



Seminar: für Köchinnen, Köche und Gastronomieverantwortliche

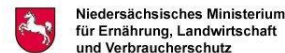
Bio im Großen – Mehrwerte schaffen und Nachhaltigkeit kommunizieren

Die acht Autostadt Gastronomien operated by Mövenpick haben einen Anteil von fast 100 % ökologisch erzeugten Lebensmitteln. Sie vermitteln den Gästen eine neue Selbstverständlichkeit des Bio-Mehrwertes und der Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Es stellen sich Lieferanten vor und wir diskutieren die Mehrwerte und Möglichkeiten einer regionalen Belieferungsstruktur für Profiküchen in Niedersachsen.

Der Workshop ist praxisbezogen aufgebaut, für Themen oder Fragestellungen die im Workshop zusätzlich behandelt werden könnten, nutzen Sie bitte das Anmeldeformular.

Bei diesem Workshop erhalten die TeilnehmerInnen praxisnahe Informationen und Tipps zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Großverpflegung.

- Termin:** 21. Juni 2018, 10 – 17 Uhr
- Ort:** Autostadt Restaurants, Stadtbrücke, 38440 Wolfsburg
- Zielgruppe:** Profiköche, Verpflegungsverantwortliche aus Gastronomie, Catering , Gemeinschaftsverpflegung
- Unkosten:** Die Teilnahme ist kostenlos
- Referenten:** **Steffen Rösemeier**, Fachberater,
Bio Service Team GmbH, Visselhövede
- Thorsten Pitt**, Direktor,
Autostadt Restaurants op. by Mövenpick
- Torsten Bunge**, nabuko Bio Großverbraucher-Service, Uelzen
- Sebastian Lamprecht**, Naturkost Elkershausen GmbH, Göttingen



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Dieses Projekt wird aus
Mitteln des Landes
Niedersachsen gefördert

Ansprechpartner:

bioserviceteam

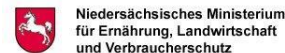
Bio Service Team GmbH
Bahnhofstr. 15 b
273374 Visselhövede

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

gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de



Programm: Bio im Großen – Mehrwerte schaffen und Nachhaltigkeit kommunizieren



Dieses Projekt wird aus Mitteln des Landes Niedersachsen gefördert

10:00 Uhr	<p>Herzlich Willkommen Begrüßung und Einführung in den Workshop: Vorstellungsrunde und Erwartungen</p> <p>Steffen Rösemeier</p>
10:15 Uhr	<p>Schritt für Schritt zu Bio: Mögliche Ansatzpunkten zur Integration von Bio-Lebensmitteln in der Profiküche und aktuelle Entwicklungen</p> <p>Steffen Rösemeier</p>
11:00 Uhr	<p>Nachhaltige Verpflegung in der Großgastronomie: Aufbau einer tragfähigen regionalen Belieferungsstruktur, Entwicklungen und Herausforderungen</p> <p>Thorsten Pitt</p>
11:45 Uhr	<p>Beschaffung von regionalen Bio-Produkten für die Gemeinschaftsverpflegung Kurzvorstellung und Diskussion</p> <p>Torsten Bunge, Sebastian Lamprecht</p>
12:45 Uhr	Bio- Mittagessen
13:45 Uhr	<p>Was braucht es um in meinen Betrieb ein nachhaltiges Verpflegungsangebot anzubieten?</p> <p>Gruppenarbeit und Praxisaustausch</p>
14:45 Uhr	Kaffeepause
15:00 Uhr	<p>Küchen- und Betriebsführung der Autostadt Restaurants inklusive der Bio-Bäckerei und -Eismanufaktur</p> <p>Thorsten Pitt</p>
16.30 Uhr	Abschluss- und Feedbackrunde
17.00 Uhr	Ende des Workshops - Zeit für individuelle Fragen

Ansprechpartner:

bioserviceteam

Bio Service Team GmbH
Bahnhofstr. 15 b
273374 Visselhövede

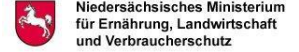
Steffen Rösemeier
Telefon: 04262-9590-58
Fax: -50

gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de



Anmeldeschluss: bis 13. 06. 2018

**FAX: 04262 959050 oder tagungsbuero@bioland.de
z.H. Steffen Rösemeier**



Dieses Projekt wird aus
Mitteln des Landes
Niedersachsen gefördert

Seminartitel			
Datum	21.06.2018		
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
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