



Pressemitteilung

Kostenfreie Fachseminare für das Lebensmittelhandwerk

Von der Weideschlachtung über professionelle Kommunikation bis hin zu nachhaltiger französischer Patisserie: Im ersten Halbjahr 2018 startet die Seminarreihe für das Lebensmittelhandwerk im Rahmen des Bundesprogramms ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) nochmal richtig durch. Die Veranstaltungen richten sich an Fachpersonal aus Bäckerei, Konditorei, Fleischerei und Direktvermarktung sowie Institutionen aus diesen Bereichen.

(Frankfurt am Main, 14. Februar 2018) Im Zeitraum von Februar bis Juni 2018 können lebensmittelverarbeitende Handwerksbetriebe mit Interesse an ökologischer und nachhaltiger Verarbeitung kostenfreie Weiterbildungen in der ganzen Bundesrepublik erleben. Hochkarätige Referentinnen und Referenten und ein starker Praxisbezug sind bei den vielfältigen Veranstaltungen immer dabei. Neben einigen theoretischen Seminaren, bei denen Information, Vernetzung und Diskussion im Vordergrund stehen, wird bei den Fortbildungen viel praktisch gearbeitet und ausprobiert.

Traditionelle Themen wie Wurstherstellung ohne Pökelfstoffe sowie das Backen mit Gärverzögerung sind dabei ebenso im Programm wie neuere Entwicklungen. Zum Beispiel werden vegane Köstlichkeiten mit den Fertigkeiten des Fleischerhandwerks hergestellt, leckere und glutenfreie Backwaren entstehen und die Gentechnikfreiheit im Bäckerhandwerk wird genau unter die Lupe genommen. Eines unter den neuen Veranstaltungskonzepten ist auch der Fokus-Tag für „Backende Werkstätten“, für Werkstätten für Menschen mit Behinderung, die eine Bäckerei betreiben bzw. Bäckereien mit Integrationsarbeitsplätzen. Alle Termine finden Sie [unter www.fibl.org/de/deutschland/standort-de.html](http://www.fibl.org/de/deutschland/standort-de.html) oder unter <https://www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellungspraxis/weiterbildung/>

FiBL-Kontakte

- Anmeldeservice: Marion Röther
Tel +49 6322 98970-235, E-Mail seminare@fibl.org
- Projektleitung: Ann-Sofie Henryson
Tel +49 69 7137699-47 , E-Mail seminare@fibl.org

Links

www.fibl.org/de/medien.html

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

Auftragnehmer
FiBL Projekte GmbH
Postfach 90 01 63
60441 Frankfurt am Main

Ann-Sofie Henryson
Tel.: 069 7137699-47
Fax: 069 7137699-9
seminare@fibl.org

www.fibl.org



1780 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten

Seminartermine für das Lebensmittelhandwerk 2018

Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb

26. Februar 2018 in 52066 Aachen

„Ohne Gentechnik“ –

Sicherstellung der Gentechnikfreiheit im nachhaltigen Bäckereihandwerk

27. Februar 2018 in Frankfurt

Regional, fair, ökologisch stark – wir zeigen was wir können!

Professionelle Kommunikation für das Bäckerhandwerk – zweiteilig (offline – online)

01. März und 18. April 2018 in 97342 Marksteft

Glutenfrei und bio

07. März 2018 in 97218 Gerbrunn

Speiseeisherstellung für Hofverarbeiter

16. März 2018 in 56327 Deesen

Fleischreifung: Dry Aged, Water Aged und Co.

16. März 2018 in 95326 Kulmbach

Vegane Produkte in der Fleischerei – neue Impulse für das Fleischerhandwerk

10. April 2018 in 61169 Friedberg

Backen in Werkstätten für Menschen mit Behinderung

11. April 2018 in 36041 Fulda

Zerlegung, Zuschnitt und einfache Veredelung von Lamm und Kitz

13. April 2018 in 99831 Creuzburg



Zerlegung, Zuschnitt und einfache Veredelung von Lamm und Kitz

22. April 2018 in 86368 Gersthofen – Hirblingen

Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen Teil I – Rohwurst und Rohpökelfwaren

24. April 2018 in 09113 Chemnitz

Tartelettes, Biskuit, Mousse und Crèmeux - Bio und Nachhaltigkeit in der französischen Pâtisserie

16. Mai 2018 in 69115 Heidelberg

Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen Teil II – Koch- und Brühwurst

07. Juni 2018 in 09113 Chemnitz

Brotensorik für nachhaltig erzeugte Backwaren

13. Juni 2018 in 61118 Bad Vilbel

Bio-Langzeitführungen – die Qualitätsoffensive! (zweitägig)

03. und 04. Juli in 70182 Stuttgart