

Wir besuchen Hersteller aus der Region!

Seminareinladung

Besuch bei der Biofleischerei Bakenhus



Termin: **Dienstag, 05. Juni 2012**
Zeit: **09:00- ca.13:30 Uhr**
Ort: **Bakenhus, Großenkneten**
Referent: **Rainer Breuer, Bakenhus Biofleisch**
Kosten: **19.- €**

Ziel

In der konventionellen Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion sind Fleischprodukte oftmals ein Billigprodukt. Die häufigen Fleischskandale sind Beleg dafür und schärfen das Bewusstsein bei den Kunden. In der Bio-Produktion sind die Kosten entscheidend höher. An Fleisch und Wurst trauen sich die Bioläden oft nur vorsichtig heran. In diesem wachsenden Marktsegment sind das Wissen über die Produktionsweise, der Verarbeitung und deren Besonderheiten von nachhaltiger Bedeutung für den Verkauf. Die Tierhaltung ist essentieller Bestandteil der ökologischen Landwirtschaft.

Ziel dieses Seminars ist es, den MitarbeiterInnen die Besonderheiten der ökologischen Tierhaltung, der Fleischverarbeitung und der kundenorientierten Präsentation der Fleisch- und Wurstwaren auch im SB-Bereich zu vermitteln.

Inhalt

- Wissenswertes zur Wurst- und Aufschnittherstellung
Wie wird Schinken hergestellt? Was heißt „umgerötet“? Wie wird Kasseler hergestellt? Wo stammen „Kamm“, „Bug“ und „Lachs“ her?
- Vorzüge der Produkte, wo liegen die Unterschiede?
- Verkaufsfördernde Präsentation von Fleisch- und Wurstwaren
- Argumentationshilfen und Kundenberatung
- Besonderheiten der artgerechneten und ökologischen Tierhaltung
- Betriebsbesichtigung des Biohof Bakenhus Betriebes



Verbindliche Anmeldung bis zum 25.04.2012 - Bitte zurück an: 04487 / 921- 200

Unternehmen

Name/n des/r Teilnehmers

Kundennummer

Anzahl Teilnehmer

Unterschrift

Beachten Sie unseren günstigen Früh-und Sammelbucherrabatt !