

Onlinekurs

Kennzeichnung Bioprodukte spezifisch für Hofverarbeiter*innen 2021

Grundlagen zur Kennzeichnung von Bio- und Knospe-Lebensmitteln



Datum

Dienstag, 16. März 2021, 8:15 bis 16 Uhr

Wo

Die Veranstaltungen werden auf der Konferenzplattform «Zoom» durchgeführt.

Inhalt

Wie deklariere ich richtig? Kennzeichnung von Bioprodukte **spezifisch für Hofverarbeiter*innen**"

- führt in die Grundlagen des Lebensmittelgesetzes und der Vorgaben zur Kennzeichnung von Bio- und Knospe-Produkten ein;
- zeigt, wo man welche Hilfestellung bekommt;
- gibt Tipps, wie man die Kennzeichnung korrekt in die Praxis umsetzt;
- vermittelt die richtige Kennzeichnung an konkreten Produkten.

Eigene Fragestellungen sollen vorab zugesandt werden, sodass diese im Kurs konkret beantwortet werden können.

Methodik

Präsentationen, Übungen, Diskussionen, Erfahrungsaustausch

Programm Dienstag, 16. März 2021

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08:15	Tagungsraum ist geöffnet: technische Fragen zur Nutzung von Zoom werden persönlich besprochen	Stefanie Leu und Ursula Kretzschmar, FiBL
Ab 08:45	Erstes Kennenlernen beim virtuellen Kaffee/Tee	Ursula Kretzschmar, Simone Hartong
09:15	Begrüssung, Ziele des Tages und Vorstellungsrunde	Ursula Kretzschmar, Simone Hartong
09:30	Kennzeichnung nach schweizerischem Lebensmittelrecht: Grundlagen mit Beispielen	Ursula Kretzschmar, FiBL
10:15	Kaffeepause	
10:30	In Gruppen Etiketten nach LIV anhand von Beispielen erstellen	2-4 Gruppen Begleitung Simone Hartong, Ursula Kretzschmar
11:00	Diskussion der Resultate	alle
11.30	Kennzeichnung nach Bioverordnung: Grundlagen mit Beispielen	Ursula Kretzschmar FiBL
12.00	Mittagspause	
13.00	Kennzeichnung nach Bio Suisse-Richtlinien: Grundlagen mit Beispielen	Simone Hartong, Bio Suisse
13.30	Übungen zur Kennzeichnung nach Bioverordnung und Bio Suisse-Richtlinien In Gruppen anhand eigener Beispiele	2-4 Gruppen Begleitung Simone Hartong, Ursula Kretzschmar
14.30	Diskussion der Resultate in der ganzen Gruppe	alle
15.30	Kennzeichnung im Hofladen	Simone Hartong, Bio Suisse
16.00	Schlussrunde	alle

Programmänderungen vorbehalten

Kursleitung

Ursula Kretzschmar, Expertin Lebensmittelqualität und Verarbeitung, Tel. 062 865 04 27,
ursula.kretzschmar@fibl.org

Kosten

(Die Kurskosten verstehen sich inkl. Unterlagen)

- Bäuerinnen, Landwirte und Student*innen Fr. 180.—
- Für alle anderen Fr. 300.—

Anmeldefrist: 08.03.2021

Anmeldebedingungen: Bei Abmeldungen bis 5 Tage vor Kursbeginn erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 40.—. Erscheint ein*e Kursteilnehmer*in nicht, ohne sich vorgängig abgemeldet zu haben, werden die vollen Kurskosten verrechnet.

Anmeldung, Auskunft

FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu

Ackerstrasse 113 / Postfach 219

CH-5070 Frick

Tel. +41 62 865 72 74

kurse@fibl.org, www.fibl.org

Anmeldung

Wer den Kurs nicht besuchen kann, hat die Möglichkeit, beim Kurssekretariat die Kursunterlagen zu beziehen (gegen Rechnung, Fr. 10. – bis Fr. 20. –, je nach Umfang).