ENNOVATION

Dialog | Qualifizierung | Prämierung

Zukunft isst jetzt

Weil es jetzt um die Wurst geht.

Strategien für Ihre Zukunft:
2. Fleischforum Bayern | 15.05.2017

ENNOVATION
stärkt das bayerische Ernährungshandwerk

ENNOVATION beschäftigt sich mit Trends in der Ernährung und versteht sich als Innovationsmotor für das bayerische Ernährungshandwerk. Gemeinsam mit einem starken Netzwerk unterstützt ENNOVATION Sie, um zielgerichtet relevante und zukunftsfördernde Innovationen zu identifizieren und umzusetzen. Erfahren Sie mehr:

www.cluster-bayern-ernaehrung.de/ennovation

Liebe Metzgerinnen und Metzger von morgen,

ENNOVATION ist ihr Partner in Zukunftsfragen. „Um erfolgreich am Markt zu bestehen, muss man innovativ sein", so heißt es. Aber was ist innovativ? Bedeutet innovatives Handeln, dass traditionelle Handwerkstechniken ausgedient haben? In einer zunehmend digitalen Welt steigt die Sehnsucht der Konsumenten nach fühlbaren Werten. Die Themen Tierwohl und Produktqualität erlangen zunehmend an Bedeutung. Doch wie definiert sich Fleischqualität und wie kommuniziert man diesen Mehrwert seinen Kunden? Wir zeigen Ihnen mit unserem Schulungsangebot, wie Sie Tradition und Innovation in Ihrer Metzgerei vereinbaren können.

Auf dem 2. Fleischforum Bayern erhalten Sie zudem Expertenwissen zu den naturwissenschaftlichen Hintergründen von Fleischreifung und funktionellen Fleischprodukten. Sie testen Zartmach- und Reifungsverfahren und ergründen, warum man bei der Warmfleischverarbeitung Zusatzstoffe einsparen kann. Wir geben Ihnen das Wissen und das Handwerkszeug, um Produktinnovationen zu kreieren: einfach und effektiv! **Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!**

Angela Inselkammer,
Sprecherin Cluster Ernährung,
Präsidentin Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

Dr. Simon Reitmeier,
Geschäftsführer Cluster Ernährung

Weil es jetzt um die Wurst geht

Experten aus Wissenschaft und Praxis liefern Antworten und Alternativen.
Strategien für die Zukunft Ihrer Metzgerei am 15. Mai 2017 in Kulmbach.

Beim diesjährigen Fleischforum stehen die Themen Transparenz und Qualität im Fokus. Referenten aus der Praxis geben Antworten zu Tierwohl, Kooperation, Verarbeitung und Veredelung. Sie erfahren, wie sich Qualitätskommunikation rund um die Theke auszahlt und erleben in Workshops die Vorteile der Warmfleischverarbeitung. Wissenschaftlich fundiert und praktisch umsetzbar werden die unterschiedlichen Fleischreifungsverfahren behandelt und Produktinnovationen vorgestellt. Das Fleischforum richtet sich an die Metzgerinnen und Metzger von morgen – praxisnah und anwendungsorientiert.

Kommen Sie zum 2. Fleischforum und freuen Sie sich auf Praxisworkshops und Fachvorträge. Beim gemeinsamen Essen und der Besichtigung eines Strohschweinehaltungsbetriebs am Vortag ist Zeit für einen Erfahrungsaustausch mit Kollegen aus Ihrer Branche.

Strategien zur Zukunft des Fleischerhandwerks

Erkennen Sie das Innovationspotenzial Ihrer Metzgerei. Kommen Sie zum **2. Fleischforum nach Kulmbach**!

Wann: Mo., 15. Mai 2017

Wo: Bayerisches Brauerei- und Bäckereimuseum, Museumspädagogisches Zentrum (MUPÄZ),
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach

Anmeldeschluss: Mi., 10. Mai 2017

Teilnahmegebühr pro Person 149,- Euro,
für Verbandsmitglieder 119,- Euro (20% Preisvorteil)
Optional: 15 € p. P. für Rahmenprogramm am Vortag

Kunden gewinnen und binden – mit Fleischeslust

Wir liefern Ihnen gute Verkaufsargumente – denn Qualität und Mehrwert wollen kommuniziert werden.

Wir geben Ihnen Anregungen für neue Produkte – mit traditioneller Handwerkskunst zu innovativen Produkten.

