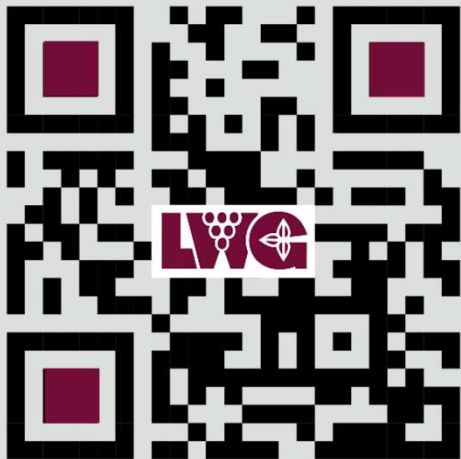


## Status Projekt

8. Februar 2025



„Betriebswirtschaftliche und produktionstechnische Analyse von Imkereibetrieben zur Weiterentwicklung einer nachhaltigen Imkerei und Erhöhung der regionalen Lebensmittelproduktion“

Laufzeit: 04/2023-05/2026



Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



# Chancen Imkerei

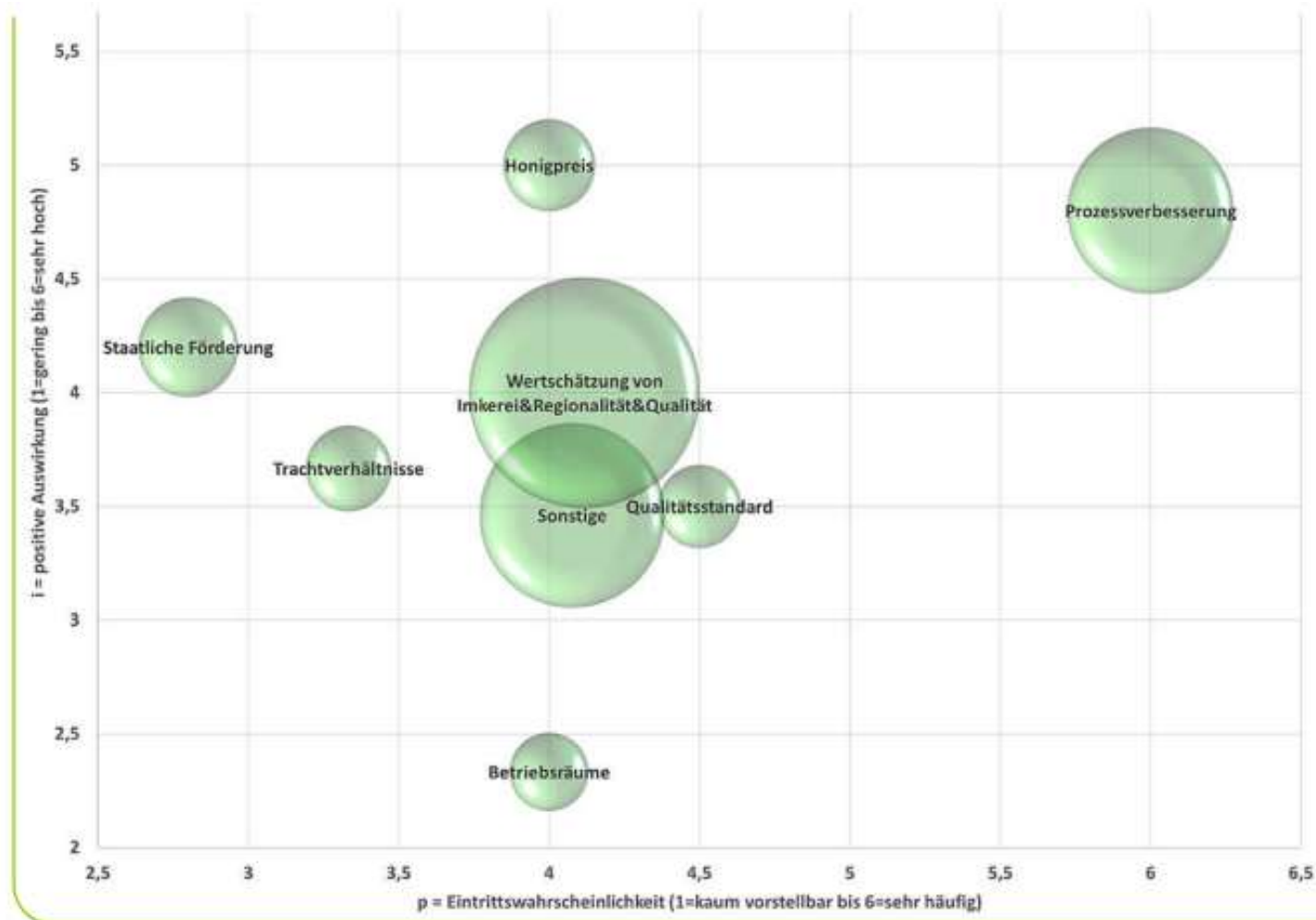


Abbildung 1: Bewertung der Chancen für Imkereibetriebe. Die Teilnehmenden konnten mehrere Punkte listen und die nach Eintrittswahrscheinlichkeit und Auswirkung einordnen.

