



## Mit Nachhaltigkeit Mehrwerte für die Gemeinschaftsverpflegung schaffen



Die Mehrheit der Vollzeit-Beschäftigten und Jugendlichen isst mittags außer Haus, viele davon in Kantinen, Betriebsrestaurants und Mensen. Etwa 69 % der Befragten wären laut Ökobarometer 2017 aufgeschlossen, wenn es in ihrer Kantine Bio-Gerichte gibt. Der Einsatz von Bio-Produkten in Kantinen, Betriebsrestaurants und Mensen ist demnach eine echte Chance. Doch in den Betriebsrestaurants, Schulmensen und Kitas gibt es bislang eher selten Bio. Nur wenige niedersächsische Gemeinschaftsverpfleger setzen bislang schon regelmäßig regionale Bio-Produkte ein bzw. sind bio-zertifiziert.

Oft stehen erst mal viele Fragen im Raum. Wo kann ich großverbrauchertaugliche heimische Bio-Produkte her beziehen? Wie kalkuliere ich? Ist das, was ich brauche, auch verfügbar? Setze ich auf Bio-Komponenten, ein Bio- Menü oder ein 100%-iges Bio-Angebot? Wie können biologisch und regional erzeugte Lebensmittel in das Verpflegungsangebot von Schulen und der Gemeinschaftsverpflegung auch bei knappem Budget, integriert werden? Welche Erfahrungen gibt es in der Praxis?

Bei diesem Workshop erhalten die TeilnehmerInnen praxisnahe Informationen und Tipps zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung. Die TeilnehmerInnen bekommen Anregungen und Ideen für die praktische Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung und können eigene Erfahrungen austauschen.

- Termin:** 12. Juni 2018, 9:30 – 16:30 Uhr
- Ort:** Schwanenburg GmbH, Zur Schwanenburg 11, 30453 Hannover
- Zielgruppe:** Profiköche, Verpflegungsverantwortliche aus Gastronomie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung
- Unkosten:** Die Teilnahme ist kostenlos
- Referenten:**
- Steffen Rösemeier**, Fachberater, Bio Service Team GmbH, Visselhövede
  - Katharina Böttger** Ökotrophologin, Projektmanagement Essenzeit GmbH, Hannover
  - Peter Schäfer**, Großkundenbetreuung, Kornkraft Naturkost GmbH, Huntlosen
  - Frederic Pein**, Bioland-Gärtnerei Rothenfeld, Isernhagen

Dieses Projekt wird aus Mitteln des Landes Niedersachsen gefördert

Ansprechpartner:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
Bahnhofstr. 15 b  
273374 Visselhövede

Steffen Rösemeier  
Telefon: 04262-9590-58  
Fax: -50

gastronomie@bioserviceteam.de  
www.bioserviceteam.de



**Programm: Mehrwerte schaffen für die Gemeinschaftsverpflegung**

**Ab 9.30 Uhr**

**Eintreffen**



Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

**09:45 Uhr**

**Herzlich Willkommen  
Begrüßung und Einführung in den Workshop:  
Vorstellungsrunde und Erwartungen**

Steffen Rösemeier

**10:00 Uhr**

**Nachhaltigkeit in der Profiküche: Bio-Lebensmittel  
als Basis nachhaltiger Beschaffung Grundlagen des  
Ökolandbaus, Rechtliches und Herausforderungen**

Steffen Rösemeier

Dieses Projekt wird aus  
Mitteln des Landes  
Niedersachsen gefördert

**10:45 Uhr**

**Beschaffung von Bio-Produkten für die  
Gemeinschaftsverpflegung  
Kurzvorstellung und Diskussion**

Peter Schäfer und Frederic Pein

**11:30 Uhr**

**Vom Lebensmittel bis zum Gast – Das Konzept der  
Mehr-Wert-Ernährung**

Katharina Böttger

**12:15 Uhr**

**Mittagessen**

**13:00 Uhr**

**Nachhaltigkeit in den eigenen Betrieb  
implementieren: Tipps und Tricks für die  
Umsetzung  
Arbeit in Gruppen**

Steffen Rösemeier

Ansprechpartner:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
Bahnhofstr. 15 b  
273374 Visselhövede

Steffen Rösemeier  
Telefon: 04262-9590-58  
Fax: -50

gastronomie@bioserviceteam.de  
www.bioserviceteam.de

**13:45 Uhr**

**Kaffeepause**

**14:00 Uhr**

**Gemeinsamens Kochen  
*Regionale, Saisonal, Bio*  
Ideen für eine nachhaltige Speisekarte**

**15.30 Uhr**

**Abschluss- und Feedbackrunde**

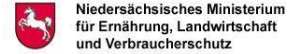
**16.00 Uhr**

**Ende des Workshops**



## Anmeldeschluss: 05. 06. 2018

**FAX: 04262 959050 oder [gastronomie@bioserviceteam.de](mailto:gastronomie@bioserviceteam.de)  
z.H. Steffen Rösemeier**



Dieses Projekt wird aus  
Mitteln des Landes  
Niedersachsen gefördert

Seminartitel	Mehrwerte schaffen für die Gemeinschaftsverpflegung		
Datum	12.06.2018		
Name			
Betrieb			
Straße			
PLZ, Ort			
Telefon / Fax			
E-Mail			
	<input type="checkbox"/>	Ich möchte zukünftig im Rahmen des Bio-Projektes informiert werden	
Funktion.	<input type="checkbox"/> Koch/ Köchin Gemeinschaftsverpflegung		<input type="checkbox"/> Küchenleitung
	<input type="checkbox"/> Koch/ Köchin Gastronomie <input type="checkbox"/> Mitarbeiter/Mitarbeiterin <input type="checkbox"/> _____		
Bio-Erfahrung.	<input type="checkbox"/> Wir wollen in die Bio-Verarbeitung einsteigen.		
	<input type="checkbox"/> Wir sind bereits Bio-Verarbeiter, seit		Jahren.
Nachhaltigkeit.	<input type="checkbox"/> Wir haben Erfahrung mit auf Nachhaltigkeit ausgerichteter Verarbeitung.		
	<input type="checkbox"/> Wir planen in unserem Betrieb das Prinzip der Nachhaltigkeit umzusetzen.		
Zertifizierung	Wir haben bereits eine Zertifizierung nach		
Themenwünsche Hinweise/ Fragestellungen			

Ansprechpartner:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
Bahnhofstr. 15 b  
273374 Visselhövede

Steffen Rösemeier  
Telefon: 04262-9590-58  
Fax: -50

[gastronomie@bioserviceteam.de](mailto:gastronomie@bioserviceteam.de)  
[www.bioserviceteam.de](http://www.bioserviceteam.de)

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos.  
Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Bei Überbuchungen entscheidet das Anmeldedatum!  
Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an

\_\_\_\_\_ Datum

\_\_\_\_\_ Ort

\_\_\_\_\_ Unterschrift