Einladung zum Online-Seminar Bio in der Aus- und Weiterbildung

17. Juni 2025, 10:00-12:00 Uhr



Viele Mythen und Wissenslücken prägen noch immer die Wahrnehmung von Biobackwaren und deren Herstellung. Die Aufgabe von Aus- und Weiterbildung ist es, solche Lücken zu schließen und fundiertes Wissen zu vermitteln. Dieses Seminar qualifiziert Ausbilder und Lehrkräfte, um das Thema Bio praxisnah und zukunftsorientiert an die nächste Generation weiterzugeben.

Veranstaltungsort: Online-Seminar

Inhalte (Auswahl):

- Klimawandel und Nachhaltigkeit: Zukunftsthemen für die Aus- und Weiterbildung
- Grundlagen des biologischen Landbaus: Die Basis für Bioprodukte
- **EU-Ökoverordnung:** Regeln und Anforderungen für den Bio-Bereich
- **Bio-Verbände im Überblick:** Standards und Orientierung
- Rechte und Pflichten als Bio-Bäcker oder Bio-Konditor: Alles, was Sie wissen müssen
- **Der Weg zum Bio-Bäcker oder Bio-Konditor:** Schritte und Anforderungen für die Zertifizierung
- **Didaktische Werkzeuge:** Methoden, um das Thema Bio effektiv zu vermitteln

Zielgruppe

Das Online-Seminar richtet sich an Experten, Multiplikatoren, Berufsschullehrkräfte, Ausbilder, Meisterabsolventen und alle wissbegierigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Backbranche.

Anmeldung

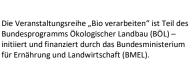
https://www.akademie-weinheim.de/seminare

Kosten

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











Kontakt Veranstalter

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim Im Waldschloss - Gorxheimer Talstr. 23

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 Mitanpacken 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







