Herkunftskennzeichnung von Lammfleisch: Mehr als nur lästige Pflicht!

Informationen zur Herkunftskennzeichnung von Lammfleisch müssen gemäß gesetzlicher Vorgaben ausgelobt werden. Kennzeichnung ist aber nicht nur Pflicht, sondern vor allem Chance: Mit freiwilligen Angaben zu Region, Rasse, Haltung und Fütterung entsteht mehr Verkaufserfolg.

Die ORGAINVENT GmbH verfügt in diesem Bereich über das einzige System für neutral geprüfte Herkunft von Fleisch in Deutschland. Das ORGAINVENT-System bietet aktive Unterstützung, individuelle Beratung und passgenaue Lösungen für teilnehmende Unternehmen und das bereits seit 1998!

Der neue Mix aus Bedientheke, SB-Theke, Internet. Denn: Bedientheke ist schön, aber teuer!

Fleischerfachgeschäfte und Supermärkte stehen vor einer gemeinsamen Herausforderung: Wie halten wir bei steigenden Personalkosten die Gewinne stabil?

Fritz Gempel beschreibt dazu verschiedene Strategien zum Nachmachen: Zum einen das „Nach oben Klettern“, die Wettbewerber immer auf Abstand halten, die Preise angemessen anheben. Zum anderen eine neue Balance aus verschiedenen Angebotsformen. Dann werden SB, Pre-Packed, Cabrio-Theke, Abholstationen und Lieferservice zu Kundenbringern und Kostensenkern.

Regionalität überwindet Grenzen. Die Regionalmarke EIFEL im Rheinland

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 Fleischerei-Fachgeschäfte und selbstständige Kaufleute des Lebensmitteleinzelhandels.

Arndt Balter, Produktmanager bei der Regionalmarke EIFEL, zeigt in seinem Vortrag -auch anhand von Beispielen aus der Praxis und geführten Interviews- wie sich die Regionalmarke im Rheinland etabliert und somit Grenzen überwunden hat.

Betriebsbesichtigung Lapinchen (Hof Lammers)

Schon immer beschäftigte sich Landwirt Hans-Jürgens Lammers mit Schafen. Lammour-Fleisch wird von Lämmern gewonnen, die nicht älter als 6 Monate sind und im Gegensatz zum normalen Lamm ein Schlachtkörpergewicht von 20 kg nicht überschreiten. Es stammt ausschließlich von Lämmern, die viel Bewegung haben und überwiegend im Freien auf Eifelwiesen groß werden. Lammour ist ein Lammfleisch, das bei Lapinchen, in einer kleinen Familienschlachterei erzeugt wird.

Lassen Sie sich exklusiv bei einer Hofbesichtigung diese und weitere Vorzüge erläutern. Im Anschluss genießen Sie im Rahmen eines Sommergrillens bestes Lammour Lammfleisch aus der EIFEL.

Geplanter Ablauf

09:15h - 09:30h
Willkommenskaffee

09:30h - 09:40h
Begrüßung

09:40h - 10:20h
Herkunftskennzeichnung von Lammfleisch
Mehr als nur lästige Pflicht!
ORGAINVENT GmbH
Andreas Schmadel

10:20h - 11:20h
Der neue Mix aus Bedientheke, SB-Theke, Internet. Denn: Bedientheke ist schön, aber teuer!
Fritz Gempel marketing works
Fritz Gempel

11:20h- 12:00h
Regionalität überwindet Grenzen.
Die Regionalmarke EIFEL im Rheinland
Regionalmarke EIFEL GmbH
Arndt Balter

12:00h -12:30h
Mittagssnack
Waldhotel Rheinbach

13:15h - 15:00h
Betriebsbesichtigung Lapinchen (Hof Lammers)
Familie Lammers

15:00h - 16:30h
Sommergrillen auf dem Hof Lammers
Genießen Sie u. a. Lammers Lammour Lammfleisch

16:30h - 17:00h
Offene Fragerunde und Ende der Veranstaltung
Fritz Gempel

Veranstaltung

Termin:

Mittwoch, 06.06.2018 von 09:15 Uhr bis 17:00 Uhr

Veranstaltungsorte:

Waldhotel Rheinbach
Ölmühlenweg 99
53359 Rheinbach

Lapinchen - frisch aus der Eifel
Dompfaffstr. 34
53881 Euskirchen-Flamersheim

Veranstalter:

ORGAINVENT GmbH
Schwertberger Str. 16
53177 Bonn
Tel: 0228 - 35 06 111
E-Mail: herkunft@orgainvent.de
Homepage: www.herkunft.org

Teilnehmerzahl:

Max. 30 Personen

Anmeldung:

Bitte nutzen Sie für Ihre verbindliche Anmeldung das beigefügte Anmeldeformular. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Seminargebühren:

195,00 € zzgl. MwSt. (pro Person)
180,00 € zzgl. MwSt. (je weitere Person des gleichen Unternehmens)

Informationen über ORGAINVENT

Seit 1998 unterstützt die ORGAINVENT GmbH Betriebe des Fleischerhandwerks, des Lebensmitteleinzelhandels und der Fleischwirtschaft bei der Umsetzung der Herkunftskennzeichnung von Fleisch. Dies schließt neben den Pflichtangaben auch die Auslobung freiwilliger Angaben ein, die gerade bei Lammfleisch ECHTE Unterscheidungsmerkmale bieten können.

Informationen über Fritz Gempel

Fritz Gempel hat seinen Beratungsschwerpunkt in der Förderung des Verkaufs und der Motivation von Mitarbeitern. Besondere Erfolge konnte Fritz Gempel durch Mitarbeiter-Seminare für seine Kernzielgruppe, die Bedienkräfte an der Frischetheke, gewinnen. In mehr als 300 Unternehmen hat er in den letzten 20 Jahren die Verkäuferinnen und Verkäufer informiert, trainiert und dabei viele betriebliche Zielvereinbarungen realisiert.

Unser Veranstaltungsort

Das Waldhotel finden Sie am Ortsrand von Rheinbach inmitten eines wunderschönen Waldgebiets, zwischen Bonn und dem romantischen Ahrtal. Zahlreiche Ausflugsziele, wie der Rotwein-Wanderweg, das Siebengebirge und die Sehenswürdigkeiten von Köln und Bonn, laden ein, den Besuch hier zu verlängern.

ORGAINVENT
Herkunft mit System

ORGAINVENT Seminar

Wertschöpfungskette Fleisch

„Betriebe des Mittelstandes benötigen im Wettbewerb klare Unterscheidungsmerkmale “

am 06.06.2018 in Rheinbach/Euskirchen

Mit freundlicher Unterstützung von

EIFEL
QUALITÄT IST UNSERE NATUR

AGRIZERT