

Von den Nüstern bis zum Schwanz – Workshop Ganztierverarbeitung für Fleischerhandwerk und Gastronomie



Ganztierverwertung ist ein spannendes Arbeitsfeld: sinnvoll und nachhaltig, viel gelobt – und eine Herausforderung für Fleischerhandwerk und Gastronomie. Und wenn diese Hand in Hand zusammenarbeiten, ist die Verwertung des ganzen Tieres ein Gewinn für alle Beteiligten und obendrein ein echter Genuss.

Das Seminar gibt Ihnen Raum für ein gegenseitiges über die Schulter schauen, Ideen zur Verarbeitung, Erfahrungsaustausch sowie Entwicklung zukunftsfähiger Ansätze gemeinsam mit erstklassigen Referenten. Nebenbei stellen Sie Ihre Mittagsverpflegung natürlich selbst her. Abgerundet wird das Konzept durch eine Betriebsführung in der ebl-Metzgerei, die ihr Betriebskonzept der Ganztierverarbeitung angepasst haben.

Das Seminar richtet sich sowohl an das Fleischerhandwerk (insbesondere an Betriebe mit Catering oder Mittagsverpflegung), als auch an Köchinnen und Köche. Vernetzung erwünscht!

Termin:

Dienstag, 30.05.2017, 10.00 – 17.30 Uhr

Ort:

90766 Fürth, ebl Naturkost

Seminarinhalte:

- Öko-Modellregion – eine kurze Einführung
- Optimierte Zerlegung und Portionierung
- Fleischprodukte aus schwer verkäuflichen Teilstücken
- Gerichte für Catering und Mittagstisch aus schwer verkäuflichen Teilstücken
- Fleischerhandwerk und Gastronomie:
Was brauchen wir für eine gute Zusammenarbeit?
- Biopraxisbeispiel und Betriebsführung ebl Naturkost Biometzgerei

Referenten und Ansprechpartner:

- Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
- Christoph Hauser, Hausers Kochlust Regensburg
- Judith Hock-Klemm, Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land, Roth

Kosten:

Die Teilnahme an dem Seminar ist kostenlos. Für die Verpflegung wird eine Pauschale in Höhe von ca. 25,00 Euro berechnet. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung entscheidet das Anmeldedatum. Für die Teilnahme ist eine Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung erforderlich. Bitte nutzen Sie das beigefügte Anmeldeformular.

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

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Ihre Ansprechpartnerin:
Marion Röther
Tel. +49 6322 98970-235
Fax +49 6322 98970-1
seminare@fiBL.org

Die Schulungsmaßnahmen werden
finanziert vom Bundesministerium
für Ernährung und Landwirtschaft
im Rahmen des Bundesprogramm
Ökologischer Landbau und andere
Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

Weitere Informationen erhalten Sie
unter www.oekolandbau.de.

Die Schulungsmaßnahmen werden
durchgeführt von:

FiBL Projekte GmbH
Postanschrift:
Postfach 90 01 63
60441 Frankfurt am Main
Besucheradresse:
Kasseler Straße 1a
60486 Frankfurt am Main

Die FiBL Projekte GmbH
ist eine Gesellschaft von
Bioland e.V.
Demeter e.V.
FiBL Deutschland e.V.
Naturland e.V.
Stiftung Ökologie & Landbau



**Bitte senden Sie diese Anmeldung an
Fax 06322 989701 oder an nebenstehende Adresse**

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

Seminartitel: Basis Von den Nüstern bis zum Schwanz –
Workshop Ganztierverarbeitung für Fleischer und Köche

Datum: 30.05.2017

Name: _____

Vorname: _____

Betriebsname: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon / Fax: _____

E-Mail / Internet: _____

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Ihre Ansprechpartnerin:
Marion Röther
Tel. +49 6322 98970-235
Fax +49 6322 98970-1
seminare@fi-bl.org

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

Funktion: Leitung Produktion Verkauf
 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 _____

Die Schulungsmaßnahmen werden finanziert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.oekolandbau.de.

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Bewirtung (inkl. Mittagessen) wird eine Pauschale von ca. 25,00 Euro erhoben. Sollten Sie nicht bereit sein, diese zu zahlen, bitten wir Sie, uns hierüber bereits bei der Anmeldung zu informieren:

Ich möchte die Verpflegungspauschale nicht zahlen, bitte organisieren Sie keine Bewirtung für mich.

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.

Die Schulungsmaßnahmen werden durchgeführt von:

FiBL Projekte GmbH
Postanschrift:
Postfach 90 01 63
60441 Frankfurt am Main
Besucheradresse:
Kasseler Straße 1a
60486 Frankfurt am Main

Die FiBL Projekte GmbH ist eine Gesellschaft von Bioland e.V.
Demeter e.V.
FiBL Deutschland e.V.
Naturland e.V.
Stiftung Ökologie & Landbau

Datum Ort Unterschrift

