

Einladung zum Online-Seminar Dairy-School - Auftaktworkshop

23. September 2025, 19:00-21:00 Uhr



- Wo liegen ungenutzte Chancen zur Optimierung unserer Prozesse, Abläufe oder Strukturen?
- Wie können wir Kosten senken, ohne Qualität einzubüßen?
- Welche Strategien und Ansätze helfen, die Arbeitsbelastung zu reduzieren?
- Wie kann ich meine Vermarktung optimieren?
- Welche Schritte sind notwendig, um aus dem Wissen praktische Maßnahmen abzuleiten und umzusetzen?

Im Austausch mit erfahrenen Kolleg:innen geht es um konkrete betriebswirtschaftliche Fragen, nicht um die Vermittlung von theoretischem Wissen.

Wir laden ein zu einer Seminarreihe im Stable-School-Prinzip (kollegiale Gruppenberatung).

In diesem Pilotversuch wollen wir diese Technik auf die Milchverarbeitung übertragen und anpassen. Das Ziel ist, die eigenen betriebswirtschaftlichen Faktoren (Kosten, Arbeitswirtschaft, Vermarktung, ...) besser zu verstehen und zu kontrollieren.

Im Auftaktworkshop lernt sich die Gruppe kennen, die über die kommenden 2 Jahre zusammen zu betriebswirtschaftlichen Fragen der Bio-Milchverarbeitung arbeiten wird. Die beteiligten Hofkäser:innen bringen ihr Wissen und ihre Erfahrungen in die Gruppe ein und erarbeiten gemeinsam Lösungen für bestehende Probleme auf dem jeweiligen gastgebenden Betrieb.

Konkrete Fragen/Arbeitsschwerpunkte (z. B. Analyse wichtiger Kostengruppen, Arbeitswirtschaft, Ausbeute) legt die Gruppe selber fest. Moderierende unterstützen und begleiten die Gruppe durch Strukturierung, Lenkung und - je nach Bedarf - Initiieren von Workshops zu spezifischen Fragestellungen.

Das erste Präsenztreffen ist für den 18. November geplant.

Den Ort und die ersten Fragestellungen dafür legen wir gemeinsam während des Auftaktworkshops fest.

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
18:30	Einlass und Technikcheck
19:00	Begrüßung und Vorstellungsrunde



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat



Die Veranstaltungsreihe „Bio verarbeiten“ ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) – initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH).



Verband für
handwerkliche Milchverarbeitung

Veranstalter:

19:30	Vorstellung der geplanten Arbeitsweise und der Abläufe (Jan Leifert, 3-Life-Art)
20:00	Sammlung und Auswahl von Fragstellungen für den Präsenzworkshop
20:30	Planung des 1. Präsenztreffens (auf welchem Betrieb, fangen wir an?)
20:50	Abschlussrunde und Fragen
21:00	Ende

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Hofkäser:innen mit Verantwortung im Bio-Betrieb oder im Betrieb in der Umstellungsphase.

Anmeldung

www.kaesekurse.info

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

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.,
Katharina Heigl
Tel.: 08161 – 787 3603
E-Mail: info@milchhandwerk.info

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