

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

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

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

# Eco-S

## Seminarreihe: Bio-Basics

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

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

Gefördert durch WOM  
Weiterbildungsoffensive Mittelstand

