

Herkunftskennzeichnung an der Bedientheke eine große Herausforderung aber auch eine Echte Chance!

Informationen zur Herkunftskennzeichnung an der Bedientheke müssen gemäß gesetzlicher Vorgaben ausgelobt werden, sollen aber nicht das Gesamterscheinungsbild stören.



Auf der anderen Seite stellen Herkunftsinformationen und freiwillige Angaben zu Region, Rasse, Reife u.a. DIE Möglichkeit dar, sich vom Mitbewerber abzuheben. Neben der Kennzeichnung spielen auch die Dokumentation sowie die Rückverfolgbarkeit eine wichtige Rolle. Die ORGAINVENT GmbH verfügt in diesem Bereich über eine langjährige Erfahrung.

Überzeugen Sie sich unter dem Programmpunkt Herkunftskennzeichnung von Fleisch an der Bedientheke selbst davon!

Fleisch aus der Region und unter Einhaltung gesetzlicher Vorgaben ERFOLGREICH vermarkten

Die Regionalmarke Eifel GmbH arbeitet seit Januar 2015 mit der ORGAINVENT GmbH rund um das Thema Herkunftskennzeichnung von Fleisch zusammen. Wichtigste Markennutzer und somit Teilnehmer der Regionalmarke sind Fleischereifachgeschäfte. Schwerpunkt bei Fleischereien ist die Bedientheke.

Herr Balter, Produktmanager bei der Regionalmarke Eifel, zeigt in seinem Vortrag - auch anhand von Beispielen aus der Praxis - wie man stufenübergreifend Fleisch aus der Region unter Einhaltung gesetzlicher Vorgaben erfolgreich vermarkten kann.



E I F E L

Geplanter Ablauf

10:00h - 10:10h

Begrüßung durch die ORGAINVENT GmbH

10:10h - 12:00 h

Herkunftskennzeichnung von Fleisch an der Bedientheke
ORGAINVENT GmbH
TEAM Herkunft

12:00h - 12:45h

Pause mit Stärkung vom Lunchbuffet oder einem 3-Gang Menü

13:00h - 14:00h

Fleisch aus der Region unter Einhaltung gesetzlicher Vorgaben erfolgreich vermarkten
Regionalmarke Eifel GmbH
Herr Arndt Balter

14:00h - 14:45h

Worauf man bei Kontrollen achten sollte
Zertifizierungsstelle K&K GmbH
Herr Theo Weibring

14:45h - 15:00h

Offene Fragerunde und Ende der Veranstaltung

Veranstaltung

Termin:

Dienstag, den 29.09.2015
von 10:00 Uhr bis ca. 15:00 Uhr

Veranstaltungsort:

Kranz Parkhotel
Mühlenstraße 32-44
53721 Siegburg (bei Köln)

Veranstalter:

ORGAINVENT GmbH

Teilnehmer:

Inhaber/Mitarbeiter des Lebensmitteleinzelhandels sowie von Fleischerei Fachgeschäften

Seminargebühren:

Für teilnehmende Unternehmen am
ORGAINVENT System:

95,00 € zzgl. MwSt. (pro Person)

Für Unternehmen, die nicht Teilnehmer am
ORGAINVENT-System sind

195,00 € zzgl. MwSt. (pro Person)

Informationen über ORGAINVENT

Seit 1998 unterstützt ORGAINVENT Betriebe den Lebensmitteleinzelhandels sowie Fleischerei-Fachgeschäfte bei der Umsetzung der Rindfleischetikettierung und Herkunftssicherung gemäß VO (EG) 1760/2000.

Seit dem 01.04.2015 müssen auch für Schwein-, Schaf-, Ziege- und Geflügelfleisch Herkunftsangaben auf vorverpackter Ware angegeben werden.

Auch für Tierarten, für die es keine gesetzliche Vorgaben gibt, können Angaben ausgelobt werden, z. B. Wild oder auch Kaninchen.

Für alles steht EIN System: ORGAINVENT

Der Lebensmitteleinzelhandel und die Fleischerei-Fachgeschäfte bilden mit über 11.000 Standorten die wichtigste Säule des Systems!

ORGAINVENT GmbH

telefonisch: 0228 - 35 06 111
per Fax: 0228 - 35 06 109
persönlich: Südstr. 133, 53175 Bonn
per e-mail: herkunft@orgainvent.de
im Internet: www.orgainvent.de



**Herkunftskennzeichnung
von Fleisch
Schwerpunkt Bedientheke**

**Fachseminar für den
Lebensmitteleinzelhandel sowie
Fleischerei-Fachgeschäfte**

