

Einladung zum Online-Workshop

Einstieg in die Bio-Verarbeitung

17. + 18. September 2025, je 09:00-13:00 Uhr



Teil 1: Kennzeichnung von Bio-Produkten und rechtliche Grundlagen

Was ist bei der Kennzeichnung von Bio-Produkten zu beachten? Welche Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sind im Bio-Bereich überhaupt zulässig? In diesem Modul vermitteln wir Ihnen die Grundlagen des EU-Bio-Rechts sowie nationale Besonderheiten. Sie lernen, wie Bio-Produkte korrekt deklariert werden, welche Herausforderungen es in der Praxis gibt und worauf besonders geachtet werden muss, um ein Lebensmittel mit Bio ausloben zu dürfen.

Teil 2: Rückstände in Bio-Lebensmitteln – richtig bewerten und handeln

Trotz ökologischer Produktionsweise kann es zu Rückstandsbefunden kommen – sei es durch Umwelteinflüsse, Kontamination oder Vermischung mit konventionellen Produkten. In diesem Online-Workshop erfahren Sie, wie mit Rückstandsfunden im Bio-Bereich umzugehen ist. Sie lernen, welche Bewertungskriterien angewendet werden, wie ein Befund rechtlich einzuordnen ist und welche Schritte bei der Ursachenklärung, Dokumentation und Kommunikation erforderlich sind.

Veranstaltungsort

Online

Programm am 17.09.2025 – Teil 1

Uhrzeit	Programmpunkt
09:00	Einführung und Begrüßung (<i>Melissa Buchholz, BLQ GmbH</i>)
09:10	Zutaten und Verarbeitungsmethoden für Bio-Produkte (<i>Dr. Alexander Beck, BLQ GmbH</i>)
09:50	Gruppenarbeit
10:30	Ergebnisvorstellung im Plenum (<i>Teilnehmende aus den Gruppen</i>)
10:45	Offene Fragen
11:00	Pause
11:20	Bio-Produkte richtig kennzeichnen (<i>Melissa Buchholz, BLQ GmbH</i>)



11:50	Gruppenarbeit
12:20	Ergebnisvorstellung im Plenum (<i>Teilnehmende aus den Gruppen</i>)
12:35	Offene Fragen und Evaluation
13:00	Ende

Programm am 18.09.2025 – Teil 2

Uhrzeit	Programmpunkt
09:00	Einführung und Begrüßung (<i>Melissa Buchholz, BLQ GmbH</i>)
09:10	Vorsorgemaßnahmen und Umgang mit Verdachtsfällen (<i>Dr. Alexander Beck, BLQ GmbH</i>)
10:00	Erfahrungsberichte aus der Praxis (<i>Dr. Norbert Fuchsbauer, HiPP GmbH & Co. Vertrieb KG</i>)
10:45	Pause
11:00	Laboranalysen richtig bewerten (<i>Albrecht Friedle, Labor Friedle</i>) [<i>angefragt</i>]
11:30	Gruppenarbeit
12:15	Ergebnisvorstellung im Plenum (<i>Teilnehmende aus den Gruppen</i>)
12:35	Offene Fragen und Evaluation
13:00	Ende

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an die in die Bio-Verarbeitung einsteigen wollen, Mitarbeitende aus bestehenden Bio-Unternehmen, Berater*innen, Interessierte aus Fach- und Forschungsinstitutionen.

Anmeldung

[Zur Online-Anmeldung](#)

Anmeldeschluss: 10.09.2025

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

Büro für Lebensmittelkunde und Qualität (BLQ) GmbH
Untere Badersgasse 8, 97769 Bad Brückenau
Melissa Buchholz
Tel.: +49 9741 93332-16
E-Mail: melissa.buchholz@bl-q.de

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