



## **Seminar: Bio in der Gemeinschaftsverpflegung**

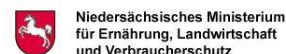
Was sind die Grundlagen einer nachhaltigen Verpflegung? Wie können biologisch und regional erzeugte Lebensmittel in das Verpflegungsangebot von Schulen, KiTas und der Gemeinschaftsverpflegung auch bei knappem Budget, integriert werden? Welche Erfahrungen gibt es in der Praxis?

Bei diesem Workshop erhalten die TeilnehmerInnen praxisnahe Informationen und Tipps zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung. Die TeilnehmerInnen bekommen Anregungen und Ideen für die praktische Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung und können eigene Erfahrungen austauschen.

Eingeladen sind Fachkräfte an Schulen, Caterer, Köchinnen und Köche, Küchenkräfte und Betriebsleiter der Außer-Haus-Verpflegung, die ihr Wissen Bio-Lebensmitteln und nachhaltiges Angebot Gestaltung ausbauen möchten und auf die regionale und ökologische Herkunft achten

- Termin:** 24. Mai 2018, 15:00 – 19:00 Uhr
- Ort:** Mensa der Helene-Lange-Schule Marschweg 38  
26122 Oldenburg
- Zielgruppe:** Profiköche, Verpflegungsverantwortliche aus  
Gastronomie, Catering , Gemeinschaftsverpflegung
- Unkosten:** Die Teilnahme ist kostenlos.
- Referenten:** **Steffen Rösemeier**, Fachberater, Bio Service Team  
GmbH, Mainz
- Gottfried Voss und Sven Lührßen** Naturkost  
Kontor, Bremen

**Bio und Nachhaltig –  
Mehr als ein Trend!**



Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

Diese Weiterbildungs-  
veranstaltung ist Teil des  
Projektes „Niedersachsen  
verpflegt Bio“

Auftragnehmer und  
Ansprechpartnerin:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
Bahnhofstr. 15 b  
273374 Visselhövede

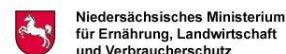
Steffen Rösemeier  
Telefon: 04262-9590-0  
Fax: -50

gastronomie@bioserviceteam.de  
www.bioserviceteam.de



**Programm: *Bio in der Gemeinschaftsverpflegung***

**Bio und Nachhaltig –  
Mehr als ein Trend!**



Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

Diese Weiterbildungs-  
veranstaltung ist Teil des  
Projektes „Niedersachsen  
verpflegt Bio“

**Ab 15.00 Uhr**

**Eintreffen**

**15:15 Uhr**

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

Steffen Rösemeier

**15:45 Uhr**

**Warum Bio in der Kinderverpflegung,  
Grundlagen des Biolandbaus, Kennzeichnung von  
Bio-Lebensmitteln**

Steffen Rösemeier

**16:15Uhr**

**Einkauf- und Bezugsmöglichkeiten von regionalen  
Bio-Lebensmitteln**

Gottfried Voss, Sven Lührßen

**17:00 Uhr**

Pause

**17.30 Uhr**

**Strategien für die Integration von Bio-  
Lebensmitteln**

Tipps und Tricks für den praktischen Einstieg

Steffen Rösemeier

**18.15 Uhr**

**Austausch und offene Fragerunde**

**19.00 Uhr**

Ende des Workshop

Auftragnehmer und  
Ansprechpartnerin:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
Bahnhofstr. 15 b  
273374 Visselhövede

Steffen Rösemeier  
Telefon: 04262-9590-0  
Fax: -50

gastronomie@bioserviceteam.de  
www.bioserviceteam.de



**Bio und Nachhaltig –  
Mehr als ein Trend!**

**Anmeldeschluss: bis 20.05.2018**

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



Diese Weiterbildungs-  
veranstaltung ist Teil des  
Projektes „Niedersachsen  
verpflegt Bio“

Seminartitel	Bio in der Gemeinschaftsverpflegung		
Datum	24.05.2018		
Name			
Betrieb			
Straße			
PLZ, Ort			
Telefon / Fax			
E-Mail			
	<input type="checkbox"/>	Ich möchte zukünftig über im Rahmen des Projektes „Niedersachsen verpflegt Bio“ organisierte Maßnahmen informiert werden.	
Funktion.	<input type="checkbox"/>	Koch/ Köchin Gemeinschaftsverpflegung	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	Koch/ Köchin Gastronomie	
	<input type="checkbox"/>	Mitarbeiter/Mitarbeiterin Hofgastronomie	
	<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			

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Die Teilnehmerzahl der  
Veranstaltungen ist begrenzt. Bei Überbuchungen entscheidet das Anmeldedatum!

Auftragnehmer und  
Ansprechpartnerin:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
Bahnhofstr. 15 b  
273374 Visselhövede

Steffen Rösemeier  
Telefon: 04262-9590-0  
Fax: -50

gastronomie@bioserviceteam.de  
www.bioserviceteam.de

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Ort

\_\_\_\_\_  
Unterschrift