

## Kurs «Ready-to-Eat» Produkte in der Direktvermarktung

Grundlagen zur Herstellung von sinnvollen und nachhaltigen Convenience-Produkten



### Datum

Donnerstag, 27. Oktober 2022, 9.15 – 16.15, FiBL Frick

### Inhalt

Hofprodukte liegen im Trend, doch wie sieht es mit «Ready-to-Eat» Produkten aus? Um was handelt es sich dabei und wie könnte der Herstellungsprozess solcher Produkte für Hofverarbeiter\*innen aussehen? Können Ready-to-Eat-Produkte eine sinnvolle Ergänzung des eigenen Sortiments darstellen? Einiges spricht dafür: Kundenzuwachs, sinnvolle Verwertung nicht verkaufter Gemüse und schliesslich die Herstellung hervorragender Convenience-Produkte in unverkennbarer Qualität.

Der Kurs vermittelt Kenntnisse entlang folgender Schwerpunkte:

- Aktuelle Trends von Ready-to-Eat-Produkten
- Was braucht es in der Praxis für die Herstellung von Ready-to-Eat Produkten – an einem praktischen Beispiel einfach erklärt.
- Tipps für eine erfolgreiche Produktpräsentation
- Überblick der gesetzlichen Grundlagen zur Kennzeichnung, Haltbarkeit und Selbstkontrolle
- Wie gestalte ich den Preis richtig?
- Das liebe Geld: Einführung in das Thema Crowdfunding und dessen praktische Umsetzung

**Die praktische Ausrichtung des Kurses soll den Teilnehmenden zu einem erfolgreichen Einstieg in das Thema Ready-to-Eat-Produkte verhelfen.**

## Programm 27. Oktober 2022 FiBL Frick

| Zeit  | Thema   | Referent*in   |
|-------|---|---|
| 8:45  | Kaffee & Zopf   | Ursula Kretzschmar, FiBL<br>Ivraina Brändle, FiBL             |
| 9:15  | <b>Es geht los: Begrüssung</b>  | Ursula Kretzschmar,<br>FiBL                                   |
| 9.20  | <b>Was sind meine Erwartungen an den Tag</b>  | Ivraina Brändle,<br>FiBL                                      |
| 9.30  | <b>«Mit der Suppe fängt alles an»<br/>Rethinking Vegetables</b>   | Ester Kern,<br>Buchautorin, FoodDesign.                       |
| 10.00 | <b>Sterilisierte Produkte in der Direktvermarktung<br/>warum, wie und für wen?</b>  | Fabienne Weber,<br>Trolerhof Menziken                         |
| 10.45 | <i>Pause</i>  |   |
| 11.00 | <b>Anleitung für Fotografie Hofprodukte</b>   | Claudia Schilling<br>Foodbloggerin,<br>Fotoprojekt Bio Suisse |
| 12.00 | <i>Mittagspause</i>   |   |
| 13.00 | <b>Das liebe Geld:</b><br>Preise von Hofprodukten richtig setzen und Optionen<br>wie Crowdfunding kennenlernen  | Michèle Hürner,<br>Bio Suisse                                 |
| 13.45 | <b>Selbstkontrolle: ein wichtiges und richtiges<br/>«Übel».</b> Was man wissen sollte und wer einem helfen<br>kann  | Ivraina Brändle,<br>FiBL                                      |
| 14.15 | <b>Übung: Erstellung einer<br/>Gefahrenanalysespezifisch zur Herstellung von<br/>Suppen oder einem Produkt nach Wahl</b>  | Ivraina Brändle,<br>FiBL                                      |
| 14.45 | <i>Pause</i>  |   |
| 15.00 | <b>Was macht Bio Convenience aus und was muss<br/>ich gesetzlich berücksichtigen?</b><br>Wie kennzeichne ich eine Suppe, wie definiere ich die<br>Haltbarkeit, wo bekomme ich Hilfe | Ursula Kretzschmar,<br>FiBL                                   |
| 15.30 | <b>Übung: Kennzeichnung von Bio-Suppen</b>  | Ursula Kretzschmar<br>FiBL                                    |
| 15.45 | <b>Besprechung der Beispiele</b>  | Ursula Kretzschmar,<br>FiBL                                   |
| 16.00 | <b>Schlussrunde</b>   | alle  |
| 16.15 | <b>Ende der Veranstaltung</b>   |   |

## Kursleitung

Ursula Kretzschmar, FiBL, [ursula.kretzschmar@fibl.org](mailto:ursula.kretzschmar@fibl.org), Tel. 062 865 04 27

## Kosten

Die Kurskosten verstehen sich inkl. Mittagessen, Führung und Unterlagen.

- Kurskosten Fr. 220.00

## Online-Anmeldung und Anmeldefrist: 19.10.22

Der Kurs wird bei 20 TeilnehmerInnen durchgeführt.

Anmeldung: <https://anmeldeservice.fibl.org/readytoeat/>

Anmeldebedingungen: Bei Abmeldungen bis 5 Tage vor Kursbeginn erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 40.00. Erscheint ein\*e Kursteilnehmer\*in nicht, ohne sich vorgängig abgemeldet zu haben, werden die vollen Kurskosten verrechnet.

## Auskunft und Unterlagen

FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu, [stefanie.leu@fibl.org](mailto:stefanie.leu@fibl.org), Tel. 062 865 72 74

## Anreise

