

Herzlich Willkommen zum

1. Bio-Treff Verarbeitung & Qualität

31. Januar 2022, 17-19 Uhr



Programm

1. Das Praxislabor Verarbeitung & Qualität – Das sind wir!

- Unsere Aufgaben
- Wer macht was?
- Veranstaltungsplanung

2. Das Konzept „Bio-Treff Verarbeitung & Qualität“

3. Erster Bio-Partnerbetrieb berichtet: Johanna Tschiersch, Lerchenbergmühle GmbH

4. Vorstellung der Teilnehmenden

5. Dialog & Vernetzung: Gemeinsamer Austausch

6. Zusammenfassung & Ausblick

Praxislabor Verarbeitung & Qualität

Das sind wir!



Angelika Hoppe



Franzine Müller



Katharina Voigt

Praxislabor Verarbeitung & Qualität

Unsere Aufgaben



Forschung & Demonstration

= **Wissen schaffen**
Zusammenarbeit mit
Bio-Partnerbetrieben



Wissenstransfer

= **Wissen bündeln**
Veranstaltungen
Veröffentlichungen
Öffentlichkeitsarbeit



Vernetzung & Koordination

= **Wissen verbreiten**
Verbessern der Verarbeitungsstrukturen
Bio-Treff V&Q

Ziel: Stärkung der ökologischen, hofnahen Verarbeitung in Sachsen durch Schaffen, Bündeln & Verbreiten von Wissen

Praxislabor Verarbeitung & Qualität

Wer macht was?

Angelika Hoppe	Franzine Müller	Katharina Voigt
Hofnahe Verarbeitung von <ul style="list-style-type: none"> ▪ Getreide und Leguminosen ▪ Käse ▪ Fleisch ▪ Kräuter und Gewürze 	Hofnahe Verarbeitung von <ul style="list-style-type: none"> ▪ Milch ▪ Heimischen Superfoods ▪ Alternativ- und Ersatzprodukten 	Hofnahe Verarbeitung von <ul style="list-style-type: none"> ▪ Obst & Gemüse ▪ Eiern ▪ Ölfrüchten
Umstellung auf Bio-Verarbeitung	Direktvermarktung	Indirekte Vermarktung
Qualitätsmanagement und Sensorik	Marketing & Social Media für Betriebe	Unternehmensführung
Bio- und Lebensmittelrecht	Öffentlichkeitsarbeit im KPZ ÖL	

Praxislabor Verarbeitung & Qualität

Veranstaltungsplanung

Anstehende Veranstaltungen

- Fachworkshop SoLawi: Online, 4. April 2023
- **2. Bio-Treff Verarbeitung & Qualität: Nossen, 20. April 2023**
- Veranstaltungsreihe Direktvermarktung
 - Teil 1: Nossen, Mai 2023
 - Teil 2: Hofladenrundfahrt, Juni 2023
- **Sächsische Bio-Erlebnistage: 2. September bis 8. Oktober 2023**

