



## **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.**, Knoopert 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

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.

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

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



**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**  
**Herzlich Willkommen**  
**Begrüßung und Einführung in den Workshop**  
**Vorstellung des Netzwerks Ökolandbau Schleswig-Holstein**  
 Steffen Rösemeier (Bio Service Team) und Monika Friebel (LVÖ – Netzwerk Ökolandbau Schleswig-Holstein)

**09:45 Uhr**  
**Lebensmittelabfälle: Mengen, Ursachen und Folgen**  
 Tipps und Tricks zur Vermeidung von Abfällen  
 Silke Friedrich (FH Münster)

**10:45 Uhr**  
**Kaffeepause**

**11:00 Uhr**  
**Nachhaltige Verpflegungskonzepte: Mit Bio-Lebensmitteln punkten**  
 Einführung, rechtliches und Herausforderungen  
 Steffen Rösemeier

**11:45 Uhr**  
**Einkauf- und Bezugsmöglichkeiten von regionalen Bio-Lebensmitteln**  
 Ute Thode (Grell Naturkost) und Monika Friebel

**12:30 Uhr**  
**Bio- Mittagessen**

**13:30 Uhr**  
**Bio in der Praxis: Vorstellung des Konzepts und der Umsetzung von Pädiko e.V.**  
 Carina Schapers (Pädiko e.V.)

**14:30 Uhr**  
**Blick auf den eigenen Betrieb**  
**1.) Entwicklung von Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen**  
**2.) Ansatzpunkte zur Integration von Bio-Lebensmitteln im eigenen Betrieb**  
 Silke Friedrich und Steffen Rösemeier

**Abschluss mit Feedbackrunde**

**16:15 Uhr**  
**Ende des Workshops – Zeit für individuelle Fragen**

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



**Anmeldeschluss: bis 19. 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

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

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



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

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