

# Einladung



## SCHOKOLADENSEMINAR

am Donnerstag, den 21.05.2015  
im CaWeLa Cadolzburg, Am Farnbach 21  
um 18.30 Uhr

**Referent: Lutz Heiden**  
(GEPA - Berater WL und Gruppen)



### Kakaoanbau

- Anbau, Ernte, Verarbeitung bis zur Verschiffung

### Weiterverarbeitung des Kakaos

- Verarbeitungsschritte
- Schokoladenherstellung in Deutschland
- Produktentwicklung
- Qualitätssicherung

### Schokoladensortiment der GEPA

- Unsere Partner - Vorteile durch Fairen Handel
- GEPA -Partner und die Regionen, aus denen der Kakao stammt
  - regionale Besonderheiten

### Welche Informationen helfen mir beim Verkauf?

- Zutatenliste
- neue Lebensmittelinformationsverordnung seit Dezember 2014
- Wo finde ich Informationen zu GEPA-Schokolade

### Schokoladendegustation für Kunden im Weltladen

- Was ist zu beachten?
- wir haben viel zu bieten für Schokoladenfans

**Wir bitten um Anmeldung bis spätestens 19.05.2015.**

Bitte aus Platzgründen auf 2 Teilnehmer pro WL oder Gruppe beschränken.

Wir freuen uns auf Ihr/Euer Kommen !

Ihr/Euer  -Team

