



Zerlegung, Zuschnitt und einfache Veredelung von Lamm und Kitz

Seminar für Hofverarbeiter und Fleischerhandwerk

Sonntag, 22. April 2018, 09:00 bis 17:45
 Biolandhof Mayer, Wertingerstraße 17, 86368 Gersthofen - Hirblingen

Bei diesem Tagesseminar speziell für Fleischer und Direktvermarkter von Schaf- und Ziegenfleisch erleben Sie, wie Sie Ihre Wertschöpfung bei der Vermarktung von Lamm und Kitz erhöhen können. Sachgerechtes zerlegen, Veredelung zu einfachen Produkten für die Direktvermarktung sowie die Auffrischung theoretischer Kenntnisse zu Reifung und Kalkulation erwarten Sie an diesem abwechslungsreichen Seminartag. Mit dem Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach, Hermann Jakob, steht Ihnen ein kompetenter Fachreferent mit großem Erfahrungsschatz beiseite.

Tagesablauf

09:00	Ankommen, Begrüßung, Vorstellung
09:30	Überblick optimierte Reifung für Lamm und Kitz
10:00	Zerlegung und Zuschnitt
11:15	Herstellung von Veredelungsprodukten I Rezepturbesprechung, Vorbereitung der Rohwaren, Verarbeitung
12:45	Gemeinsame Mittagspause
13:45	Betriebsbesichtigung Mayers Bio-Hofladen
14:45	Herstellung von Veredelungsprodukten II
16:30	Kalkulation von Schaf- und Ziegenfleisch mit Excel
17:00	Abschluss und Diskussion offener Fragen, Evaluierung
17:45	Zeit für Einzelgespräche

Seminarleitung

- Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- Andreas Kern, Fachberatung Schaf & Ziege, Bioland e.V.

Kosten

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Für die Verpflegung wird eine Pauschale in Höhe von 30,00 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

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

Zerlegung, Zuschnitt und einfache Veredelung von Lamm & Kitz am 22.04.2018 in 86368 G. - Hirblingen

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 30,00 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 _____