



Mit bio-regionalen und saisonalen Lebensmitteln punkten:

Nachhaltige Verpflegung im Care-Bereich

Der Workshop richtet sich an Küchen- und Hauswirtschaftsleiter/innen sowie Köche und Köchinnen, die mehr über die Grundlagen des ökologischen Landbaus, die Angebotsvielfalt, den Einkauf sowie die Einsatzmöglichkeiten von Bio-Lebensmitteln erfahren möchten. Diese Inhalte, rechtliche Rahmenbedingungen, mögliche Herausforderungen und Lösungsansätze werden innerhalb des Seminars erläutert. Zudem werden Stellschrauben für mehr Nachhaltigkeit im eigenen Betrieb vorgestellt.

Bei der Vorstellung des Kiebitzhofs und der Betriebsführung können die Teilnehmer Bio hautnah erleben, vielfältige Produkte und einen möglichen Beschaffungsweg kennenlernen. Der erfahrene Küchenleiter und Vorstandsmitglied des VKK, Ralf Gremme, wird das Verpflegungskonzept der LWL-Klinik Münster vorstellen. Er zeigt Möglichkeiten zur Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung auf und gibt Tipps zur Integration von Bio-Lebensmitteln. Ein Blick auf den eigenen Betrieb rundet den Workshop ab.

Der Workshop ist praxisorientiert, bitte bringen Sie Ihre Speisepläne mit.

Termin: 15. Mai 2018, von 9:30 bis 16:30 Uhr

Ort: Kiebitzhof gGmbH, Im Heidkamp 20, 33334 Gütersloh

Zielgruppe: Küchen- und Hauswirtschaftsleiter/innen, Köche und Köchinnen in der Gemeinschaftsverpflegung

Unkosten: Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale von 30- Euro netto erhoben.

Referenten und Referentinnen: Ralf Gremme, Küchenleiter der LWL Klinik Münster und Vorstandsmitglied des VKK

Dr. Sebastian Menke, Geschäftsführer Kiebitzhof gGmbH

Karin Gosejohann, Kiebitzhof gGmbH

Karolin Wolf, Bio Service Team GmbH

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).

Planung und Durchführung des Seminars in Kooperation mit dem



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
www.bioserviceteam.de

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



Programm: Nachhaltige Verpflegung im Care-Bereich

Ab 9:15 Uhr

Eintreffen

09:30 Uhr

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

10:00 Uhr

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

Karolin Wolf

10:45 Uhr

Nachhaltige Verpflegung: Vorstellung des Konzepts und der Umsetzung der LWL-Klinik

Ralf Gremme

11:30 Uhr

Bio hautnah: Vorstellung des Kiebitzhofs und Führung über den Betrieb

Karin Gosejohann, Sebastian Menke

12:45 Uhr

Lecker Bio-Mittagessen

13:45 Uhr

Schritt für Schritt zum Bio-Einsatz: Wie gelingt die Umsetzung? Mögliche Ansatzpunkten zur Integration von Bio-Lebensmitteln

Karolin Wolf

14:30 Uhr

Arbeitsgruppen

Check der eigenen Speisepläne: Die mitgebrachten Speisepläne werden auf mögliche Ansatzpunkte zur Steigerung der Nachhaltigkeit hin untersucht

Von der Idee zum Plan: Das eigene Konzept betrachten und erste Schritte für die Umstellung entwickeln.

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:



BÖLN

Bundprogramm 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).

Planung und Durchführung des Seminars in Kooperation mit dem



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
www.bioserviceteam.de



Anmeldeschluss: bis 27. April

**FAX: 0821-34680-181 oder 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.
Nachhaltige Verpflegung im Care-Bereich

Datum 15. Mai

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: Koch/ Köchin Gemeinschaftsverpflegung Küchenleitung
 Hauswirtschaftsleitung Sonstiges. _____

Planung und Durchführung
des Seminars in
Kooperation mit dem

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 _____



Themenwünsche _____
Hinweise/
Fragestellungen _____

Auftragnehmer und
Ansprechpartnerin:

bioserviceteam

Bio Service Team GmbH
Auf dem Kreuz 58
86152 Augsburg

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

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine
Pauschale von 30,- Euro netto erhoben.
Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt.
Bei Überbuchungen entscheidet das Anmeldedatum!
Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de

Datum Ort Unterschrift