



Einladung zum Online-Seminar

Digitale Systeme zur Kalkulation und Auswertung des Bio-Anteils

17. November 2025, 13:30 – 15:30 Uhr

Mehr Bio-Transparenz mit digitaler Warenwirtschaft – Lösungen für die Außer-Haus-Verpflegung

Seit Inkrafttreten der Bio-Außer-Haus-Verpflegungsverordnung (Bio-AHVV) im Oktober 2023 stehen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung vor einer neuen Herausforderung: Die transparente und prüfbare Auswertung des Bio-Anteils.

Viele bestehende Warenwirtschaftssysteme sind dafür (noch) nicht vorbereitet – doch es gibt mittlerweile auch Lösungen, die den Anforderungen gerecht werden.

Wir stellen Ihnen zwei unterschiedliche Systemlösungen vor, die in der Lage sind, den Bio-Anteil auf geldwerter Basis systemgestützt auszuweisen – und damit einen entscheidenden Beitrag zur Umsetzung der Bio-AHVV leisten.

Programm

13:20	Einwahlmöglichkeit & Technik-Check
13:30	Begrüßung & Einführung (<i>Katharina Schwab, FiBL</i>) Bio-Anteil ausweisen – eine neue Herausforderung für Küchen und Warenwirtschaftssysteme (<i>Susanne Kiehl, Haus der Kost München</i>)
13:45	Auswertung des Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung: Vorstellung des Warenwirtschaftssystems der Küche des MÜNCHENSTIFT (<i>Dominik Schad, Münchenstift und Marco Köper, Köper IT</i>)
14:15	Bio-Anteil auswerten und kalkulieren in der Außer-Haus-Verpflegung: Vorstellung des Kalkulationsprogramms <i>Gastrokalk</i> (<i>Zoran Bojčić, Gastrokalk</i>) Für Anwendungsbereiche vom Einzelprodukt bis zum Event-Catering macht <i>Gastrokalk</i> den monetären Bio-Anteil sowie weitere Nachhaltigkeitskriterien transparent und behält dabei stets die Wirtschaftlichkeit des Betriebs im Blick
14:45	Q & A mit den Referenten: Bringen Sie Ihre Fragen mit – wir diskutieren live mit den Entwickler/-innen!
15:15	Ausblick und Evaluierung
15:30	Veranstaltungsende

Technischer Hinweis

Die Veranstaltung findet online über ZOOM statt. Den Link erhalten Sie kurz vor der Veranstaltung per E-Mail. Es ist keine Aufzeichnung geplant. Fragen können live gestellt oder im Chat eingebracht werden.

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an

- Küchenleiterinnen und Küchenleiter sowie Verantwortliche für die Verpflegung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
- Mitarbeitende von Öko-Kontrollstellen
- Multiplikatorinnen und Multiplikatoren im Bereich der nachhaltigen Außer-Haus-Verpflegung

Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis zum 13.11.2025 an unter <https://akademie.fibl.org/event/393>

Kosten

Es fallen keine Teilnahmegebühren an, da die Veranstaltung im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird.

Kontakt Veranstalter

FiBL Projekte GmbH
Kasseler Str. 1a,
60486 Frankfurt am Main

Inhaltliche Fragen:
Katharina Schwab
Tel.: 069 7137699-295
E-Mail: katharina.schwab@fibl.org
Fragen zur Anmeldung:
Tamara Juillot
Tel.: 069 7137699-400
E-Mail: akademie@fibl.org

Über „Bio verarbeiten“

„Bio verarbeiten“ ist eine praxisorientierte Veranstaltungsreihe zur Stärkung der ökologischen Lebensmittelverarbeitung. Sie richtet sich an alle, die bereits 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.

„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. Mehr Informationen zu „Bio verarbeiten“ und Kontaktmöglichkeiten unter:

www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten