

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