# Risiken Imkerei

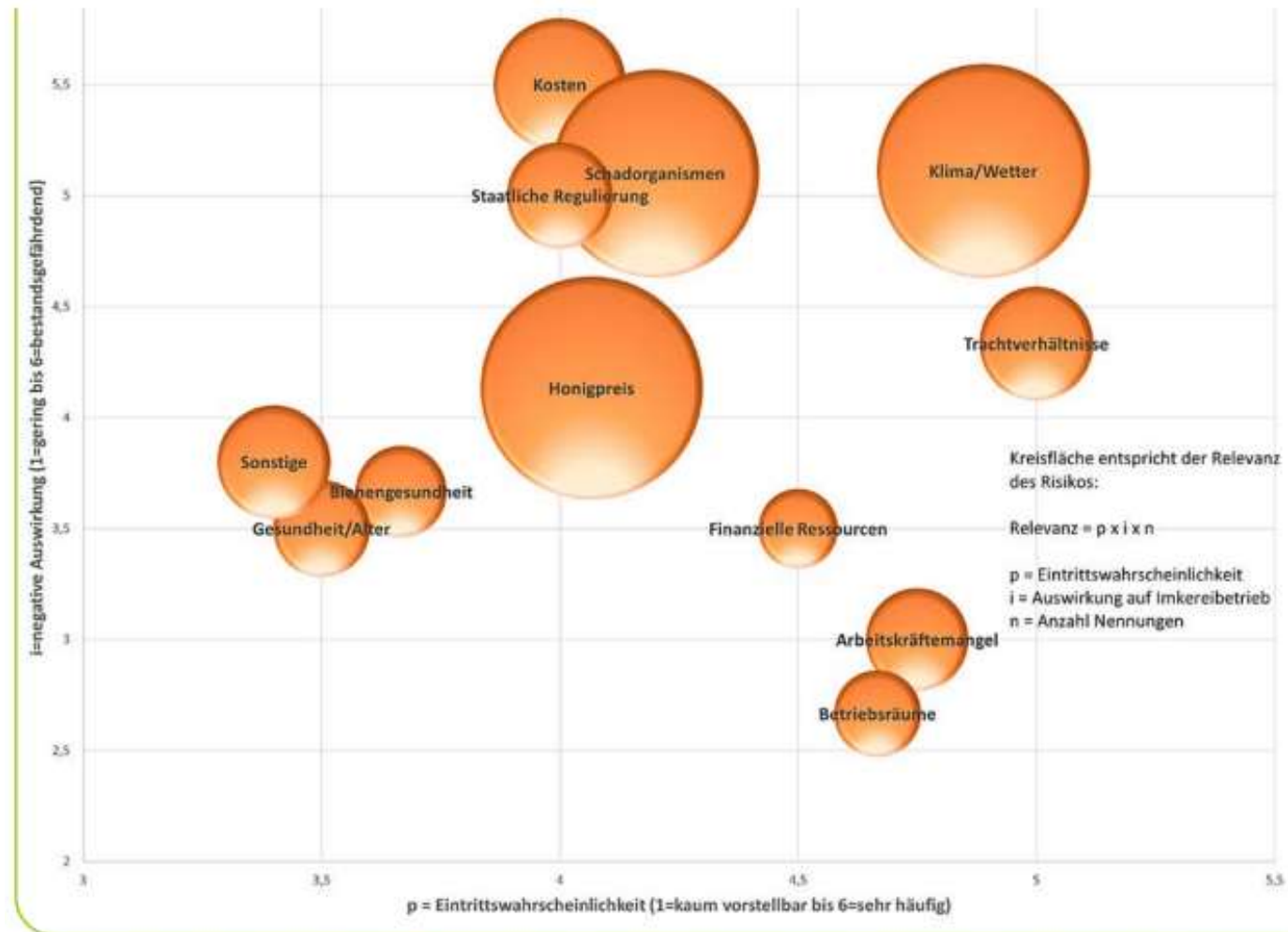
