Keine Angst vorm Bio-Zertifikat! Wie mit Bio starten?

Seminar für Gastronomen und Außer-Haus-Verpfleger



Immer mehr Menschen kaufen Bio-Produkte und verwenden sie in der heimischen Küche. Die Beliebtheit von Bio wächst stetig. Mittlerweile haben sie einen festen Platz im Lebensmittelhandel. Die Nachfrage nach Bio in der Gastronomie, Kantinen, Mensen und Kindertagesstätten steigt. Bio - Lebensmittel sind gesund, hochwertig, geschmackvoll - einfach gut.

Hinter den Bio-Lebensmitteln steht eine nachhaltige, ressourcenschonende und tierfreundliche Landwirtschaft und eine schonende natürliche Weiterverarbeitung, die die Bevölkerung immer mehr Wert schätzt.

Viele Verbraucher, die heute Essen gehen, wollen Bio und Regional - ein besonderes Geschmackserlebnis und ein Stück Heimat, Identifikation, Landschaft, Natur

> www.landkreis-fulda.de www.oekomodellregionen-hessen.de



Mit Bio-Lebensmitteln punkten -Chancen und Mehrwert für Ihre Küche

Was zeichnet biologisch erzeugte Lebensmittel aus und wie erfolgt die Kontrolle und Kennzeichnung? Welche Maßnahmen sind für die schrittweise Einführung von regionalen Bio-Produkten in meinem Betrieb notwendig? Was ist für eine nachhaltige Umsetzung zu beachten? Welche Produkte passen in meine Küche? Welche Zertifizierung ist für meinen Betrieb die richtige?

Eingeladen sind Köchinnen und Köche, Betreiber von Gaststätten, Kantinen, Mensen und sonstige Außer-Haus-Verpfleger.

TERMIN:

Mittwoch, 29. März 2017

10.00 bis 15:30 Uhr inkl. Mittagspause

(Selbstzahler: Bio-Essen 10,-) Veranstaltungsort: Bioland e.V.,

Sturmiusstraße 5, 36037 Fulda, Telefon: 0661/48043612

Zur besseren Vorbereitung bitten wir um eine formlose Anmeldung bis zum 27. März 2017

Ökomodellregion Landkreis Fulda

Telefon: 0661/6006-749 Fax: 0661/6006-750

simone.mueller@landkreis-fulda.de

Gefördert durch:



