



Mit bio-regionalen und saisonalen Lebensmitteln punkten:

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Nachhaltige Konzepte bieten gemeinsam mit der Ausrichtung auf eine bio-regionale Verpflegung einen hohen Mehrwert in der Gemeinschaftsverpflegung.

Der Workshop richtet sich an hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen, Hauswirtschafter/innen, Verantwortliche in der Gemeinschaftsverpflegung, Köche, Köchinnen sowie Küchenleiter/innen, die mehr über die Grundlagen des ökologischen Landbaus erfahren und ihr Angebot hin zu mehr Nachhaltigkeit ausbauen möchten.

Neben rechtlichen Rahmenbedingungen, möglichen Herausforderungen und Lösungsansätzen werden die Angebotsvielfalt von Bio-Lebensmitteln für die Gemeinschaftsverpflegung und mögliche Beschaffungswege erläutert. Die Vorstellung des Verpflegungskonzepts der KLVHS Feuerstein durch die Hauswirtschaftsleiterin Eva Müller, die Führung durch die Küche und die gemeinsame Zubereitung eines Bio-Snacks lassen Praxis und Genuss ebenfalls nicht zu kurz kommen.

- Termin:** 05. Juli 2018, 9:30 bis 16:30 Uhr
- Ort:** KLVHS Feuerstein, Burg Feuerstein 16.
91320 Ebermannstadt
- Zielgruppe:** Hauswirtschaftsleiter/innen, Verantwortliche in der Gemeinschaftsverpflegung und Küchenleiter/innen, Hauswirtschafter/innen und Köche und Köchinnen
- Unkosten:** **Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos.** Für die Bewirtung wird eine Pauschale von 30,- Euro brutto erhoben.
- Referentinnen:** **Karolin Wolf**, Bio Service Team GmbH, Augsburg
Hermann Oswald, EPOS BIO PARTNER SÜD GmbH, Pliening
Thomas Lang, Schulleiter KLVHS Feuerstein
Eva Müller, Hauswirtschaftsleiterin KLVHS Feuerstein

Bio und Nachhaltig – Mehr als ein Trend!
Qualifizierungsmaßnahmen für das Kochhandwerk

Gefördert durch:



BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Diese Weiterbildungsveranstaltung ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), initiiert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Weitere Informationen unter: www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung

Planung und Durchführung des Seminars in Kooperation mit dem

 **Berufsverband Hauswirtschaft.**

Auftragnehmer und Ansprechpartnerin:

bioserviceteam

Bio Service Team GmbH
Auf dem Kreuz 58
86152 Augsburg

Karolin Wolf
Telefon: 0821-34680-196
Fax: -181

Ein Seminar der Qualifizierungsmaßnahmen zur Stärkung der nachhaltigen und ökologischen Lebensmittelproduktion für das Lebensmittelhandwerk, die Lebensmittel verarbeitende Außer-Haus-Verpflegung und die Ernährungswirtschaft und für Institutionen, die diese Lebensmittelverarbeiter entsprechend des benannten Ziels beraten, kontrollieren oder ausbilden oder im Bereich der regionalen Wertschöpfung vernetzend tätig sind

gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de



Programm: Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Ab 9:15: Uhr

Eintreffen

09:30 Uhr	<p>Herzlich Willkommen Begrüßung und Einführung in den Workshop: Vorstellungsrunde und Erwartungen</p> <p>Karolin Wolf</p>
10:00 Uhr	<p>Nachhaltigkeit in der Profiküche: Bio-Lebensmittel als Basis nachhaltiger Beschaffung Grundlagen des Ökolandbaus, Rechtliches und Herausforderungen</p> <p>Karolin Wolf</p>
11:00 Uhr	<p>Beschaffung von Bio-Produkten für Großküchen: Vorstellung regionaler Ökogrößhändler</p> <p>Hermann Oswald</p>
11:45 Uhr	<p>Nachhaltigkeit in den eigenen Betrieb implementieren: Arbeit in Gruppen Tipps und Tricks für die Umsetzung</p> <p>Karolin Wolf</p>
12:30 Uhr	<p>Lecker Bio-Mittagessen</p>
13:30 Uhr	<p>Nachhaltige Verpflegung praktisch: Vorstellung des Konzepts der KLVHS Feuerstein und Führung durch die Küche</p> <p>Thomas Lang und Eva Müller</p>
	<p>Ab in die Praxis: Gemeinsame Zubereitung und Verkostung eines Bio-Snacks</p> <p>Eva Müller</p>
16:00 Uhr	<p>Abschlussrunde: Fazit und Feedback</p>
16:30 Uhr	<p>Ende des Workshops: Zeit für individuelle Fragen</p>

**Bio und Nachhaltig –
 Mehr als ein Trend!**
 Qualifizierungsmaßnahmen
 für das Kochhandwerk

Gefördert durch:



BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
 und andere Formen nachhaltiger
 Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
 des Deutschen Bundestages

Diese Weiterbildungs-
 veranstaltung ist Teil des
 Bundesprogramms
 Ökologischer Landbau und
 andere Formen nachhaltiger
 Landwirtschaft (BÖLN),
 initiiert vom Bundes-
 ministerium für Ernährung
 und Landwirtschaft (BMEL).

Weitere Informationen unter:
www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung

Planung und Durchführung
 des Seminars in
 Kooperation mit dem

 **Berufsverband
 Hauswirtschaft.**

Auftragnehmer und
 Ansprechpartnerin:

bioserviceteam

Bio Service Team GmbH
 Auf dem Kreuz 58
 86152 Augsburg

Karolin Wolf
 Telefon: 0821-34680-196
 Fax: -181

gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de



Anmeldeschluss: bis 20. Juni 2018

**FAX: 0821-34680-181 oder gastronomie@bioserviceteam.de
z.H. Karolin Wolf**

Seminartitel Mit bio-regionalen und saisonalen Lebensmitteln punkten:
Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Datum 5. Juli

Name _____

Betrieb _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Telefon / Fax _____

E-Mail _____

Ich möchte zukünftig über im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft organisierte Qualifizierungsmaßnahmen informiert werden.

Funktion: Hauswirtschaftsleiter/innen Küchenleitung
Gemeinschaftsverpflegung

Hauswirtschafter/in Sonstiges. _____

Bio-Erfahrung: Wir wollen in die Bio-Verarbeitung einsteigen.
 Wir sind bereits Bio-Verarbeiter _____ Jahren.

Nachhaltigkeit: Wir haben Erfahrung mit auf Nachhaltigkeit ausgerichteter Verarbeitung.
 Wir planen in unserem Betrieb das Prinzip der Nachhaltigkeit umzusetzen.

Zertifizierung: Wir haben bereits eine Zertifizierung nach _____

Themenwünsche _____
Hinweise/ _____
Fragestellungen _____

Bio und Nachhaltig – Mehr als ein Trend!
Qualifizierungsmaßnahmen für das Kochhandwerk



Diese Weiterbildungs-
veranstaltung ist Teil des
Bundesprogramms
Ökologischer Landbau und
andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft (BÖLN),
initiiert vom Bundes-
ministerium für Ernährung
und Landwirtschaft (BMEL).

Weitere Informationen unter:
www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung

Planung und Durchführung
des Seminars in
Kooperation mit dem



Auftragnehmer und
Ansprechpartnerin:

bioserviceteam

Bio Service Team GmbH
Auf dem Kreuz 58
86152 Augsburg

Karolin Wolf
Telefon: 0821-34680-196
Fax: -181

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale von 30,- Euro brutto erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Bei Überbuchungen entscheidet das Anmeldedatum!

Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

Datum Ort Unterschrift

gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de