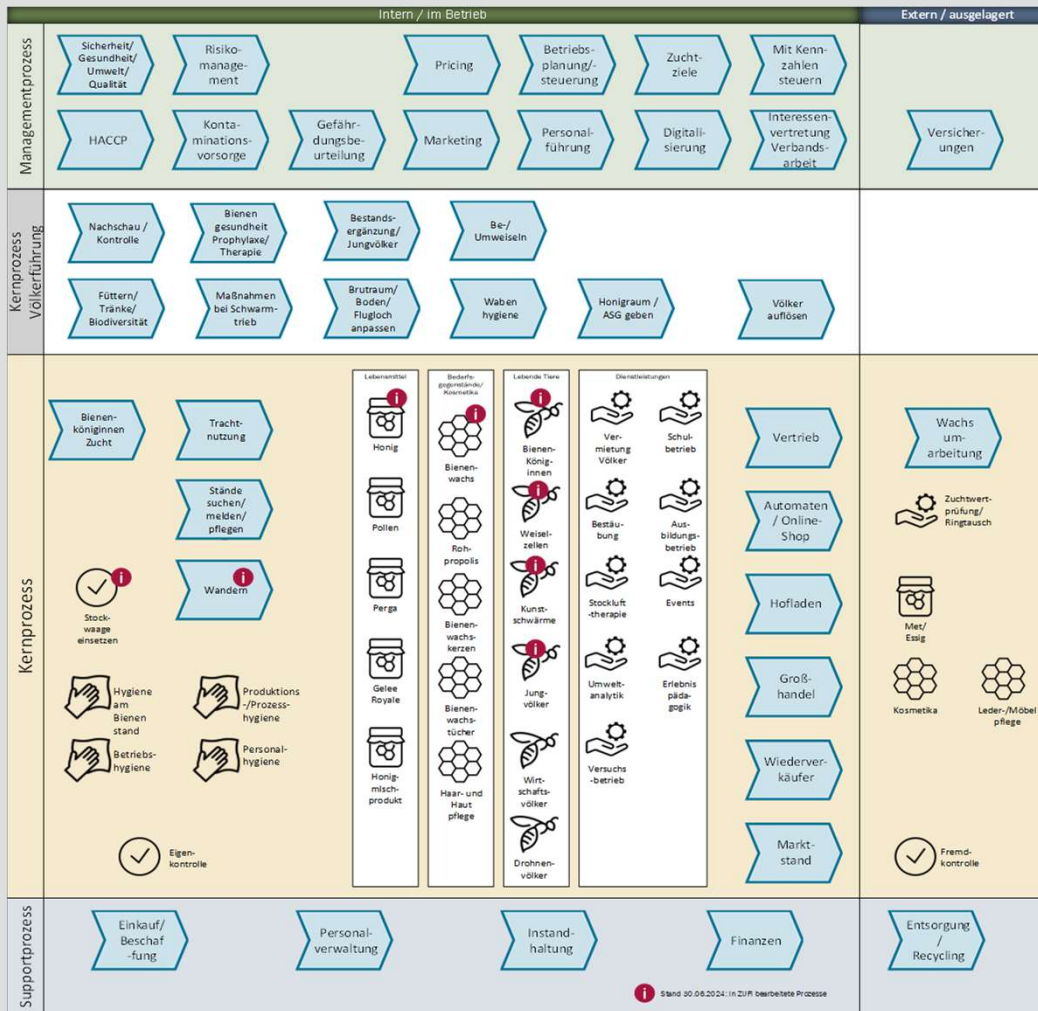
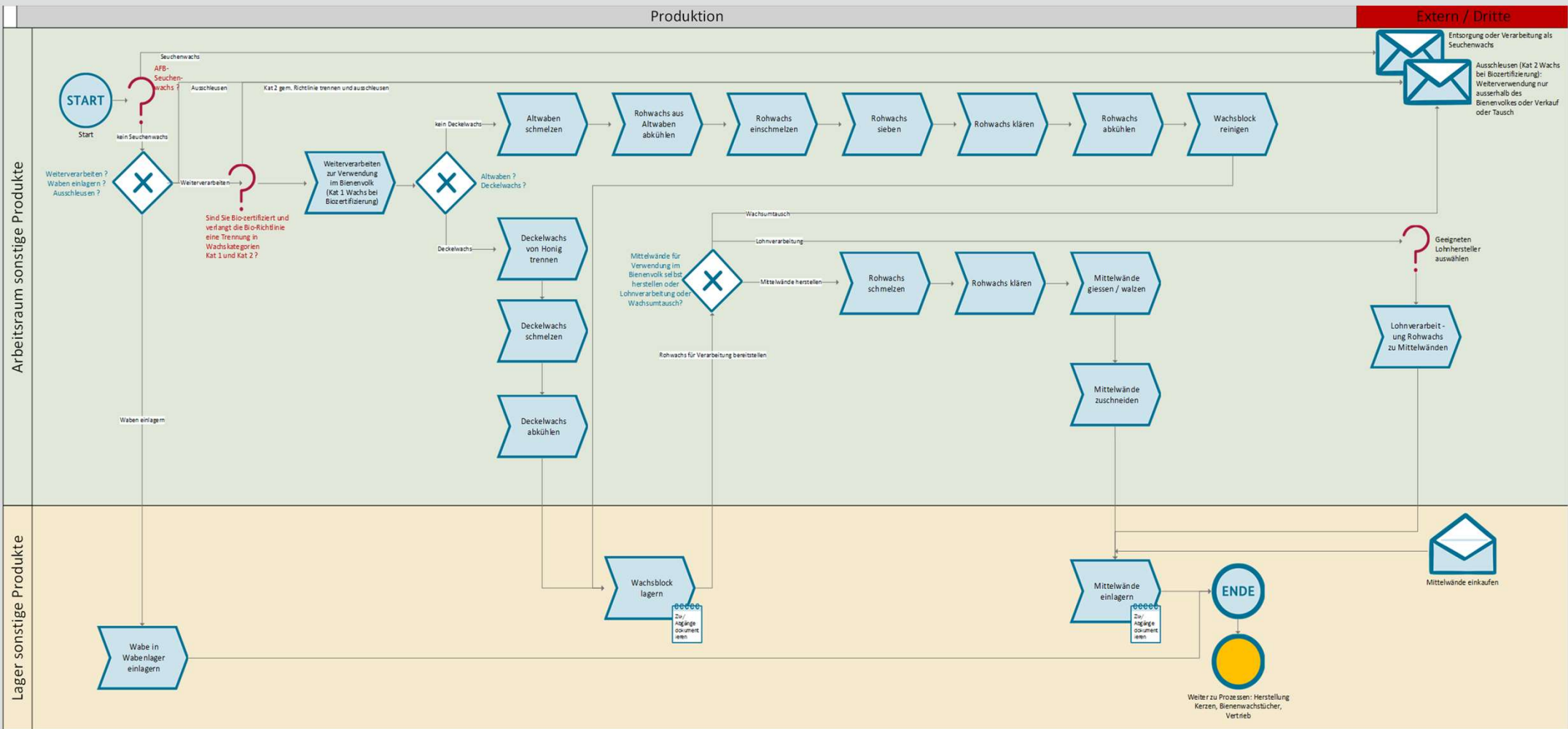


Abbildung 2: Bewertung der Risiken für Imkereibetriebe. Die Teilnehmenden konnten mehrere Punkte listen und die nach Eintrittswahrscheinlichkeit und Auswirkung einordnen.

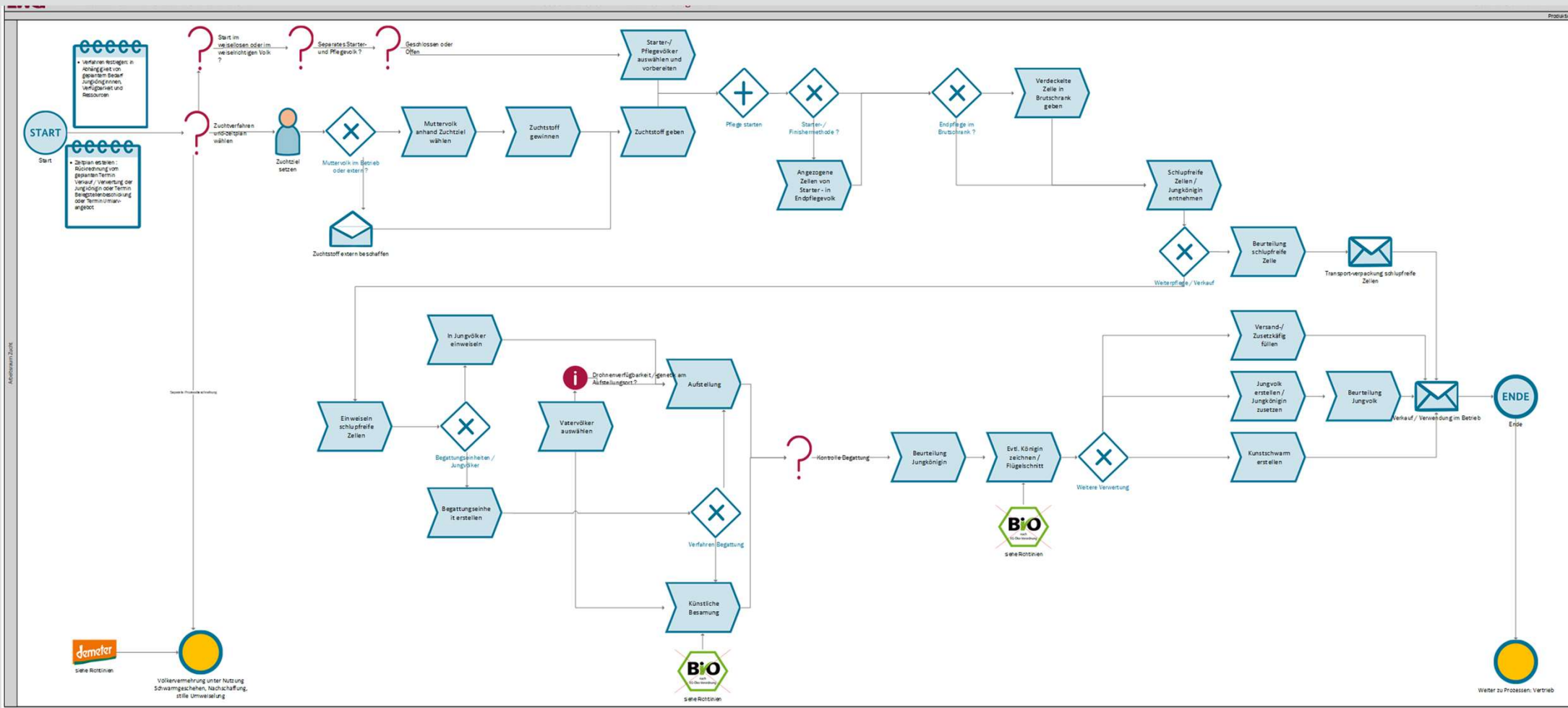
# Imkerliche Prozesse beschreiben (=> DIN EN ISO 9001)



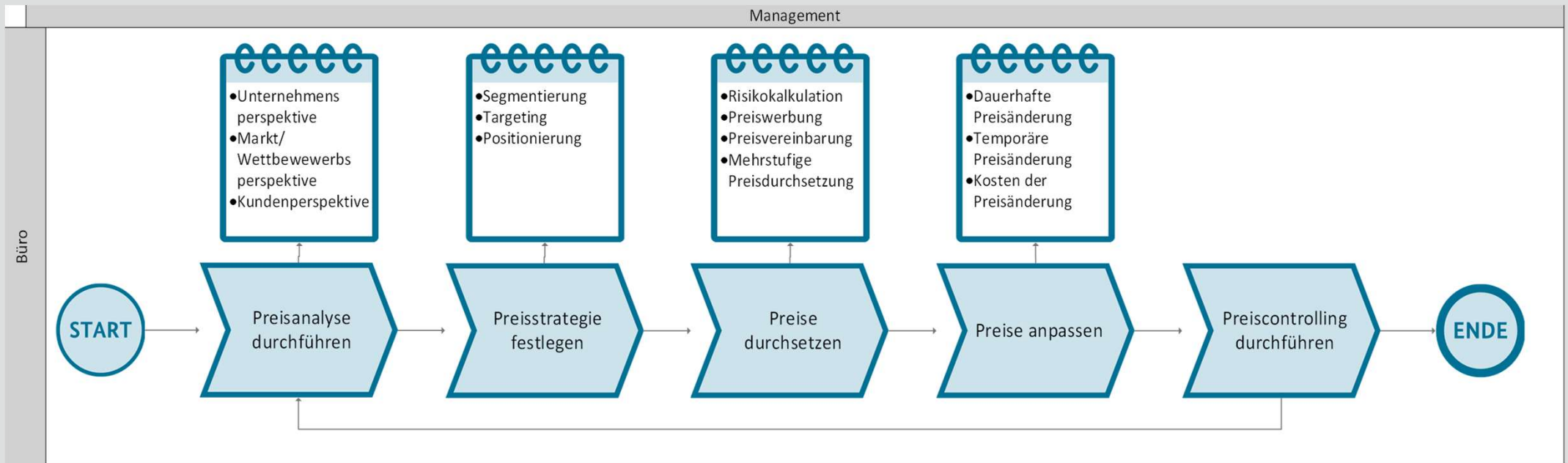
# Imkerliche Prozesse: Beispiel Wachs



# Imkerliche Prozesse: Beispiel Königinnenvermehrung

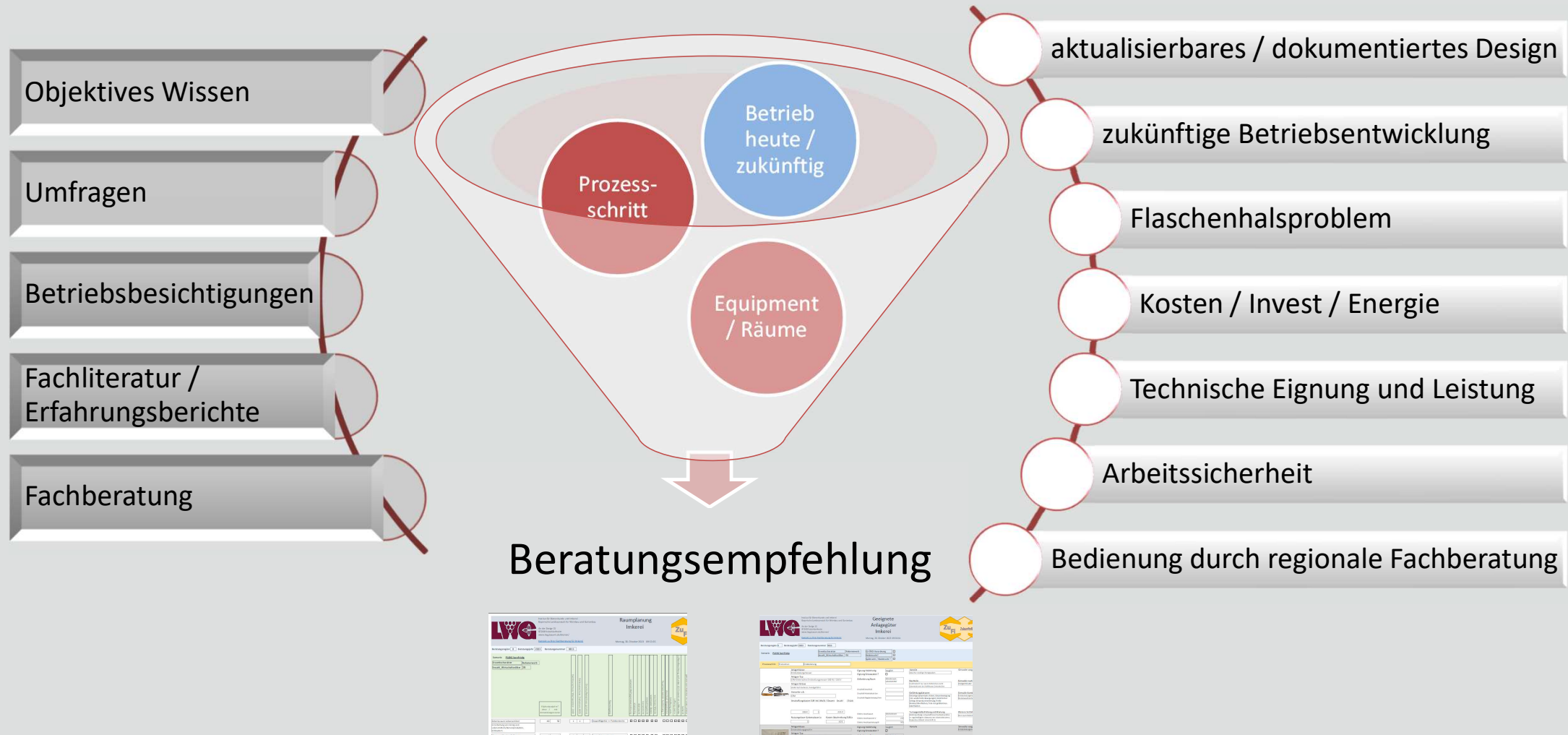


# Imkerliche Prozesse: Beispiel Verkaufspreise / „Pricing“





# ZuFI – Datenbank



# Auswertung: Raumbedarf



Institut für Bienenkunde und Imkerei  
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

An der Steige 15  
97209 Veitshöchheim  
www.lwg.bayern.de/bienen/

[Kontakt zu Ihrer Fachberatung für Imkerei](#)

## Raumplanung Imkerei



Donnerstag, 7. November 2024 13:32:43

Beratungsregion  Institut  Name Betrieb  Fallstudie A: Familienimkerei Münsterland (Fre) Ort  12345  Ahausen

