

# 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 Markttablierung
- Innovative Rezeptentwicklung 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](https://oekolandbau.de/bio-verarbeiten)



## Veranstaltungen für Bäckerinnen und Bäcker, Konditorinnen und Konditoren



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

## Veranstaltungen für Metzgerinnen und Metzger, Fleischerinnen und Fleischer



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

## Veranstaltungen für die verarbeitende Ernährungswirtschaft



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

## Veranstaltungen für Köchinnen und Köche der Außer-Haus-Verpflegung



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

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



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

## 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](mailto: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](mailto:info@akademie-weinheim.de)

**Ines Bauer**  
[Ines.bauer@fibl.org](mailto:Ines.bauer@fibl.org)

**Johanna Stumpner**  
[Johanna.stumpner@bl-q.de](mailto:Johanna.stumpner@bl-q.de)

**Katharina Schwab**  
[Katharina.schwab@fibl.org](mailto:Katharina.schwab@fibl.org)

**Charis Braun**  
[Braun@zwischenfeld.org](mailto:Braun@zwischenfeld.org)

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

Anmeldung: [oekolandbau.de/bio-verarbeiten](http://oekolandbau.de/bio-verarbeiten)