

## „Herkunft Plus“ Erst freiwillige Angaben zum Fleisch machen den Unterschied!



Informationen zur Herkunftskennzeichnung müssen gemäß gesetzlicher Vorgaben ausgelobt werden. Welche Möglichkeiten bieten jedoch zusätzliche freiwillige Angaben z. B. zu Region, Rasse und Reifegrad? Lohnt es sich,

entsprechende Angaben gegenüber seinen Kunden auszuloben und wenn ja, worauf sollte man achten? Die ORGAINVENT GmbH verfügt in diesem Bereich mit dem System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch über eine langjährige Erfahrung. Unter dem Programmpunkt „Herkunft Plus“ Erst freiwillige Angaben zum Fleisch machen den Unterschied! erfahren Sie mehr darüber.

## „So geht das: Mehr edles Fleisch. Mehr Genießer-Kunden. Mehr Wertschöpfung“.



Es geht um „Mehr Euro am Kilo“. Wir brauchen für den wirtschaftlichen Erfolg ein qualitatives Wachstum. Es geht nicht um den Aufruf „Esst mehr Fleisch“, sondern um „Esst gutes Fleisch“. Die Chancen, besonders hochwertiges Fleisch mit einem angemessenen Mehrpreis zu verkaufen, waren noch nie so gut, wie heute! Edles Fleisch hat für die Barbecue-Fans und Hobby-Köche hohes Sozialprestige – man kann mit besonderem Fleisch heute angeben, wie früher nur mit Auto oder Urlaub. Genau da liegt die wirtschaftliche Chance, die wir nutzen wollen.

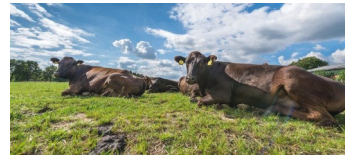
## Wagyu: DIE besondere Rinderrasse



Wagyu heißt übersetzt „japanisches Rind“ und steht für eine Rinderrasse japanischen Ursprungs. Das Besondere an diesen Rindern ist das Fleisch, welches zu den teuersten und exklusivsten

Nahrungsmitteln der Welt zählt. Herr Hans-Jürgen Kühl vom Wagyu Verband Deutschland e. V. nimmt Sie auf eine ganz besondere Reise mit. Er zeigt, dass neben der Rasse auch weitere landwirtschaftliche Kriterien wie z. B. die Haltung und Fütterung wichtige Komponenten bei der Fleischqualität sind.

## Betriebsbesichtigung Hof Holtmann



Der landwirtschaftliche Vollerwerbsbetrieb Holtmann liegt im wunderschönen Münsterland.

Die wichtigsten Standbeine sind die Haltung von Rindern und Schweinen sowie der Ackerbau. Seit 2009 werden dort „Wagyu-Rinder“ gezüchtet. Das neueste Projekt der Familie Holtmann ist das reinrassige "Cerdo Iberico"-Schwein. Lassen Sie sich bei einer Betriebsbesichtigung die Vorzüge von besonderer Haltung, hofeigener Fütterung & ausgewählten Rassen zeigen.

Nach der Hofbesichtigung genießen Sie im Rahmen eines Frühlingss grillens Spezialitäten der Feinkostfleischerei Hidding. Der Wagyu Verband Deutschland e.V. stellt als Highlight eine Kostprobe Wagyu-Rindfleisch zu Verfügung.

## Geplanter Ablauf

**09:00h - 09:15h**  
**Willkommenskaffee**  
Hotel Schloss Wilkinghege

**09:15h - 09:20h**  
Begrüßung durch die ORGAINVENT GmbH  
Herr Peter Jürgens

**09:20h - 10:20h**  
**„Herkunft Plus“ Erst freiwillige Angaben zum Fleisch machen den Unterschied!**  
ORGAINVENT GmbH  
Herr Peter Jürgens

**10:20h - 11:20h**  
**So geht das: Mehr edles Fleisch. Mehr Genießer-Kunden. Mehr Wertschöpfung**  
Fritz Gempel marketing works  
Herr Fritz Gempel

**11:20h - 12:00h**  
**Wagyu: DIE besondere Rinderrasse**  
Wagyu Verband Deutschland e.V.  
Herr Hans-Jürgen Kühl

**12:00h -12:30h**  
**Mittagssnack**  
Hotel Schloss Wilkinghege

**13:15h - 15:00h**  
**Betriebsbesichtigung Landwirtschaftlicher Betrieb Melanie und Reinhard Holtmann**  
Betriebsführung durch Herrn Reinhard Holtmann

**15:00h - 16:30h**  
**Frühlingss grillen**  
Feinkostfleischerei Hidding  
Gelände des landwirtschaftlichen Betriebs Holtmann

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

## Veranstaltung

### Termin:

Dienstag, 28.03.2017 von 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr

### Veranstaltungsorte:

Hotel Schloss Wilkinghege

Steinfurter Str. 374

48159 Münster

Hof Holtmann

Ventrup 60

48163 Münster

### Veranstalter:

ORGAINVENT GmbH

Schwertberger Str. 16

53177 Bonn

Tel: 0228 - 35 06 111

Fax: 0228 - 35 06 109

E-Mail: [herkunft@orgainvent.de](mailto:herkunft@orgainvent.de)

Homepage: [www.orgainvent.de](http://www.orgainvent.de)

### Teilnehmerzahl:

Max. 40 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 sowie den Lebensmittel Einzelhandel bei der Umsetzung der

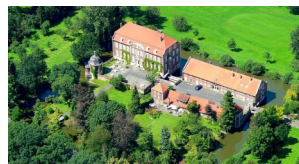
Herkunftskennzeichnung von Fleisch. Dies schließt neben den Pflichtangaben auch die Auslobung freiwilliger Angaben ein, die ECHTE Unterscheidungsmerkmale bieten kann.

## 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 Bediensteten 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.

## Informationen über das Tagungshotel



Das Besondere genießen. Hotel Schloss Wilkinghege, umgeben von einer Gräfte und einem wunderschönen Park, ist ein für das Münsterland typisches Wasserschloss. Entdecken Sie das bereits in dritter Generation privat geführte 4-Sterne-Haus vor den Toren der Stadt Münster in herrlicher Lage.



## ORGAINVENT Seminar

### Wertschöpfungskette Fleisch

„Die Stärken der heimischen Landwirtschaft nutzen“

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

**am 28.03.2017 in Münster**