

Erfolgsrezepte für das Metzgerhandwerk



am Dienstag, den 08. Dezember 2020 von 17:00 bis 20:00 Uhr

Hermann Jakob, Metzgermeister, Berufsschullehrer, Autor und Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach. Er wird Ihnen Möglichkeiten aufzeigen wie Sie als Metzger die Herausforderungen der Zukunft nicht nur meistern, sondern erfolgreich für sich nutzen können.

Gerhard Meyer, aus der seit 1961 familiengeführten Feinkostmetzgerei Meyer in Nürnberg. Er berichtet von seinem Betrieb und den Erfahrungen mit seiner Bio-Zertifizierung.



Thema: Regionalität & Spezialitäten im Metzgerhandwerk. Zudem steht das Erscheinungsbild des Metzgers, der eigenverantwortlich die Aspekte Nachhaltigkeit und Tierwohl vereint, im Fokus des Vortrags.

Anschließend ist ausreichend Gelegenheit für eine Diskussionsrunde.

Treffpunkt: Dienstag, 08. Dezember 2020 um 17 Uhr
Rathausplatz 2 / II. Stock – Zimmer 208 „Schöner Saal“, 90403 Nürnberg

Eine vorherige Anmeldung ist Pflicht.

Telefonisch: 0911-231-10624 oder per Mail: oekomodellregion@stadt.nuernberg.de

Anmeldeschluss: 03. Dezember 2020. Die Teilnehmerzahl ist auf 16 Personen begrenzt.

Wir bitten Sie, bis Sie Ihren Platz erreicht haben, eine Mund-Nasen Bedeckung zu tragen. Ausgenommen sind Personen, die dies aus gesundheitlichen Gründen nicht können.

Veranstalter: BioMetropole Nürnberg & Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land, Roth
Fotos: Daniel Delang; Metzgerei Meyer

NÜRNBERG 
DIE BIOMETROPOLE



Nürnberg
Nürnberger Land
Roth