

Bio in der Gemeinschaftsverpflegung

Ein Seminar an der
Akademie für Ökologischen Landbau Kringell

vom 28. bis 30. September 2015



©BLE, Bonn/Foto: Dominic Menzler

In Zusammenarbeit mit



Bio in der Gemeinschaftsverpflegung

Zielgruppe: Köchinnen und Köche, HauswirtschafterInnen die sich über den Bio-Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung informieren möchten.

Termin: 28.-30.09. 2015

Ansprechpartner: Hans Blöching, Akademie für Ökologischen Landbau

Seminarplan

	Montag Bio-Basics		Dienstag Praxis Bio-Umstellung	Mittwoch Praxis Bio-Umstellung
	Eintreffen der Teilnehmer	8:30 – 9:15 Uhr	Erste Schritte in die Bio-Küche Arbeitsgruppe: Eigene Speisepläne mit Bio erstellen, kalkulieren und den Einkauf planen Referent: Georg Rebhan, Kern	Bio-Zertifizierung in der Profiküche: Vorbereitung, Voraussetzungen, Auslobung auf dem Speiseplan, Lagerung, Küchenpraxis, Ablauf Referent: Günter Blodig, Abcert
9:30 – 10:15 Uhr	Begrüßung, Vorstellung der Teilnehmer, Erwartungen Seminarleitung: Hans Blöching, Ökoakademie	9:15 – 10:00 Uhr	Bio-Landwirtschaft hinter den Kulissen: Besichtigung des Kringellers Bio-Hofs Führung: Hans Blöching, Ökoakademie	
10:15 – 11:00 Uhr	Angebote des Kern zur Gemeinschaftsverpflegung und speziell zur Verwendung von Öko- Lebensmitteln in der GV Referent: Georg Rebhan, Kern	10:00 – 10:15 Uhr	Pause	Pause
11:00 – 11:45 Uhr	Angebote der Fachzentren Ernährung/ Gemeinschaftsverpflegung, speziell auch zur Verwendung von Öko- Lebensmitteln in der GV Referentin: Dorothee Trauzettel, FZ GV LA	10:15 – 11:45 Uhr	Einkauf und Beschaffung von Bio- Lebensmittel: Aufbau und Erweiterung eines Grundsortiments Referent: Hermann Oswald, EPOS Bio Partner	Marketing und Gäste- und Mitarbeiterkommunikation: Professionell und überzeugend mit dem Gast kommunizieren Referent: Theresia Nüsslein, Dipl. Ökotrophologin
11:45 – 13:00 Uhr	Mittagspause		Mittagspause	Mittagspause
13:00 – 14:30 Uhr	Bio in der Profiküche: Motivation und Mehrwert und Diskussion Referentin: Eva-Maria Hackenberg, Bioland e.V.	13:00 – 14:30 Uhr	Speiseplanung und Kalkulation mit Bio: Auf welche Faktoren muss besonders geachtet werden? Tipps zur Kalkulation, Information zur Allergenkennzeichnung Referent: Carola Petrone, IL Cielo	Arbeitsgruppen und Rollenspiele: Kommunikation mit Gästen und Mitarbeitern Referentin: Theresia Nüsslein, Dipl. Ökotrophologin
14:30 – 14:45 Uhr	Pause		Pause	Pause
14:45 – 15:30 Uhr	Sensorische Verkostung von Bio-Lebensmittel: Vielfalt, Herstellung und Verarbeitung Referentin: Eva-Maria Hackenberg, Bioland e.V. Elisabeth Anetseder, Leitung Ökoküche Kringell	14:45 – 15:30 Uhr	Exkursion Bio in der Praxis Bio-Hotel Pausnhof, St. Oswald Hotelier: Hans Simmet	Feedbackrunde und Verabschiedung
15:30 – 16:15 Uhr		15:30 – 16:15 Uhr		
16:15 – 17:30 Uhr	Grundlagen des Ökologischen Landbaus Referent: Josef Brunnbauer, Biokreis	16:15 – 17:30 Uhr		
ab 18 Uhr	Gemeinsames Abendessen mit Biersommelier Michael Krieger, Riedenburger Brauhaus	ab 18:00 Uhr	Gemeinsames Abendessen am Pausnhof, Weinverkostung mit Bio- Winzer Manfred Rothe	

Unterbringung und Verpflegung

Im betriebseigenen Internat steht eine begrenzte Anzahl an Betten zur Unterbringung zur Verfügung. Im Umfeld befinden sich Beherbergungsbetriebe. Bei der Buchung sind wir Ihnen gerne behilflich. Wir bieten Ihnen Speisen und Getränke aus unserer regionalen, ökologischen Küche.

Teilnehmerzahl

Die Teilnehmerzahl ist auf 16 Interessenten begrenzt. Eine frühe Buchung wird empfohlen.

Kosten

Für Unterkunft, Verpflegung und Seminargebühren werden 140,- € erhoben. Das Abendessen im Pausenhof geht auf eigene Rechnung.

Kontakt und Anmeldung

Akademie für Ökologischen Landbau

am Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Ökologischen Landbau (LVFZ) Kringell

Anschrift: Kringell 2, 94116 Hutthurm

Telefon: 08505/91810, Fax: 08505/918151

E-Mail: lvfz-kringell@LfL.bayern.de

Internet: www.LfL.bayern.de/lvfz/kringell

So erreichen Sie uns

Anreise mit dem Auto

Autobahn A3 bis Ausfahrt 116 (Passau Mitte); links Richtung Passau/Freyung/B12 abbiegen; nach Verlassen von Passau auf der B12 ca. 14 km bis Wegweiser Agrarzentrum; hier rechts abbiegen

Autobahn A3 bis Ausfahrt 114 (Aicha vorm Wald); links abbiegen Richtung Waldkirchen/ Hauzenberg/ B12; nach ca. 15 km vor Einfahrt auf B12 Wegweiser Agrarzentrum folgen

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Ab Passau Zentraler Omnibusbahnhof (ZOB) mit der Buslinie 6122 Richtung Mühldorfer/Haidmühle oder mit der Buslinie 6130 Richtung Finsterau/Mauth bis Kringell fahren (ca. 30 Minuten)

