



**Mit bio-regionalen und saisonalen Lebensmitteln punkten:**

## **Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung**

Nachhaltige Konzepte bieten gemeinsam mit der Ausrichtung auf eine bio-regionale Verpflegung einen hohen Mehrwert in der Gemeinschaftsverpflegung.

Der Workshop richtet sich an hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen, Hauswirtschafter/innen, Verantwortliche in der Gemeinschaftsverpflegung, Köche, Köchinnen sowie Küchenleiter/innen, die mehr über die Grundlagen des ökologischen Landbaus erfahren und ihr Angebot hin zu mehr Nachhaltigkeit ausbauen möchten.

Neben rechtlichen Rahmenbedingungen, möglichen Herausforderungen und Lösungsansätzen werden die Angebotsvielfalt von Bio-Lebensmitteln für die Gemeinschaftsverpflegung und mögliche Beschaffungswege erläutert. Die Vorstellung des Verpflegungskonzepts der KLVHS Feuerstein durch die Hauswirtschaftsleiterin Eva Müller, die Führung durch die Küche und die gemeinsame Zubereitung eines Bio-Snacks lassen Praxis und Genuss ebenfalls nicht zu kurz kommen.

- Termin:** 05. Juli 2018, 9:30 bis 16:30 Uhr
- Ort:** KLVHS Feuerstein, Burg Feuerstein 16.  
91320 Ebermannstadt
- Zielgruppe:** Hauswirtschaftsleiter/innen, Verantwortliche in der Gemeinschaftsverpflegung und Küchenleiter/innen, Hauswirtschafter/innen und Köche und Köchinnen
- Unkosten:** **Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos.** Für die Bewirtung wird eine Pauschale von 30,- Euro brutto erhoben.
- Referentinnen:** **Karolin Wolf**, Bio Service Team GmbH, Augsburg  
**Hermann Oswald**, EPOS BIO PARTNER SÜD GmbH, Pliening  
**Thomas Lang**, Schulleiter KLVHS Feuerstein  
**Eva Müller**, Hauswirtschaftsleiterin KLVHS Feuerstein

**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

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

Planung und Durchführung des Seminars in Kooperation mit dem

 **Berufsverband Hauswirtschaft.**

Auftragnehmer und Ansprechpartnerin:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
Auf dem Kreuz 58  
86152 Augsburg

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

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

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



## Programm: Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Ab 9:15: Uhr

Eintreffen

09:30 Uhr

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

Karolin Wolf

10:00 Uhr

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

Karolin Wolf

11:00 Uhr

**Beschaffung von Bio-Produkten für Großküchen:**  
Vorstellung regionaler Ökogrößhändler

Hermann Oswald

11:45 Uhr

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

Karolin Wolf

12:30 Uhr

**Lecker Bio-Mittagessen**

13:30 Uhr

**Nachhaltige Verpflegung praktisch:**  
Vorstellung des Konzepts der KLVHS Feuerstein  
und Führung durch die Küche

Thomas Lang und Eva Müller

**Ab in die Praxis: Gemeinsame Zubereitung und**  
Verkostung eines Bio-Snacks

Eva Müller

16:00 Uhr

**Abschlussrunde: Fazit und Feedback**

16:30 Uhr

**Ende des Workshops: Zeit für individuelle Fragen**

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

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

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

Planung und Durchführung  
des Seminars in  
Kooperation mit dem

 **Berufsverband  
Hauswirtschaft.**

Auftragnehmer und  
Ansprechpartnerin:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
Auf dem Kreuz 58  
86152 Augsburg

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

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



**Anmeldeschluss: bis 20. Juni 2018**

**FAX: 0821-34680-181 oder [gastronomie@bioserviceteam.de](mailto:gastronomie@bioserviceteam.de)  
z.H. Karolin Wolf**

**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

Seminartitel Mit bio-regionalen und saisonalen Lebensmitteln punkten:  
Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Datum 5. Juli

Name \_\_\_\_\_

Betrieb \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon / Fax \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Diese Weiterbildungs-  
veranstaltung ist Teil des  
Bundesprogramms  
Ökologischer Landbau und  
andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft (BÖLN),  
initiiert vom Bundes-  
ministerium für Ernährung  
und Landwirtschaft (BMEL).

Ich möchte zukünftig über im Rahmen des Bundesprogramms  
Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Land-  
wirtschaft organisierte Qualifizierungsmaßnahmen informiert werden.

Funktion:  Hauswirtschaftsleiter/innen  Küchenleitung  
Gemeinschaftsverpflegung

Hauswirtschafter/in  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 \_\_\_\_\_

Weitere Informationen unter:  
[www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung](http://www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung)

Planung und Durchführung  
des Seminars in  
Kooperation mit dem



Themenwünsche \_\_\_\_\_  
Hinweise/ \_\_\_\_\_  
Fragestellungen \_\_\_\_\_

Auftragnehmer und  
Ansprechpartnerin:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
Auf dem Kreuz 58  
86152 Augsburg

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale von 30,- Euro brutto erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Bei Überbuchungen entscheidet das Anmeldedatum!

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

Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

\_\_\_\_\_  
Datum Ort Unterschrift

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