

PROGRAMM

- 11:00 – 11:30 *Einführung, Impulsreferat:*** Was braucht es zur Lebensmittelherstellung aus Sicht der Hersteller?
- 11:30 – 12:15 *Begriffsbestimmung:*** Zutaten, Zusatzstoffe, Aromastoffe, Hilfsstoffe?
- 12:15 – 13:15 *Mittagspause***
- 13:15 – 14:00 *Arbeitsgruppen:*** Was bedeutet dies aus Ihrer Sicht für Brot, Wurst, Käse?
- 14:00 – 14:15 *Präsentation der Gruppenarbeit***
- 14:15 – 14:45 *Wurst – Käse – Brot:*** Was finden wir?
- 14:45 – 15:00 *Kaffeepause***
- 15:00 – 15:45** Welchen Ansatz verfolgt Slow Food bei der Festlegung der Kriterien für Lebensmittel?
- 15:45 – 16:15 *Abschlussdiskussion:*** Was bedeutet das für die Arbeit in den Convivien?
- 16:15 – 16:30 *Zusammenfassung***
- 16:30** *Ende der Veranstaltung*

Referent:

**Gert Weber / Dr. Hanns-E. Kniepkamp,
Qualitätskommission Slow Food Deutschland e.V.**

Veranstaltungsdaten:

Datum: Samstag, 22. Oktober 2016
Uhrzeit: 11:00 bis 16:30 Uhr
Ort: NOA gGmbH
Allersberger Straße 130
90461 Nürnberg
Großer Saal, 3. Stock