

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

BÖLN

Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft

## Qualifizierungsmaßnahmen zur Lebensmittelverarbeitung

TERMINE - Stand 05.02.2018

<https://www.bundesprogramm.de/was-wir-tun/informieren-und-weiterbilden/weiterbildungsangebote/lebensmittelverarbeitung/>

| Termine | Jahr   | Veranstaltungsreihe - Zielgruppe | Thema                                      | Bundesland  | Veranstaltungsort |                               |
|---------|--------|----------------------------------|--|---|-------------------|-------------------------------|
| 26. 02  |        | 2018                             | Fleischerhandwerk                          | Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb<br>Neue Wege für Fleischerhandwerk und Hofverarbeitung                           | NRW               | 52074 Aachen                  |
| 26.02.  |        | 2018                             | Köchinnen, Köche, Bistrotreiber und Ladner | Bio To Go:<br>Erfolgreich mit nachhaltigen Bio-Bistros  | BE                | 12347 Berlin                  |
| 27.02.  |        | 2018                             | Back- und Konditorenhandwerk               | "Ohne Gentechnik"<br>Sicherstellung der Gentechnikfreiheit im nachhaltigen Bäckereihandwerk   | HE                | 60486 Frankfurt a. M.         |
| 28.02.  |        | 2018                             | Köchinnen und Köche                        | Seminar für Köche und Gastronomie<br>Mit Bio-Konzepten nachhaltig zum Erfolg in der Gemeinschaftsverpflegung  | BW                | 88069 Tettngang               |
| 01.03.  | 18. 04 | 2018                             | Back- und Konditorenhandwerk               | Regional, fair, ökologisch stark – wir zeigen was wir können!<br>Professionelle Kommunikation für das Bäckerhandwerk<br>Teil 1 und Teil 2 (zweitägig) | BY                | 97342 Marktstett              |
| 05.03.  |        | 2018                             | Köchinnen und Köche                        | Seminar für Köche und Gastronomie<br>Mit Bio-Konzepten nachhaltig zum Erfolg in der Gemeinschaftsverpflegung  | BE                | 14195 Berlin                  |
| 07.03.  |        | 2018                             | Back- und Konditorenhandwerk               | Glutenfrei und bio-<br>Fachseminar zu Rohstoffauswahl, Rezeptverfahren und Hintergründen  | BY                | 97218 Gerbrunn                |
| 07.03.  |        | 2018                             | Köchinnen und Köche                        | Bio-Backstage für Auszubildende:<br>Erfahrt mehr über Bio-Food, Nachhaltigkeit, die Herstellung und Verarbeitung                                      | BY                | 82256 Fürstfeldbruck          |
| 16.03.  |        | 2018                             | Fleischerhandwerk                          | Dry Aged, Water Aged and Co.<br>Fleischreifung bei Bio-Produkten  | BY                | 95326 Kulmbach                |
| 16.03.  |        | 2018                             | Back- und Konditorenhandwerk               | Speiseeisherstellung für Hofverarbeiter<br>Tagesworkshop für Einsteiger und Fortgeschrittene aus der Direktvermarktung                                | RP                | 56327 Deesen                  |
| 10. 04  |        | 2018                             | Fleischerhandwerk                          | Vegane Produkte in der Fleischerei - neue Impulse für das Fleischerhandwerk   | HE                | 61169 Friedberg               |
| 11.04.  |        | 2018                             | Back- und Konditorenhandwerk               | "Backende Werkstätten" und inklusive Bäckereien   | HE                | 36041 Fulda                   |
| 13.04.  |        | 2018                             | Fleischerhandwerk                          | Zerlegung, Zuschnitt und einfache Veredelung von Lamm und Kitz<br>Seminar für Hofverarbeiter und Fleischerhandwerk                                    | TH                | 99831 Creuzburg               |
| 22.04.  |        | 2018                             | Fleischerhandwerk                          | Zerlegung, Zuschnitt und einfache Veredelung von Lamm und Kitz<br>Seminar für Hofverarbeiter und Fleischerhandwerk                                    | BY                | 86368 Gersthofen - Hirblingen |
| 24. 04  |        | 2018                             | Köchinnen und Köche                        | Seminar für Köche und Gastronomen: Kreative Küche mit Bio-Gewürzen in der Profiküche  | BY                | 82031 Grünwald                |
| 03.05.  |        | 2018                             | Ernährungswirtschaft                       | Nachhaltige Messekonzepte für Bio-Verarbeiter   | BY                | 86150 Augsburg                |
| 03.05.  |        | 2018                             | Ernährungswirtschaft                       | Soziale Standards in der Bio-Lebensmittelwirtschaft   | HE                | 36039 Fulda                   |
| 16.05.  |        | 2018                             | Back- und Konditorenhandwerk               | Tartelettes, Biskuit, Mousse und Crèmeux<br>Nachhaltigkeit in der Französischen Pâtisserie  | BW                | 69115 Heidelberg              |

Änderungen sind ggf. noch möglich, daher erkündigen Sie sich beim jeweiligen Veranstalter zu dem bestimmten Terminen!

Ansprechpartner beim Auftragnehmer für die Seminare des Weiterbildungsangebote des BÖLN

|   |   |
|---|---|
| Bäcker- und Konditorenhandwerk                                    | FiBL Projekte GmbH Forschungsinstitut für biologischen Landbau , Kasseler Straße 1a, D-60486 Frankfurt am Main;<br>Ansprechpartner: Anne-Sofie Henryson: Tel.:069-7137699-46, E-Mail: seminare@fibl.org |
| Fleischerhandwerk und sonstige Branchen des Lebensmittelhandwerks |   |
| Ernährungswirtschaft / Lebensmittelindustrie                      | FiBL Projekte GmbH Forschungsinstitut für biologischen Landbau , Kasseler Straße 1a, D-60486 Frankfurt am Main;<br>Ansprechpartner: Axel Wirz:069-7137699-48, E-Mail: Axel.Wirz@fibl.org                |
| Köchinnen und Köche   | Bio Service Team GmbH, Auf dem Kreuz 58, D-86152 Augsburg; Ansprechpartnerin: Sonja Grundnig: Tel.: 0821 34680-174 und Karolin Wolf, Tel.: 0821-34680-196; E-Mail: gastronomie@bioserviceteam.de        |

Diese Seminare sind Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), initiiert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages. Die Geschäftsstelle des BÖLN befindet sich in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Referat 312, Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn. Ansprechpartner: Dr. Burkhard Kape, Telefon: +49 (0)228 6845-3317, Telefax: +49 (0) 30 1810 6845 -2907, E-Mail: burkhard.kape@ble.de