



Seminar für Köche, Gastronomen und Verpflegungsverantwortliche Rundum nachhaltig: Lebensmittelabfälle einsparen und so Potenziale für den Bio-Einkauf nutzen

Der Workshop richtet sich an Verpflegungsverantwortliche, Profiköche und Hauswirtschaftskräfte die mehr über ein nachhaltiges Verpflegungsangebot erfahren, Lebensmittelabfälle vermeiden, Kosten senken und Bio-Lebensmittel einsetzen möchten.

Silke Friedrich von der FH Münster berichtet über durchschnittliche Mengen von Lebensmittelabfällen in der AHV, deren Ursachen und Folgen. Die Mehrwerte von Bio-Lebensmitteln für die Verpflegung und rechtliche Grundlagen werden von Steffen Rösemeier erläutert. Ute Thode und Monika Friebel stellen Beschaffungswege vor. Mit der Vorstellung des Konzepts von Pädiko e.V., dessen Umsetzung sowie der Betriebsführung lässt Carina Schaper die Teilnehmer an ihren Erfahrungen teilhaben. Praktische Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, die Einführung von Bio-Lebensmitteln sowie die Entwicklung von Maßnahmen für den eigenen Betrieb runden den Seminartag ab.

Termin: **3. Juli 2018, 09:15 bis 16:30 Uhr**

Ort: **Pädiko Verein für pädagogische Initiativen und Kommunikation e.V.**, Knooper Weg 75, 24116 Kiel

Zielgruppe: **Profiköche, Verpflegungsverantwortliche aus Gastronomie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung**

Unkosten: Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos.
Für die Tagesbewirtung in Bio-Qualität wird ein Unkostenbeitrag von 35 Euro erhoben

Referentinnen und Referenten: **Silke Friedrich**, Institut für Nachhaltige Ernährung, Fachhochschule Münster

Carina Schaper, Pädiko Verein für pädagogische Initiativen und Kommunikation e.V., Kiel

Steffen Rösemeier, Bio Service Team GmbH, Visselhövede

Monika Friebel, Netzwerk Ökolandbau Schleswig-Holstein

Ute Thode, Grell Naturkost, Kaltenkirchen

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

Gefördert durch:



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

Planung und Durchführung des Seminars in Kooperation mit der

**Landesvereinigung
Ökologischer Landbau
Schleswig-Holstein und
Hamburg - Netzwerk
Ökolandbau Schleswig- Holstein**

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 Lebensmittel-Produktion 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 „Rundum nachhaltig: Lebensmittelabfälle einsparen und so Potenziale für den Bio-Einkauf nutzen“

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

Ab 9:00 Uhr

Eintreffen

09:15 Uhr	<p>Herzlich Willkommen Begrüßung und Einführung in den Workshop Vorstellung des Netzwerks Ökolandbau Schleswig-Holstein</p> <p>Steffen Rösemeier (Bio Service Team) und Monika Friebel (LVÖ – Netzwerk Ökolandbau Schleswig-Holstein)</p>
09:45 Uhr	<p>Lebensmittelabfälle: Mengen, Ursachen und Folgen Tipps und Tricks zur Vermeidung von Abfällen</p> <p>Silke Friedrich (FH Münster)</p>
10:45 Uhr	<p>Kaffeepause</p>
11:00 Uhr	<p>Nachhaltige Verpflegungskonzepte: Mit Bio-Lebensmitteln punkten Einführung, rechtliches und Herausforderungen</p> <p>Steffen Rösemeier</p>
11:45 Uhr	<p>Einkauf- und Bezugsmöglichkeiten von regionalen Bio-Lebensmitteln</p> <p>Ute Thode (Grell Naturkost) und Monika Friebel</p>
12:30 Uhr	<p>Bio- Mittagessen</p>
13:30 Uhr	<p>Bio in der Praxis: Vorstellung des Konzepts und der Umsetzung von Pädiko e.V.</p> <p>Carina Schapers (Pädiko e.V.)</p>
14:30 Uhr	<p>Blick auf den eigenen Betrieb</p> <p>1.) Entwicklung von Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen</p> <p>2.) Ansatzpunkte zur Integration von Bio-Lebensmitteln im eigenen Betrieb</p> <p>Silke Friedrich und Steffen Rösemeier</p>
	<p>Abschluss mit Feedbackrunde</p>
16:15 Uhr	<p>Ende des Workshops – Zeit für individuelle Fragen</p>

Gefördert durch:



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

Planung und Durchführung des Seminars in Kooperation mit der

Landesvereinigung Ökologischer Landbau Schleswig-Holstein und Hamburg - Netzwerk Ökolandbau Schleswig- Holstein

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 19. Juni 2018

**FAX: 0821-34680-181 oder gastronomie@bioserviceteam.de
z.H. Karolin Wolf**

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

Seminartitel Rundum nachhaltig: Lebensmittelabfälle einsparen und so Potenziale für den Einkauf nutzen

Datum 03. Juli

Name _____

Betrieb _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Telefon / Fax _____

E-Mail _____

Gefördert durch:



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

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

Funktion. Hauswirtschafterin Koch/ Köchin
 Verpflegungsverantwortliche
 Küchenleitung
 Sonstiges: _____

Planung und Durchführung
des Seminars in Kooperation
mit der

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 _____

**Landesvereinigung
Ökologischer Landbau
Schleswig-Holstein und
Hamburg - Netzwerk
Ökolandbau Schleswig- Holstein**

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 35 Euro erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen
ist begrenzt. Bei Überbuchungen entscheidet das Anmeldedatum!
Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

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

gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de

Datum Ort Unterschrift



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

Gefördert durch:



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

Planung und Durchführung
des Seminars in Kooperation
mit der

**Landesvereinigung
Ökologischer Landbau
Schleswig-Holstein und
Hamburg - Netzwerk
Ökolandbau Schleswig- Holstein**

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