

Pressemitteilung

Kostenfreie Schulungsmaßnahmen für das Fleischerhandwerk und Direktvermarkter

Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) bietet im Herbst 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 Biosortiment und ihren Bioabsatz ausweiten möchten. FiBL Deutschland führt im Auftrag des BÖL die Schulungsmaßnahmen durch.

(Frankfurt, 31.07.2009) Auch im Herbst 2009 werden im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau informative und praxisnahe Seminare für Fleischer und Direktvermarkter (landwirtschaftliche Betriebe mit zusätzlicher Funktion als Fleischerei) angeboten. Jedes der Seminare hat einen anderen inhaltlichen Schwerpunkt. Die Teilnahme an den Seminaren ist kostenfrei. Folgende Seminare werden veranstaltet:

FiBL Deutschland e.V.

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

E-Mail info.deutschland@fibl.org

www.fibl.org

Herstellung von Biobrühwurst unter vermindertem Einsatz von Zusatzstoffen

Im Rahmen dieses Seminars wird Brühwurst unter verminderten Einsatz von Zusatzstoffen hergestellt. Weitere Schwerpunkte der Veranstaltung werden die Verarbeitung von Wild und die Direktvermarktung sein.

Freitag, 11. September 2009, 9 – 17 Uhr, Rietz-Neuendorf (Brandenburg)

Biowurst ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen sicher herstellen

An den zwei Seminartagen werden Roh-, Koch- und Brühwürste mit verminderten bzw. ohne Nitritpökelsalz (NPS) hergestellt und anschließend beurteilt. Teilnehmer können für die Beurteilung auch eigene Fleisch- und Wurstwaren mitbringen.

Freitag, 2. und 23. Oktober 2009, 9 – 17 Uhr, Kulmbach (Bayern)

Biofleisch für Gastronomie und Großküchen - Neue Absatzwege schaffen

Welche Chancen bietet die Vermarktung von Biofleisch an Betriebe der Außerhausverpflegung. Welche Anforderungen haben Küchen an Ihre Lieferanten? Ein Seminar für alle, die in die Biofleischvermarktung einsteigen wollen und die zufriedene Kunden in Gastronomie und Großküchen haben wollen.

Donnerstag, 7. Oktober 2009, 9 – 16 Uhr, München (Bayern)

Optimale Vermarktung von verpacktem Biofleisch

Die Vermarktung von verpacktem Biofleisch bietet für viele Betriebe eine gute Chance ihre Produkte einfach und sicher absetzen zu können. Neben Direktvermarktern können auch handwerkliche Fleischereien hierdurch ihre Auslastung optimieren. Kooperationen mit Abokisten, Naturkostläden und inhabergeführten Geschäften des Lebensmitteleinzelhandels können hierbei interessante Perspektiven bieten.

Freitag, 9. Oktober 2009, 9 – 17 Uhr, Mutlangen (Baden-Württemberg)

Weitere Informationen zu den Veranstaltungen gibt es im Verarbeiterbereich von www.oekolandbau.de. Die Seminare werden durch das Forschungsinstitut für biologischen Landbau organisiert. Ansprechpartner ist Boris Liebl. Er ist unter der Telefonnummer 069 713769974 bzw. der E-Mail-Adresse seminare@fibl.org erreichbar.

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

Mobil +49 178 3346014

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