstellen/ Bio-Brühwurst und -Convenienceprodukte herstellen (2-tägig)
08.05.2009 und 23.06.2009 in 95336 Kulmbach (Bayern)
- Herstellung von Bio-Brühwurst unter vermindertem Einsatz von Zusatzstoffen
11.09.2009 in 15848 Rietz-Neuendorf (Brandenburg)
- Optimale Vermarktung von verpacktem Bio-Fleisch
09.10.2009 in 73557 Mutlangen (Baden-Württemberg)

Fokus-Seminar

- Die neue EG-Öko-Verordnung – Auswirkungen für fleischverarbeitende Betriebe
29.04.2009 in 60486 Frankfurt am Main (Hessen)

Durchführung

Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)

Galvanistraße 28

60486 Frankfurt am Main

www.fibl.org

FiBL-Kontakt

Boris Liebl

E-Mail: seminare@fibl.org

Tel. +49 69 7137699-74

Diese Qualifizierungsmaßnahmen sind Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau, initiiert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Neben den Seminaren für das Fleischerhandwerk finden auch Weiterbildungsveranstaltungen für Bäcker und Konditoren sowie für weitere Branchen der Ernährungswirtschaft statt. Mehr dazu unter: www.oekolandbau.de/verarbeiter/weiterbildung.

Diese Pressemitteilung im Internet

Sie finden diese Pressemitteilung im Internet unter www.fibl.org/de/medien.html