Nachhaltig verarbeiten – Weiterbilden macht Zukunft!

(**Frankfurt am Main, 21.03.2016) Zahlreiche hochkarätige Weiter-bildungsseminare 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 7137699-46seminare@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)

|  |  |
| --- | --- |
| **Qualitätssicherung optimieren –Unternehmenszukunft stabilisieren**20. April 2016in 36039 FuldaReferenten:* 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 Qualitätssicherungsanforderungenin 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 2016in 88662 ÜberlingenReferenten:* 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 2016In PlanungReferenten:* 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 2016in 36037 FuldaReferenten:* 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
 |
| **Soziale Standards in der Bio-Lebensmittelwirtschaft – Situation, Anspruch und Wege**14. Juni 2016in 36039 FuldaReferenten:* 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 2016in 60528 FrankfurtReferenten:* 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 2016in 61267 Neu-AnspachReferenten:* 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