Beratungsjahr  2024  
Szenario  PLAN\_2  
Anzahl\_Wirtschaftsvölker  70

Flächenbedarf m<sup>2</sup>  
ohne / mit  
Entwicklungsreserve

Elektroanschluss Wechselstrom 230V/	Elektroanschluss Drehstrom 400V/	Druckluftanschluss (p/r/l/min)	Raumzugang	Lebensmittelhygieneverordnung	wischbare Wände	wischbarer Boden	Schadlingsdicht	bienendicht	überdacht	ebenerdig	Lebensmittelhygieneverordnung	Feuerhemmende Ausführung ?	Anschluss Abgaskamin	Erlüftung aktiv	Lüftung passiv	Luftfeuchtigkeit auf unter 60 Prozent rel Luftfeuchte	gekühlt auf maximal 15 Grad Celsius	gekühlt auf maximal 10 Grad Celsius	beheizt	abgedunkelt	künstliche Beleuchtung	Trinkwasser kalt	Trinkwasser heiss	Abwasseranschluss	Gully	Waschbecken Arbeitskräfte	Reinigungsbecken Geräte
-------------------------------------	----------------------------------	--------------------------------	------------	-------------------------------	-----------------	------------------	-----------------	-------------	-----------	-----------	-------------------------------	----------------------------	----------------------	-----------------	----------------	---	-------------------------------------	-------------------------------------	---------	-------------	------------------------	------------------	-------------------	-------------------	-------	---------------------------	-------------------------


Vorraum Honiganlieferung Anlieferung mit Honig gefüllte Waben/Zargen	3	3	1		Tor >= Fahrzeugbreite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vorraum Schmutzschleuse Schmutzschleuse und Lagerung Arbeitskleidung und Reinigungsmitteln	1	1			Tür	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsraum Lebensmittel Verarbeitung von Honig und Lebensmittel/Bienenprodukten, Schleudern	40	50	1	1	Doppelflügeltür >= Palettenbreite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arbeitsraum Zucht Umlarven, Brüten, Vorbereitungsarbeiten	10	13	1	1	Tür	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arbeitsraum sonstige Produkte für Nicht-Lebensmittelprodukte; Wacharbeiten, Futterzubereitung, Desinfektionsarbeiten	20	25	1	1	Doppelflügeltür >= Palettenbreite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



# Auswertung: Equipment

Prozessschritt		Honig_Verarbeitung		Verflüssigen		Anschaffungskosten EUR		729 €	
						Kosten Abschreibung EUR/a		73 €	
						Kosten Abschreibung EUR/a pro kg Honig		0,03 €	

	Anlagenklasse	Honigerwärmung - Abtropferwärmung		Eignung Heidehonig	tauglich		<b>Vorteile</b> Kristalle werden vollständig ausgeschmolzen (Ausnahme: Melezitose); Honig wird fein gesiebt;	Sinnvoller vorgelagerter Anlagentyp Lagergebinde Honig
	Anlagen-Typ			Eignung Grosswaben ?	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Anlagen Grösse	Edestahlgefäß mit Siebboden, Heizspirale mit abgewinkeltem, regelbarem Thermostat; Aufsetzen auf Abfüller von 25 bis 50 kg		Anforderung Raum	Arbeitsraum Lebensmittel		<b>Nachteile</b> Hitzeschädigung des Honigs nicht ausgeschlossen, wenn Abfließen nicht zügig möglich ist (unlösliche Melezitose-Kristalle)	Sinnvoller nachgelagerter Anlagentyp Rühr-/Abfüllbehälter
		Edestahlgefäß mit Siebboden, Heizspirale mit abgewinkeltem, regelbarem Thermostat; Nylon-Seihtuch mit Edelstahl Spannung						
Hersteller / Vertrieb durch z.B.						<b>Gefährdungsfaktoren</b> Elektrischer Schlag; Körperdurchströmung; Heiße Medien/Oberflächen	Weitere Verfahrensoptimierung durch Fassungsvermögen mit Größe des Lagergebindes abstimmen	
Anschaffungskosten EUR inkl. MwSt / Gesamt		729 €		Anzahl / Stück		729 €		
Nutzungsdauer (Jahre)		10		Kosten Abschreibung EUR/a		73 €		
				Kosten Abschreibung pro kg Honig		0,03 €		

Anschlussart / Medium	Anzahl Anschlüsse	Anschlusswert Einheit	Anschlussleistung Einheit
Wechselstrom	1	230 Volt	500 Watt

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

**Artur Kammerer**

Institut für Bienenkunde und Imkerei  
Arbeitsbereich Produkte & Bestäubung (IBI2)

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau  
An der Steige 15  
97209 Veitshöchheim  
Telefon +49 931 9801-3607  
Artur.Kammerer@lwg.bayern.de