Wir haben Tipps für Ihr Alleinstellungsmerkmal – wie Strohschwein- oder Warmfleischprodukte.

Wir zeigen Ihnen, wie aus gutem Fleisch eine Köstlichkeit wird – denn zartes Fleisch ist Ihr tägliches Geschäft.

Rahmenprogramm am Vortag

Alle Teilnehmer sind herzlich zur gemeinsamen Besichtigung eines Strohschweinebetriebs am Vortag eingeladen.

Wann: So., 14. Mai 2017; Busabfahrt um 13:30 Uhr; Rückfahrt ca. 18:00 Uhr

Wo: Treffpunkt am Parkplatz Getränkemarkt, Hofer Str. 20, 95326 Kulmbach

Was: Exklusive Führung durch die Stallungen des Strohschweinehaltungsbetriebs der Familie Markstein in Gumpertsreuth, anschließend gemütliches Abendessen in der betriebseigenen Gastronomie „Altes Haus“.

Wir freuen uns auf Sie!

8:45 – 9:10 Registrierung und Willkommenskaffee

9:10 – 9:30 Begrüßung | Dr. Simon Reitmeier, Cluster Ernährung

Zukunft durch Veredlung

9:30 – 10:15 „Stroh macht froh" – die Initiative Strohschwein | Rüdiger Strobel, Metzgermeister

10:15 – 12:00 **Vortrag:** Der Weg zu zartem Fleisch – was passiert wirklich? |
Workshop 1: Steaker, Kiwi oder Langzeitgaren? Reifen und Zartmachen im Praxistest | Dr. Dagmar Brüggemann, Dr. Irina Dederer, Enrico Schlimp, Max-Rubner-Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch (MRI)

12:00 – 13:00 Mittagspause

Zukunft durch Vorsprung

13:00 – 13:45 Produkte der Zukunft – innovative und funktionelle Fleischerzeugnisse | Dr. Siegfried Münch, MRI

13:45 – 14:30 Qualitätskommunikation rund um die Theke | Fritz Gempel, Gempel marketing works, Redakteur afz

14:30 – 14:45 Kaffeepause

Zukunft durch Verarbeitung

14:45 – 17:15 **Vortrag:** Die Vorteile der Warmfleischverarbeitung: Vermeidung von Zusatzstoffen | Dr. Fredi Schwägele, MRI

Workshop 2: Die Warmfleischmetzgerei | Manuel Kerner, Emil Färber GmbH & Co. KG
Workshop 3: Sensorik von Warmfleischprodukten | Fleischerverband Bayern

Ab 17:15 Gemeinsamer Ausklang

Rahmenprogramm am Vortag | So., 14.05.2017

Besichtigung des Strohschweinehaltungsbetriebs von Familie Markstein in Gumpertsreuth, anschließendes gemeinsames Strohschwein-Abendessen in der betriebseigenen Gastronomie „Altes Haus".

Lage und Anfahrt

Anfahrt aus allen Richtungen:
A9 Ausfahrt Kulmbach/Himmelkron
Auf B303/E48 Richtung Kulmbach.
Weiter durch Untersteinach nach Kulmbach.
Verlassen Sie die B289 an der ersten Abfahrt Kulmbach.
Verlauf der Hauptstraße folgen. Nach ca. 2 km
(vor dem Markgrafen-Getränkemarkt) links in den
Museumsparkplatz einbiegen. Hier stehen kostenfreie
Parkplätze zur Verfügung.

Von hier gelangen Sie zu Fuß durch den Mönchshof-
Biergarten zum Museumseingang.

Bayerisches Brauerei- und Bäckereimuseum
Museumspädagogisches Zentrum MUPÄZ
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach

Foto: Google

Ihr direkter Draht

Mehr Infos unter:
www.cluster-bayern-ernaehrung.de/fleischforum

Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung – KErn | Hofer Str. 20 | 95326 Kulmbach
Anmeldung: Isabella Walcher | T 09221.40782–31 | F 09221.40782–99 | ennovation@kern.bayern.de
Projektverantwortung: Nora Börger | T 09221.40782–37 | nora.boerger@kern.bayern.de
Fleischforum Bayern – eine Veranstaltung der Innovationsreihe ENNOVATION

Verantwortlich:

Cluster Ernährung

Kooperationspartner:

KErn

FLEISCHERVERBAND BAYERN

MRI Max Rubner-Institut