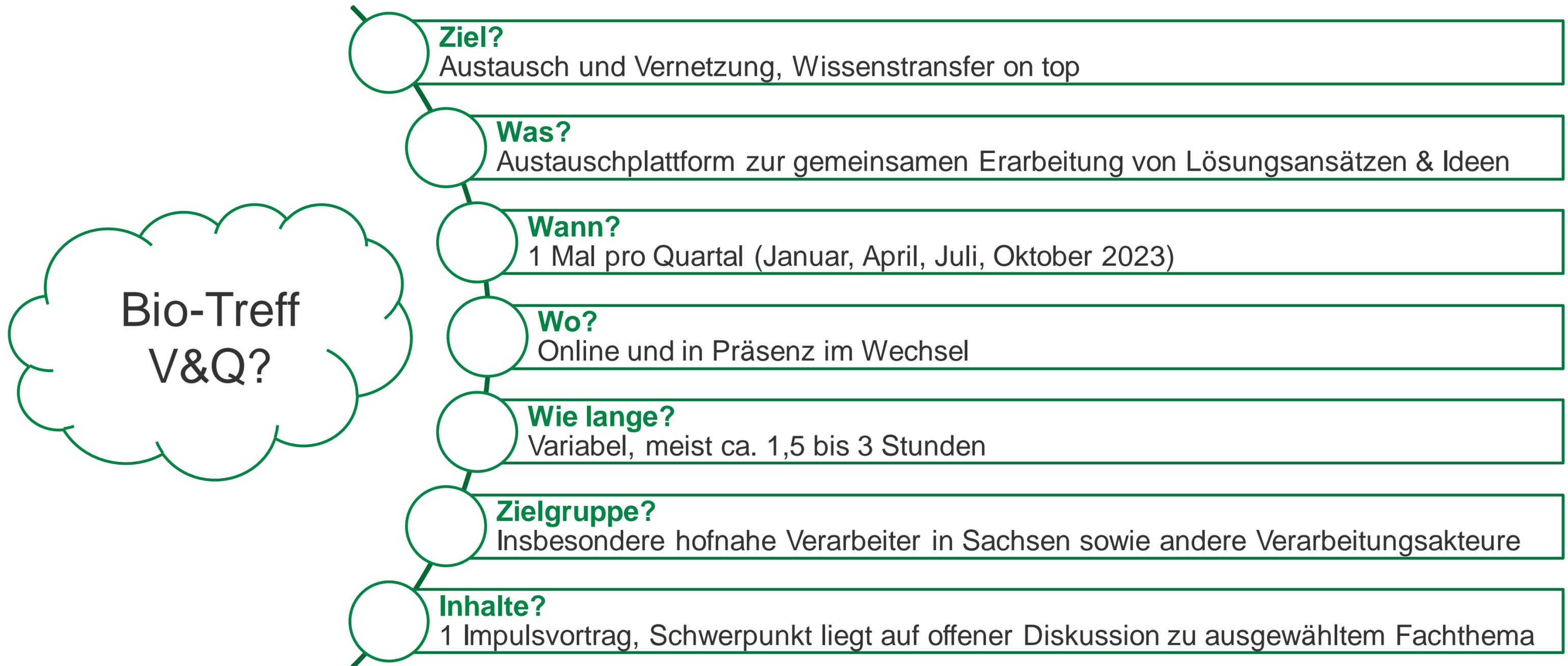
Unsere Veranstaltungen finden Sie hier:

