



VHM Österreich auf der Messe AB HOF

Unser Vortragsprogramm

Freitag, 3. März 2023

13:00 bis 13:30

Ort: Bühne

Niveau: Anfänger und Fortgeschrittene

Vortrag: Kompetenz in Milch und Käse – Der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung

von Karl Fraißler, VHM-Geschäftsführer Österreich

14:30 bis 15:30

Ort: Halle 3, Seminarraum 1

Niveau: Anfänger und Fortgeschrittene

Workshop: So starte ich meine Hofkäserei – Was ist bei der Planung alles zu beachten?

mit Marc Albrecht-Seidel, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

Samstag, 4. März 2023

11:00 bis 12:00

Ort: Halle 9, Seminarraum

Niveau: Anfänger und Fortgeschrittene

Workshop: So starte ich eine Hofkäserei – Was ist bei der Planung alles zu beachten?

mit Marc Albrecht-Seidel, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

12:00 bis 13:00

Ort: Halle 9, Seminarraum

Niveau: Anfänger und Fortgeschrittene

Workshop: Wie ermittle ich meinen Produktpreis? – Wirtschaftlichkeit der eigenen Milchverarbeitung berechnen

mit Marc Albrecht-Seidel, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

15:30 bis 16:00

Ort: Bühne

Niveau: Anfänger und Fortgeschrittene

Vortrag: Käsereihandwerk in Slowenien

von Karl Fraißler, VHM-Geschäftsführer Österreich

Sonntag, 5. März 2023

11:00 bis 12:00

Ort: Halle 9, Seminarraum

Niveau: Anfänger und Fortgeschrittene

Workshop: Grundrissplanung einer Käserei – Raumbedarf, Raumgliederung, Betriebspläne, Flächenbedarf

mit Marc Albrecht-Seidel, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

13:00 bis 13:45

Ort: Bühne

Niveau: Anfänger und Fortgeschrittene

Vortrag: Handwerkliche versus industrielle Milchverarbeitung

von Karl Fraißler, VHM-Geschäftsführer Österreich

14:00 bis 15:00

Ort: Halle 9, Seminarraum

Niveau: Anfänger und Fortgeschrittene

Workshop: Reiferaumgestaltung – Welche baulichen und klimatischen Anforderungen stellt Käse an einen Reiferaum?

mit Marc Albrecht-Seidel, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

Montag, 6. März 2023

11:00 bis 12:00

Ort: Halle 9, Seminarraum

Niveau: Anfänger und Fortgeschrittene

Workshop: HACCP und Eigenkontrollen – Wie stellt man sichere Produkte her?

mit Marc Albrecht-Seidel, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.