

## Nachhaltig verarbeiten – Weiterbilden macht Zukunft!

(Frankfurt am Main, 21.03.2016) Zahlreiche hochkarätige Weiterbildungsseminare für die Ernährungswirtschaft zur Thematik ökologische und nachhaltige Verarbeitung werden 2016 im Rahmen des Bundesprogramms ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) angeboten.

Unternehmen können sich durch die Stärkung einer regionalen, ökologischen und qualitätsbewussten Produktion und durch Förderung des sozialen Miteinanders nachhaltig positionieren. Um diese Ziele zu erreichen, wird für die Ernährungswirtschaft die Veranstaltungsreihe „Bio und Nachhaltig – mehr als ein Trend!“ angeboten. Das diesjährige Programm verspricht ein breites, zielgruppenspezifisches Seminarangebot. Neben den Anforderungen an Qualitätsverständnis und Qualitätssicherung bei der Verarbeitung von nachhaltig erzeugten Rohstoffen werden beispielsweise auch Veranstaltungen zu den Themen Generationswechsel oder bio und vegane Produkte angeboten.

Information, Vernetzung, Diskussion – renommierte Referenten und die Teilnehmenden aus der Ernährungswirtschaft arbeiten auf einer Ebene zusammen und bilden Think-Tanks. Die Veranstaltungen richten sich an fachlich versierte und leitende Mitarbeiter der Ernährungswirtschaft. Unternehmen, die sich für den Einstieg in die nachhaltige und Bioverarbeitung interessieren, sind ebenso willkommen wie biozertifizierte oder teilzertifizierte Betriebe. Die Seminare finden dezentral an verschiedenen Standorten in der Bundesrepublik statt, und werden von der FiBL Projekte GmbH durchgeführt.

Alle Termine und Veranstaltungsdetails finden Sie unter [www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellungspraxis/weiterbildung/seminare-ernaehrungswirtschaft/](http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellungspraxis/weiterbildung/seminare-ernaehrungswirtschaft/)

Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Für die Teilnahme wird um Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung gebeten.

1910 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten.

---

### Ihre Ansprechpartner

Gerd Eymann  
(Seminarservice)

Tel. +49 69 7137699-46

[seminare@fibl.org](mailto:seminare@fibl.org)

[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

Ann-Sofie Henryson  
(Seminarkoordination & Öffentlichkeitsarbeit)

Tel. +49 69 7137699-47

---

Diese Pressemitteilung sowie Bildmaterial finden Sie im Internet unter

[www.fibl.org/de/medien.html](http://www.fibl.org/de/medien.html)

Die Schulungsmaßnahmen werden finanziert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de).

Die Schulungsmaßnahmen werden durchgeführt von:

FiBL Projekte GmbH  
Postanschrift:  
Postfach 90 01 63  
60441 Frankfurt am Main  
Besucheradresse:  
Kasseler Straße 1a  
60486 Frankfurt am Main

Die FiBL Projekte GmbH ist eine Gesellschaft von Bioland e.V., Demeter e.V., FiBL Deutschland e.V., Naturland e.V., Stiftung Ökologie & Landbau



## Seminartermine für die Ernährungswirtschaft 2016

---

### Qualitätssicherung optimieren – Unternehmenszukunft stabilisieren

20. April 2016  
in 36039 Fulda

Referenten:

- Christoph Soika, CSB(Bio-Handel) / CSC(Consulting)
- Florian-Fritz Preuss, Geschäftsführer Quant Qualitätssicherung GmbH
- Timo Weitzel, Leitung Zentrale Dienste Recht, W-E-G Stiftung & Co. KG

- Qualitätssicherung für biologisch und nachhaltig erzeugte Rohstoffe
- Aktuelle Vollzugspraxis und Anforderungen des Gesetzgebers
- Qualitätsanforderungen und Qualitätssicherungsanforderungen in den Handelsstufen
- Praxisberichte: Aktuelle Herausforderungen aus Verarbeitung und Absatzmärkten
- Von der Pflicht zur Kür: Anforderungen an moderne QM-Systeme und deren Nutzen

