

Eco-S

Seminarreihe: Bio-Basics

Zielgruppe: Azubis und QuereinsteigerInn

Ziel: Vermittlung von Basiswissen über die Besonderheiten des Bio-Anbaus, der Bio-Frische- Produkte sowie der Verarbeitung unter Berücksichtigung ökologischer Nachhaltigkeit

Umsetzung/ ReferentInnen: Eduard Hüzers, Anke Kleyda, u.a.

Ort: Kornkraft / Hosüne, wenn nicht anders angegeben

Kosten / TN: 240,- € Gesamtbetrag, plus Freistellungserklärung des Unternehmens; plus 20,- Euro pro Tag für Kaffee, Tee, Wasser und Mittagsimbiss

Gruppengröße: 12-15 TeilnehmerInnen

Beginn:

Zeit: von 9.00 - 17.00 Uhr;

| | | |
|----|---|---|
| S1 | <p>Besonderheiten des Bio-Anbaus und der Verarbeitung, EU-Verordnung, Rechtsgrundlage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erarbeitung der Grundlagen und Prinzipien der Landwirtschaft / Verarbeitung • Anbauverbände in Deutschland und deren Besonderheiten • Mindeststandart EU-VO-Bio und Kontrollverfahren • Unterschiede: Verbandsware von Demeter und Bioland, zu EU-VO-Bio-Ware | <p>1 Seminartag 04.08.2014 Eduard Hüzers Anke Kleyda</p> |
| S2 | <p>Ökologisch nachhaltiges Handeln in Beruf, Betrieb und persönlich</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die neuen und alten Werte • Nachhaltigkeit – was heißt das? • Globale Herausforderungen der Gegenwart – • Der ökologische Fußabdruck • Was hat ökologische Nachhaltigkeit mit mir und meiner Arbeit zu tun? • Betriebsführung | <p>1 Seminartag 05.08.2014 Anke Kleyda</p> |
| S3 | <p>Ökologische Nachhaltigkeit bei Fleisch- und Wurstwaren am Beispiel Biohof Bakenhus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besonderheiten der artgerechneten und ökologischen Tierhaltung • Vorzüge der Produkte, wo liegen die Unterschiede? • Was bedeutet Freilandhaltung, Bodenhaltung, Volierenhaltung, Kleingruppen? • Verkaufsfördernde Präsentation von Fleisch- und Wurstwaren • Argumentationshilfen und Kundenberatung • Betriebsführung und Praxisfachgespräch | <p>1 Seminartag 06.08.2014 Eduard Hüzers Rainer Breuer</p> |
| S4 | <p>Ökologische Nachhaltigkeit bei Milch und Milchverarbeitung –Das Bio Spezialwissen: Hof-Butendiek – Seminar vor Ort</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besonderheiten der artgerechneten und biologischen Tierhaltung • Milch, Verarbeitung, Inhaltsstoffe, Ernährungswert • Verarbeitungsverfahren; Verarbeitungsprodukte • Vorzüge der Produkte, wo liegen die Unterschiede? • die Vielfalt der Produkte und Besonderheiten am Beispiel Hof Butendiek • Verkauf, Argumentationshilfen und Kundenberatung • Betriebsführung und Praxisfachgespräch | <p>1 Seminartag 07.08.2014 Eduard Hüzers Maike Cornelius-Brunns</p> |

Informationen: Anke Kleyda, a.kleyda@prozept-ev.de, Eduard Hüzers, e.huesers@prozept-ev.de
ProZept e.V., Heiligengeiststraße 10, 26121 Oldenburg, Tel: 0441-219 8588-0

Eco-S

Seminarreihe: Bio-Basics

| | | |
|----|--|---|
| S5 | <p>Ökologisch nachhaltiger Gemüseanbau am Beispiel Demeter Gartenhof Sandhausen – Seminar vor Ort</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hauptmerkmale des ökologischen Gemüseanbaus • Kontrollierte Qualität im Gemüsebau Regionalität umsetzen • Pflanzenfamilien, Warengruppen • Attraktive Verkaufspräsentation und was man dabei berücksichtigen muss • Lagerung und Warenkontrolle • Betriebsführung und Praxisfachgespräch | 1 Seminartag 08.08.2014 Eduard Hüser Martin Clausen |
| S6 | <p>Ökologisch nachhaltiger Obstbau am Beispiel Bioland Obsthof Schaeper - Seminar vor Ort</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saisonaler Anbau von Obst • Regionalität umsetzen • Warenkunde im Überblick • Besonderheiten bei Präsentation und Lagerung • Betriebsführung und Praxisfachgespräch | 1 Seminartag 02.09.2014 Eduard Hüser Knut Schaeper |
| S7 | <p>Ökologische Nachhaltigkeit bei Brot- und Backwaren – im Gesamtkonzept der Hofgemeinschaft Grummersort – Seminar vor Ort</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besonderheiten des Anbaus, Getreidearten und andere Saaten • Herstellungsverfahren von Brot; Mehltypen • Sortimentsbreite oder –spezifizierung • Ernährungsphysiologischer Wert von Brot- und Backwaren • Nahrungsmittelallergien • Argumentationshilfen, Kundenfragen • Betriebs – und Backstubenführung und Praxisfachgespräch | 1 Seminartag 07.10.2014 Anke Kleyda Margret Zimmermann |
| S8 | <p>Fairer Handel – Faire Preise Nachhaltigkeit spiegelt sich im Preis!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeit in seinen ökologischen Aspekten • Fairer Handel <ul style="list-style-type: none"> - Bedeutung und Grundsätze - Entwicklung - Kontrolle und Siegel - Labelschungel - Fair in Deutschland - Faire Preise • Preisargumentation • Abschluss –Resümee | 1 Seminartag 21.10.2014 Eduard Hüser Anke Kleyda |

Informationen: Anke Kleyda, a.kleyda@prozept-ev.de, Eduard Hüser, e.huesers@prozept-ev.de
ProZept e.V., Heiligengeiststraße 10, 26121 Oldenburg, Tel: 0441-219 8588-0

Gefördert durch WOM
Weiterbildungsoffensive Mittelstand