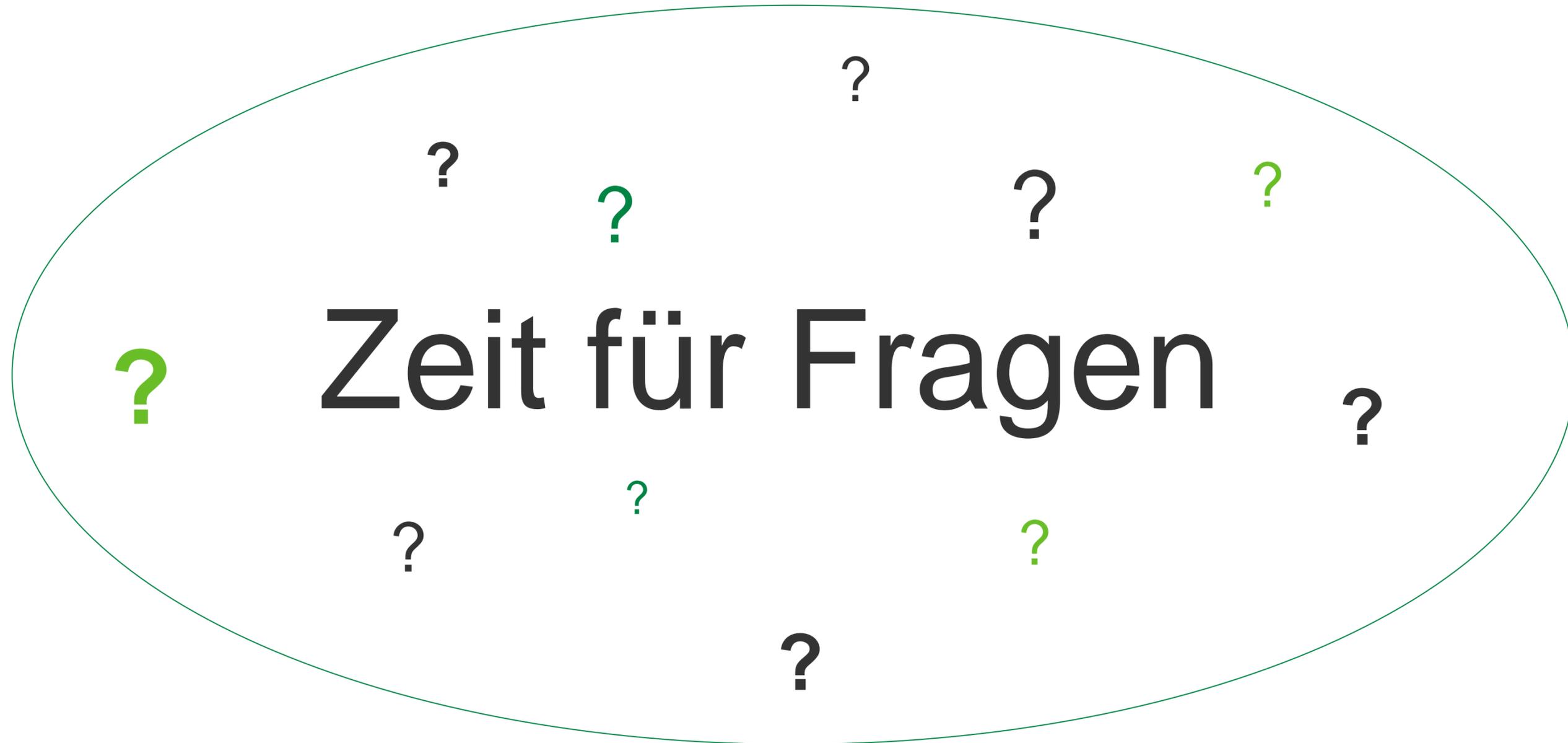


Sie möchten mit Ihrem Betrieb
eine Veranstaltung im Rahmen
der Bio-Erlebnistage planen?

**Dann kommen Sie auf uns
zu oder melden Sie Ihre
Veranstaltung hier an:**

Das Konzept „Bio-Treff Verarbeitung & Qualität“





Erster Bio-Partnerbetrieb berichtet

Johanna Tschiersch, Lerchenbergmühle GmbH



7. Dezember 2022

Zum Interview mit
Johanna & Robert:



Robert Künne und Johanna Tschiersch bei der
Vertragsunterzeichnung mit dem KPZ ÖL.



LERCHENBERG
MÜHLE

Vorstellung der Teilnehmenden

Kennlernrunde

- Welches Unternehmen vertreten Sie und was sind Ihre Aufgaben?
- Welche positive Entwicklung und welche Herausforderung beeinflusst Ihren Arbeitsalltag am meisten?
- Wie hat sich Ihr Unternehmen entwickelt: vor-während-nach den verschiedenen Krisen?

Dialog und Vernetzung

Gemeinsamer Austausch

Darüber wollen wir mit Ihnen sprechen:

- **Unternehmensentwicklungen**
- **Unterstützung durch Praxislabor Verarbeitung & Qualität**
- **Bio-Treff Verarbeitung & Qualität**

Vielen Dank für Ihre Teilnahme am 1. Bio-Treff!

Wir unterstützen Sie gerne!

Interessiert an Neuigkeiten aus dem Öko-Kompetenzzentrum
sowie den aktuellsten Veranstaltungsinformationen?

Tragen Sie sich in unseren

E-Mail-Verteiler ein!

<https://mitdenken.sachsen.de/1033180>

