



Vegane Produkte in der Fleischerei – neue Impulse für das Fleischerhandwerk

Dienstag, 10. April 2018, 9:30 bis 16:30
Johann-Philipp-Reis-Schule, Im Wingert 5, 61169 Friedberg

Experimentieren Sie gerne mit neuen Zutaten? Dann sind Sie in diesem Seminar genau richtig: Erproben Sie Ihr handwerkliches Können doch auch mal mit pflanzlichen Rohwaren! Denn immer mehr Menschen entscheiden sich für einen geringeren Fleischkonsum.

Unterstützung und Inspiration bekommen Sie am Seminartag von Fleischermeister Michael Spahn – ein Vorreiter in Sachen ökologischer Verarbeitung und handwerklich hergestellter, veganer Bio-Feinkost. Es erwartet Sie ein abwechslungsreicher Seminartag mit einem ausgewogenen Maß an Hintergrundinformationen, der Erprobung von Basisrezepten und viel Raum zum Ausprobieren.

Tagesablauf

09:30	Ankommen, Begrüßung, Vorstellung
10:30	Vegetarisch und vegan – was ist das eigentlich?
11:15	Betriebliche Voraussetzungen Theorie & Praxis der Herstellung: Wie Fleisch nur anders!
12:00	Fachpraxis I Herstellung von vegetarischen bzw. veganen Produkten in Bioqualität
13:30	Gemeinsame Mittagspause mit Verkostung
14:30	Fachpraxis II Herstellung von vegetarischen bzw. veganen Produkten in Bioqualität
15:30	Verkostung, Sortimentsgestaltung & Kommunikation zu vegetarischen und veganen Produkten in der Fleischtheke
16:00	Abschlussdiskussion & Evaluierung
16:30	Zeit für Einzelgespräche

Seminarleitung

- Michael Spahn, Metzgerei Spahn/ Voody's Frankfurt
- Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH

Kosten

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Für die Verpflegung wird eine Pauschale in Höhe von 25,00 Euro berechnet.

Anmeldung

anmeldeservice.fibl.org oder über beiliegenden Anmeldebogen

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

Gefördert durch:



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

Anmeldeservice
FiBL Projekte GmbH
Weinstraße Süd 51
67098 Bad Dürkheim

Marion Röther
Tel.: 06322 98970 235
Fax: 06322 98970 1
seminare@fibl.org

www.fibl.org



seminare@fibl.org, Fax: 06322-98970-1

Verbindliche Anmeldung

Vegane Produkte in der Fleischerei am 10.04.2018 in 61169 Friedberg

Name, Vorname: _____

Betriebsname: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

Email: _____

Funktion:

Leitung Verkauf Produktion Landwirt

Sonstiges: _____

Bio-Erfahrung:

Wir wollen in die Bioverarbeitung einsteigen.

Wir sind bereits seit _____ Jahren Bioverarbeiter.

Nachhaltigkeit:

Wir haben Erfahrung mit auf Nachhaltigkeit ausgerichteter Verarbeitung.

Wir planen in unserem Betrieb das Prinzip der Nachhaltigkeit konsequent umzusetzen.

Zertifizierung:

Wir haben bereits eine Zertifizierung nach _____

Besondere Hinweise: _____

Fragestellungen/Themenwünsche: _____

- Ich möchte zukünftig über im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft organisierte Qualifizierungsmaßnahmen informiert werden.

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Für die Verpflegung wird eine Pauschale in Höhe von 25,00 Euro berechnet. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltung ist begrenzt. Bei Überbuchung entscheidet das Anmeldedatum. Für die Teilnahme ist eine Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung erforderlich.

Die Kontaktdaten werden allen Seminarteilnehmenden in Form einer Adressliste für Ihre Kommunikation und zur besseren Vernetzung untereinander zur Verfügung gestellt.

Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

Ort, Datum _____

Unterschrift _____