

Einladung zum Online-Seminar

Erfolgreich wirtschaften mit Bio in der Gastronomie – Kalkulation, Preise und Nachhaltigkeit

3. November 2026, 15:00-17:00 Uhr



Bio-Lebensmittel stehen für Qualität, Nachhaltigkeit und Transparenz – stellen Gastronomiebetriebe jedoch häufig vor besondere wirtschaftliche Herausforderungen. Wie lassen sich höhere Wareneinsätze sinnvoll kalkulieren? Welche Preisstrategien funktionieren bei Bio-Angeboten? Und wie kann ein durchdachtes Waste Management dazu beitragen, Kosten zu senken und Ressourcen zu schonen?

In diesem Online-Seminar stellen erfahrene Referenten **praxisnahe und leicht verständliche Kalkulationsmodelle** für unterschiedliche gastronomische Konzepte vor – von **Catering über Gemeinschaftsverpflegung bis zur À-la-carte-Gastronomie**. Die Beiträge richten sich sowohl an **Existenzgründer und Projektinitiatoren als auch an erfahrene Betriebsinhaber**, die ihre wirtschaftlichen Prozesse optimieren möchten.

Neben **Preispsychologie, Speisekartengestaltung und Kalkulation im Bio-Bereich** werden auch konkrete Strategien zum **effektiven Umgang mit Lebensmittelverlusten** vorgestellt. Im Mittelpunkt stehen dabei stets praktische Beispiele und direkt anwendbare Werkzeuge für den gastronomischen Alltag.

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
15:00	Begrüßung und Einführung (<i>Katharina Schwab, FiBL</i>)
15:10	Kalkulation für Gründer und Preisgestaltung in der Bio-Gastronomie (<i>Michael Noel, Noel Consulting</i>) <ul style="list-style-type: none">• Grundlagen der Kalkulation für Existenzgründer• Preispsychologie und Preisfindung mit Schwerpunkt Bio-Küche• Beispiele aus der Praxis (Catering, Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie)• Die Speisekarte als wichtigstes Verkaufsinstrument
15:45	Waste-Management in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung (<i>Helena Dierkes, United Against Waste e.V.</i>) <ul style="list-style-type: none">• Bedeutung von Food Waste, Arten von Lebensmittelverlusten in Küche und Service• Einsparpotenziale und praktische Strategien zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen• Praxisbeispiele aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

16:10	Kalkulationsmodelle für Betriebsinhaber (Axel Neher, Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für das Hotel- und Gaststättengewerbe, IHK Wiesbaden) <ul style="list-style-type: none">• Praxisnahe Kalkulationsmodelle für bestehende Betriebe• Kalkulation in verschiedenen Betriebsformen (Catering, Gemeinschaftsverpflegung, À-la-carte-Gastronomie mit Schwerpunkt Bio)• Vergleich Bio-Küche vs. konventionelle Küche• Strategien zur Sicherung der Wirtschaftlichkeit
16:45	Abschlussdiskussion, Zeit für Fragen, Evaluierung (Katharina Schwab)
17:00	Ende der Veranstaltung

Veranstaltungsort

Online über ZOOM

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Existenzgründer, Projektinitiatoren sowie Betriebsinhaber aus Gastronomie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung.

Anmeldung

Bitte bis spätestens 27.10.2026 unter <https://akademie.fibl.org/event/434>

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

Fragen zur Anmeldung:
Tel.: 069 7137699-480
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-Meetups – „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