

Einladung zum Praxis-Seminar

Erfolg mit Biobackwaren

1. Dezember 2025, 10:00-17:00 Uhr



Die steigende Beliebtheit von Bioprodukten eröffnet Bäckereien neue Chancen. Nutzen Sie dieses praxisorientierte Seminar, um die Grundlagen des Backens mit biologischen Zutaten zu erlernen und sich optimal auf die Anforderungen einer Bio-Zertifizierung vorzubereiten. Lernen Sie, wie Sie hochwertige Biobackwaren herstellen und diese erfolgreich vermarkten können.

Veranstaltungsort

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim
Im Waldschloss - Gorxheimer Talstr. 23
69469 Weinheim

Inhalte (Auswahl):

- Einführung in die Bio-Produktion: Grundlagen und Besonderheiten biologischer Herstellung
- Potentiale und Mehrwert von Öko-Landbau und Bio-Produkten
- EU-Ökoverordnung: Rechtliche Anforderungen und Zertifizierungsprozesse
- Rechte und Pflichten als Bio-Bäcker oder Bio-Konditorei: Sicherheit und Transparenz für Ihre Kunden
- Bio-Verbände im Überblick: Unterstützung und Orientierung im Markt
- Verfügbarkeit und Auswahl von Bio-Rohstoffen: Qualität und Nachhaltigkeit
- Biologische Zutaten: Tipps für die Verarbeitung und geschmackliche Perfektion
- Workshop mit intensivem Dialog in der Seminargruppe

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Betriebsinhaber/innen, Mitarbeiter/innen in der Produktion, Expert/innen, Multiplikator/innen, Berufsschullehrkräfte, Ausbilder/innen, Meisterabsolvent/innen und alle wissbegierigen Mitarbeiter/innen in der Backbranche.

Anmeldung

<https://www.akademie-weinheim.de/seminare>

Kosten

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



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).

Veranstalter:



Kontakt Veranstalter

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Tel.: 06201 / 107-0

E-Mail: info@akademie-weinheim.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



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).

Veranstalter:

