

Veranstaltungskalender

„Bio verarbeiten“ ist eine praxisorientierte Veranstaltungsreihe für alle, die ökologische Lebensmittel verarbeiten oder neu einsteigen wollen. Ob in Seminaren, Praxis-Workshops oder Online-Meet-Ups – „Bio verarbeiten“ vernetzt, vermittelt aktuelles Fachwissen aus erster Hand und bietet einen Raum für gemeinsames Lernen, selbst Mitpacken und Ausprobieren.

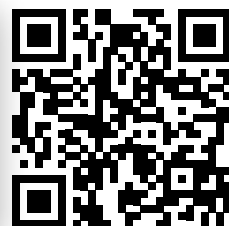
Die Veranstaltungen von „Bio verarbeiten“ decken diverse, aktuelle Themen und Fragestellungen der Bio-Verarbeitung ab, darunter:

- Umstellung auf Bio und Strategien der Marktablierung
- Innovative Rezepturenentwicklung mit neuen und natürlichen Zutaten
- Erfolgreiches Marketing von Bio-Produkten
- Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten

„Bio verarbeiten“ richtet sich u. a. an Bäckerinnen und Bäcker, Metzgerinnen und Metzger, Milchhandwerk, Gastronomie, Start-ups und Unternehmen der Ernährungswirtschaft, aber auch an Lehrkräfte, Auszubildende und Institutionen mit Beratungs-, Kontroll- oder Vernetzungsaufgaben.

Im folgenden Veranstaltungskalender finden Sie alle Veranstaltungen von „Bio verarbeiten“ des ersten Halbjahres 2025.

Mehr Informationen zu
„Bio verarbeiten“, den einzelnen
Veranstaltungen und zur
Anmeldung gibt es hier
oekolandbau.de/bio-verarbeiten



Veranstaltungen für Bäckerinnen und Bäcker, Konditorinnen und Konditoren



Datum	Thema	Veranstaltungsort
25.03.2025 10:00 – 12:00 Uhr	Bio Basics für Bäckereien und Konditoreien	Online
24.04.2025 10:00 – 12:00 Uhr	Bio-Marketing: Kreative Aktionen für nachhaltigen Erfolg	Online
08.05.2025 10:00 – 12:00 Uhr	Bio-Trendrezepte und innovative Rohstoffe	Online
17.06.2025 10:00 – 12:00 Uhr	Bio in der Aus- und Weiterbildung	Online
02.07.2025 ganztägig	Besuch Versuchsfelder Uni Hohenheim und Besichtigung einer Bio-Bäckerei	69469 Weinheim



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Die Veranstaltungsreihe „Bio verarbeiten“ ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) – initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Veranstaltungen für Metzgerinnen und Metzger, Fleischerinnen und Fleischer



Datum	Thema	Veranstaltungsort
22.03.2025 9:00 – 17:00 Uhr	From Nose to Tail, von der Stalltür auf den Teller: Optimale Verwertung des gesamten Tieres für den Gastrobedarf sowie Storytelling zur optimalen Kundenkommunikation	54538 Bausendorf
09.04.2025 10:00 – 12:00 Uhr	Licht im Kennzeichnungsdschungel – Tierhaltungskennzeichnung, Biosiegel und Co.	Online
14.05.2025 16:00 – 18:00 Uhr	Mobile Geflügelschlachtung	Online
28.06.2025 09:00 – 17:00 Uhr	Zubereitung von Half-Compound-Alternativen: halb Tier, halb Pflanze	91096 Möhrendorf
02.07.2025 09:00 – 17:00 Uhr	Herstellung veganer und vegetarischer Bioeiprodukte in der Fleischerei – Aus heimischen Rohstoffen –	59192 Bergkamen

Veranstaltungen für die verarbeitende Ernährungswirtschaft



Datum	Thema	Veranstaltungsort
18.03.2025 10:00 – 12:00 Uhr	Einführung in die Bio-Branche: Geschichte, Grundprinzipien, Bio-Verbände	Online
12.05.2025 10:00 – 16:00 Uhr	Rohstoffbeschaffung in der Bio-Lebensmittelwirtschaft – Aufbau von (regionalen) Wertschöpfungsketten	92318 Neumarkt in der Oberpfalz
14.05.2025 10:00 – 12:00 Uhr	Bio-Kontrolle: So geht's richtig	Online

Veranstaltungen für Köchinnen und Köche der Außer-Haus-Verpflegung



Datum	Thema	Veranstaltungsort
09.04.2025 14:00 – 16:00 Uhr	Bio-Basics für die Gastronomie und Betriebsgastronomie	Online
05.06.2025 13:30 – 15:30 Uhr	Lee(h)rstelle in der Gastronomie: Mit attraktiven Arbeits- und Ausbildungs- plätzen Mitarbeitende gewinnen	Online

Veranstaltungen für Food-Start-Ups und Unternehmensgründerinnen und -gründer



Datum	Thema	Veranstaltungsort
29.04.2025 9:00 – 11:00 Uhr	Online-Meet-Up: Im Bio-Markt unternehmerisch tätig sein – passt das zu mir?	Online
27.05.2025 9:00 – 11:00 Uhr	Online-Meet-Up: Lebensmittel verarbeiten – wie finde ich meinen Platz im (regionalen) Bio-Markt?	Online
24.06.2025 9:00 – 11:00 Uhr	Online-Meet-Up: Bio-Wertschöpfungsketten (mit)entwickeln – wie gestalte ich Marktbeziehungen?	Online
05.07.2025 ganztägig	Branchen-Expedition: Bio neu denken – was macht Bio innovativ und zukunftsfähig?	79098 Freiburg
09.09.2025 9:00 – 11:00 Uhr	Online-Meet-Up: Bio als Unternehmensstrategie verankern – wie gelingt das?	Online
07. - 09.10.2025 ganztägig	Branchen-Expedition: Bio neu denken – was macht Bio innovativ und zukunftsfähig?	10115 Berlin

Bio verarbeiten – Praxis-Workshops zur Stärkung der ökologischen Lebensmittelverarbeitung

Bitte beachten Sie, dass eine **Anmeldung** zu den Veranstaltungen **ca. 6 Wochen** vor dem Veranstaltungstermin möglich ist.

Die Veranstaltungen werden von unterschiedlichen Fachunternehmen veranstaltet.

Für allgemeine Fragen steht die Koordinationsstelle zur Verfügung:

FiBL Projekte GmbH

Ana Stephan

Tel.: 069 7137699-440

E-Mail: ana.stephan@fibl.org

Zielgruppen



Bäckerinnen und Bäcker, Konditorinnen und Konditoren



Metzgerinnen und Metzger, Fleischerinnen und Fleischer



Verarbeitende Ernährungswirtschaft



Köchinnen und Köche der Außer-Haus-Verpflegung



Food-Start-Ups und Unternehmensgründerinnen und -gründer

Veranstaltende



zwischen__feld

Kontakt

Nils Vogt

info@akademie-weinheim.de

Ines Bauer

Ines.bauer@fibl.org

Johanna Stumpner

Johanna.stumpner@bl-q.de

Katharina Schwab

Katharina.schwab@fibl.org

Charis Braun

Braun@zwischenfeld.org

Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenfrei.
Gegebenenfalls entfallen Gebühren für Unterkunft, Verpflegung und Materialien.

Anmeldung: oekolandbau.de/bio-verarbeiten