

Programmablauf: **Mittwoch, 19. Januar 2022**
Fortbildung für Mutterkuhhalter mit Direktvermarktung –
Bereich Belieferung Gastronomie

Theorieteil:

Restaurant Miesberg, Klosterstraße 4, 92521 Schwarzenfeld, Tel. 09435/2239

9:00 – 9:10 Uhr Begrüßung, Organisatorisches

9:10 – 10:15 Uhr Dr. Josef König, Veterinäramt Schwandorf

- Schlachtung Weidetiere/Kugelschuss
- Hygienevorgaben,
- Zulassung von Schlachtstätten,
- EU-Zulassung/Sachkunde,
- Schlachträume und Betriebsräume,
- Kühlkette, Transport,
- Hackfleischherstellung, Dokumentation, Untersuchung,
- HACCP – Wurstherstellung, Eigenkontrollen,
- Kennzeichnung von verpacktem Fleisch/Wurst für Gastro- oder Einzelhandelbelieferung

10:20 – 11:30 Uhr Steuerberatungsgesellschaft Treukontax Nabburg
Herr Michael Kraus, Steuerberater

- Einkommensteuer / Umsatzsteuer,
- Gewerbsteuer, Gewerbebetrieb,
- Kassenführung mit Rechnungserstellung,
- sonstige Neuerungen

11:30 – 11:45 Uhr Pause

11:45 – 12:15 Uhr Herr Konrad Wagner, Zuchtleiter des Fleischrinderverband Bayern

- Wirtschaftlichkeitsberechnung/Kostenkalkulation

12:30 – 13:15 Uhr Mittagsbüfett

Praxisteil:

13:30 – 15:30 Uhr **Frischfleischhof Piehler, Luckerweg 3, Ortsteil Irrenhohe, 92521 Schwarzenfeld, Tel. 09435/2261**

- Fleischqualität, Alter, Geschlecht
- Reifemethoden bei Rindfleisch: Abhängen
Vakuumreifung
Dry aged Beef – Trockenreifung
Aqua-aged Beef - Reifen in Reifeboxen
Reifen in Honig
- weitere Veredlungsmöglichkeiten für Koch – und Tellerfleisch:
- Demonstration von Spezialcuts an einem Rindervorderviertel
- Spanrippe, Knochendünnung für Beef Spareribs
- Vorstellen der Fleischsommelier-Ausbildung