



## Seminar: Bio in der Gemeinschaftsverpflegung

### Die Bio-Zertifizierung für die Profiküche: Wissen was dahinter steckt!

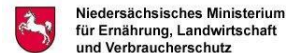
Die Mehrheit der Vollzeit-Beschäftigten und Jugendlichen isst mittags außer Haus, viele davon in Kantinen, Betriebsrestaurants und Mensen. Etwa 69 % der Befragten wären laut Ökobarometer 2017 aufgeschlossen, wenn es in ihrer Kantine Bio-Gerichte gibt. Der Einsatz von Bio-Produkten in Betriebsrestaurants und Mensen ist demnach eine echte Chance.

Bio heißt auch kontrollierte Qualität vom Acker bis auf den Teller. Damit der Gast sicher erkennen kann, dass Bio drin ist, wo Bio drauf steht. Was dazu nötig ist und wie man sich auf eine Zertifizierung vorbereiten kann, erfahren Sie bei diesem Workshop.

Eins vorweg: Die Bio-Zertifizierung ist kostengünstiger und weniger aufwändig als vielfach angenommen. Weder ein 100% Bio-Angebot noch ein eigenes Kühlhaus sind dafür nötig. Der Workshop soll praxisnah informieren und Ihnen Tipps zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln geben. Und: Ihre Fragen beantworten!

Eingeladen sind Fachkräfte aus der Gemeinschaftsgastronomie, die ihr nachhaltiges Speisenangebot ausbauen möchten.

- Termin:** 19. September 2018, 15 – 19 Uhr
- Ort:** Studentenwerk Oldenburg, Gästemensa, Mensa Uhlhornsweg, Aufgang Classic, Oldenburg
- Zielgruppe:** Profiköche, Verpflegungsverantwortliche aus Gastronomie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung
- Unkosten:** Die Teilnahme ist kostenlos.
- Referenten:** **Steffen Rösemeier**, Köche-Fachberater, Bio Service Team GmbH, Visselhövede
- Doris Senf**, Leiterin Hochschulgastronomie, Studentenwerk Oldenburg, Bio-Mentorin
- GfRS** Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH, Prinzenstraße 4, 37073 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 in der Gemeinschaftsverpflegung*

Ab 15.00 Uhr

Eintreffen

15:15 Uhr

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

Steffen Rösemeier

15:30 Uhr

**Schritt für Schritt zu Bio:**  
Mögliche Ansatzpunkte zur Integration von Bio-  
Lebensmitteln in der Profiküche und aktuelle  
Entwicklungen

Steffen Rösemeier

16:00Uhr

**Bio in der Gemeinschaftsverpflegung – Wie gelingt  
es in der Praxis?** Umsetzung, Herausforderungen  
und Logistik

Doris Senf

17:00 Uhr

Pause

17.30 Uhr

**Zertifizierung schafft Gästevertrauen**  
Rechtliche Rahmenbedingungen und Praxistipps

GfRS

18.00 Uhr

**Blick auf den eigenen Betrieb**

- Speisekartenentwicklung, Kalkulation
- Ansatzpunkte zur Integration von Bio-  
Lebensmitteln im eigenen Betrieb

19.00 Uhr

Ende des Workshop



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



**Anmeldeschluss: bis 07. 09. 2018**

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



Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

Dieses Projekt wird aus  
Mitteln des Landes  
Niedersachsen gefördert

Seminartitel	Bio in der Gemeinschaftsverpflegung		
Datum	19.09.18		
Name			
Betrieb			
Straße			
PLZ, Ort			
Telefon / Fax			
E-Mail			
	<input type="checkbox"/>	Ich möchte zukünftig über im Rahmen des Projektes „Niedersachsen verpflegt Bio“ informiert werden	
Funktion.	<input type="checkbox"/>	Koch/ Köchin Gemeinschaftsverpflegung	<input type="checkbox"/>
	<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!

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Ort

\_\_\_\_\_  
Unterschrift