### Crashkurs Bio – Qualität, Verarbeitung und Zertifizierung

03. Mai 2016  
in 88662 Überlingen

Referenten:

- Sigrid Alexander, FiBL Schweiz
- Tamara Heidenreich, ABCERT GmbH

- Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau
- Bio-Sensorik
- Kennzeichnungen und Label
- Ökokontrolle – was kommt auf unser Unternehmen zu?
- Chancen und Risiken der Biobranche
- Betriebsführung BODAN Naturkost GmbH

### Qualität nachhaltig sichern: Regionale Rohstoffverfügbarkeit durch Kooperation stärken

01. Juni 2016  
In Planung

Referenten:

- In Planung

- Regionale Zusammenarbeit: Wie packen wir es an?
- Ein Gewinn für alle: Der Dialog entlang der Wertschöpfungskette
- Praxisbeispiele vertikale Kooperation
- Austausch und Diskussion – entlang der Wertschöpfungskette
- Angefragt Ökomodellregion

### Projekt Generationswechsel – den Wandel nachhaltig gestalten

03. Juni 2016  
in 36037 Fulda

Referenten:

- Marianne Nobelmann
- Christoph Soika, CSB(Bio-Handel) / CSC(Consulting)
- Sebastian Baensch, Ölmühle Solling

- Öko-Lebensmittelhersteller im Wandel: den Entwicklungsstand im Unternehmen bestimmen
- Orientierung im Projekt Generationswechsel: die Nachfolge als Prozess mit unterschiedlichen Phasen
- Familienunternehmen verstehen: besondere Herausforderungen im Nachfolgeprozess
- Gestaltung der Nachfolge: zentrale Aufgaben und Fragestellungen
- Aus der Praxis lernen: Erfahrungen aus einem laufenden Übergabeprozess



## Seminartermine für die Ernährungswirtschaft 2016

---

### Soziale Standards in der Bio-Lebensmittelwirtschaft – Situation, Anspruch und Wege

14. Juni 2016  
in 36039 Fulda

Referenten:

- Tobias Bandel, Soil & More International
- Weitere Referenten angefragt

- Sozialstandards: ein Überblick
- ILO Kernarbeitsnormen
- Best-Practice Beispiele aus der Unternehmenspraxis
- Impulsreferate mit interaktiver Ausstellung zu verschiedenen Standards
- Diskussion: Chancen und Risiken diverser Standardmodelle

---

### Bio und Vegan

07. Juli 2016  
in 60528 Frankfurt

Referenten:

- Alexander Beck, VegOrganic e.V.
- Sigrid Alexander, FiBL Schweiz
- Victoria Ekstrand, Veganz Frankfurt

- Einführung vegane Lebensmittelverarbeitung
- Vegan-Label, Schwerpunkt EcoVeg
- Hersteller-Impulsreferate: Vegane Trends und Produkte
- Veganer Lebensmittelmarkt
- Degustation
- Wie nachhaltig ist Vegan?

---

### Crashkurs Bio – Qualität, Verarbeitung und Zertifizierung

November 2016  
in 61267 Neu-Anspach

Referenten:

- Sigrid Alexander, FiBL Schweiz
- Tamara Heidenreich, ABCERT GmbH

- Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau
- Bio-Sensorik
- Kennzeichnungen und Label
- Ökokontrolle – was kommt auf unser Unternehmen zu?
- Chancen und Risiken der Biobranche
- Betriebsführung  
Biback Zwiebackfabrik Sommer & Co. KG

---

### Weitere Seminarthemen in Planung:

- Messeauftritt – Chancen, Planung, Beratung
- Regionale Partnerschaften mit dem Handel
- Neue Vertriebswege erschließen
- Zollregularien für Bio-Rohstoffeinfuhr

