



Kurze Wege – Bioprodukte aus der Region für die Außer-Haus Verpflegung

Der Ruf nach mehr Regionalität stellt die Gastronomie vor große Herausforderungen. Insbesondere dann, wenn es sich um bio-regionale Produkte handelt. Das Karlsruher erasmus Restaurant zeigt, wie ein bio-regionales Angebot funktioniert. Wie dies gelingt und wie es vielleicht auch in Ihrem Betrieb funktionieren kann, ist Thema dieser Veranstaltung. Daneben wird der gesamte Komplex der Nachhaltigkeit vorgestellt und diskutiert. Zu Wort kommen die Inhaberin des Restaurants Andrea Gallotti, sowie einer ihrer Lieferanten, der Öko-Landwirt Horst Reiser.

- Termin:** Montag, 7. Mai 2018, 10:00 – 17:00 Uhr
- Ort:** Restaurant erasmus
Nürnberger Str. 1, 76199 Karlsruhe
- Zielgruppe:** Gastronomen, Großküchen, Catering-Unternehmen
- Kosten:** Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Bewirtung werden 35 Euro erhoben.
- ReferentInnen:** Anja Erhart, Agentur für Ernährungsfragen, Frankfurt a.M.

Andrea Gallotti, Restaurant erasmus

Horst Reiser, Bio-Landwirt, Straubenhardt
Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau und Träger des
Tierschutzpreises des Landes Baden-Württemberg

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.

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

Gefördert durch:



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

Auftragnehmer und Ansprechpartnerin:

bioserviceteam

Bio Service Team GmbH
Kaiserstraße 18
55116 Mainz

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

gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de



Kurze Wege – Bioprodukte aus der Region Wie die Versorgung auch für die AHV gelingen kann

7. Mai 2018

**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

Ab 9:30 Uhr

Eintreffen

10:00 Uhr	Herzlich Willkommen Begrüßung und Einführung in den Workshop, Vorstellungsrunde (inkl. Vorstellung eigener regionaler Projekte) und Erwartungen
10:30 Uhr	Nachhaltige Beschaffung in der AHV Umstrategieen für den erfolgreichen Einsatz von Bioprodukten Anja Erhart
11:15 Uhr	Bioküche: Frisch, glaubwürdig und authentisch Andrea Gallotti
12:00 Uhr	Kaffeepause
12:15 Uhr	Aus der Marktforschung: Welchen Stellenwert hat Bio bei den Gästen? Anja Erhart
13:00 Uhr	Mittagessen
14:00 Uhr	Der Landwirt und die Großküche - Unter welchen Voraussetzungen kann eine Belieferung gelingen? Bio-Landwirt Horst Reiser, Straubenhardt
15:00 Uhr	Diskussionsrunde: Fragen und Antworten zu Bio: Lohnt sich der Einsatz einer regionalen Bioküche überhaupt für mich? Moderation Anja Erhart
16:30 Uhr	Abschlussrunde
17:00 Uhr	Ende des Workshops und Zeit für individuelle Fragen

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
e/service/weiterbildung](http://www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung)

Auftragnehmer und
Ansprechpartnerin:

bioserviceteam

Bio Service Team GmbH
Kaiserstraße 18
55116 Mainz

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

gastonomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de



Anmeldeschluss: bis 28. April 2018

FAX: 0821-34680-181 oder gastronomie@bioserviceteam.de

Seminartitel **Kurze Wege – Produkte aus der Region**

Datum **7. Mai 2018**

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. Koch/ Köchin Gemeinschaftsverpflegung Küchenleitung

Koch/ Köchin Gastronomie 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 _____

Besondere Hinweise/ Fragestellungen/ Themenwünsche für das Seminar _____

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale von 35 Euro erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Bei Überbuchungen entscheidet das Anmeldedatum! Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

Datum Ort Unterschrift

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

Gefördert durch:



BÖLN

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

Auftragnehmer und Ansprechpartnerin:

bioserviceteam

Bio Service Team GmbH
Kaiserstraße 18
55116 Mainz

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

gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de