



## **Seminar: Hof-Gastronomie nachhaltig und erfolgreich gestalten**

Gastronomische Angebote eröffnen landwirtschaftlichen Betrieben verstärkt weitere Entwicklungsmöglichkeiten. Authentische gastronomische Angebote wie Hofbistro, Hofcafe, Hofeisdiele, Hofgaststätte und Catering gehören dazu.

Bei der Hofgastronomie bleibt ein großer Teil der Wertschöpfung im eigenen Betrieb. Viele Produkte kommen direkt aus der eigenen Erzeugung und Verarbeitung und so auch direkt auf den Teller des Gastes. Das ist es, was Kunden wünschen und honorieren. Für den landwirtschaftlichen Familienbetrieb kann dies zu einem hochwertigen Gesamtkonzept werden.

Im Seminar berichten Betriebsleiter über ihre Konzepte und Erfahrungen. Einstiegs-möglichkeiten mit einem Bistro im Hofladen und Grundlagen der Biogastronomie werden aufgezeigt. Aspekte wie Zukauf, regionale Synergien, Kundenansprache und Kalkulation werden erörtert.

Der Workshop ist praxisbezogen aufgebaut. Bitte bringen Sie daher Ihre Speisekarten, Werbeflyer etc. für die gemeinsame Arbeit mit. Auf Ihre Fragestellungen gehen wir gerne ein (s. Anmeldeformular).

**Termin:** 16. Januar 2018, 9:30 – 16:30 Uhr

**Ort:** Friedls Stadl-Leben, Am Ziegelstadel 1, 87767 Niederrieden, [www.friedls-stadl-leben.de](http://www.friedls-stadl-leben.de)

**Zielgruppe:** Betreiberinnen und Betreiber einer bäuerlichen Gastronomie wie Hof-Cafés, -Bistro, -Biergarten, Hofgasthof bis zur Eventgastronomie

**Unkosten:** Die Teilnahme ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale von brutto 35,- Euro erhoben.

**Referentinnen:** **Sonja Grundnig**, Fachberaterin, Bio Service Team GmbH, Mainz

**Sabine Friedl**, Eigentümerin, Friedls Stadl Leben

**Irene Leifert**, Unternehmensberaterin, Westfalen

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

**BÖLN**

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

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)

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)



**Programm: Hofgastronomie nachhaltig und erfolgreich gestalten**

Ab 9.15 Uhr

**Eintreffen**

**09:30 Uhr**

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

Sonja Grundnig

**10:00 Uhr**

**Mit Hof-Gastronomie einen Mehrwert schaffen  
Aktuelles, Grundlagen, Perspektiven**

Irene Leifert

**11:00 Uhr**

**Praxisbericht: Erfahrungen und  
Herausforderungen in der Hof-Gastronomie**

Sabine Friedl

**12:00 Uhr**

**Führung Hofcafe und Gastronomie-Check:  
Anhand einer vorgegeben Checkliste besichtigen  
und begutachten wir das Restaurant**

**13:00 Uhr**

**Feines Bio- Mittagessen**

**14.00 Uhr**

**Tipps für die Speisekarte**

Sonja Grundnig

**14.30 Uhr**

**Arbeitsgruppen**

- 1) Zertifizierung und Kalkulation des  
gastronomischen Angebotes**  
Sonja Grundnig
- 2) Identität schaffen – Marketing und Bewerbung  
des gastronomischen Bio-Angebotes**  
Irene Leifert

**16.00 Uhr**

**Ergebnisvorstellung und Feedbackrunde - Zeit für  
individuelle Fragestellungen**

**16.30 Uhr**

**Ende des Workshop**

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

**BÖLN**

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

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

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 9. Januar 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

**BÖLN**

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

|   |   |   |
|---|---|---|
| Seminartitel                                  | Hofgastronomie nachhaltig und erfolgreich gestalten   |   |
| Datum   | 09.01.2018  |   |
| Name  |   |   |
| Betrieb                                       |   |   |
| Straße  |   |   |
| PLZ, Ort                                      |   |   |
| Telefon / Fax                                 |   |   |
| E-Mail  |   |   |
|   | <input type="checkbox"/>  | Ich möchte zukünftig über im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft organisierte Qualifizierungsmaßnahmen informiert werden. |
| Funktion.                                     | <input type="checkbox"/> Koch/ Köchin Gemeinschaftsverpflegung                                    | <input type="checkbox"/> Küchenleitung  |
|   | <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<br>Hinweise/<br>Fragestellungen |   |   |

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)

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)

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale von brutto 35,- Euro erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Bei Überbuchungen entscheidet das Anmeldedatum! Eine etwaige Übernachtung kann direkt am Hof Sickenberg gebucht werden. Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Ort

\_\_\_\_\_  
Unterschrift