



Bio To Go:

Erfolgreich mit nachhaltigen Bio-Bistros

Bio-Veggie Döner im hausgemachten Dinkelfladenbrot, grüne Smoothies, Quinoasalat to go und auch Bio-Süßkartoffelfritten erobern den Außer-Haus-Verpflegungsmarkt.

Bio-Bistros boomen: nicht nur in den Städten und In-Vierteln sondern auch auf dem Land erleben Bistro-Konzepte großen Zuspruch.

Die Basis hierfür ist ein hochwertiges und authentisches Gesamtkonzept. Wie dies erfolgreich gelingt, möchten wir Ihnen in diesem Seminar zeigen.

Gemeinsam mit den Bistro-Profis Karsten Bessai und Steffen Rösemeier werden folgende Aspekte besprochen: die Planung der Küche inklusive der Geräte, der Küchenpraxis, des Personaleinsatzes und des Speiseplans. Detailthemen sind das To-Go-Geschäft, die Speiseplangestaltung und die Allergenkennzeichnung.

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:** **Mittwoch den 06.06.2018**, 09.30-16.30 Uhr
- Ort:** **Kornkraft Naturkost**, Am Forst 36, 26197 Huntlosen
- Zielgruppe:** Köche/Köchinnen, Gastronomen, Caterer und Betreiberinnen und Betreiber eines Bio-Bistros
- Unkosten:** Die Teilnahme ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale von 35,- Euro brutto erhoben.
- Referentinnen:** **Steffen Rösemeier**, Bio Service Team GmbH
- Karsten Bessai**, Organic Kitchen
- Peter Schäfer**, Kornkraft Naturkost

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).

Weitere Informationen unter: 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
www.bioserviceteam.de



Ab 9.15 Uhr

Eintreffen

09:30 Uhr

Herzlich Willkommen

Begrüßung und Einführung in den Workshop:
Vorstellungsrunde und Erwartungen

Steffen Rösemeier

10:00 Uhr

Neuer Trend Bio-Bistros

Wie gelingt die nachhaltige Umsetzung? Aktuelles,
Praxisberichte, Zertifizierung und Marketing

Steffen Rösemeier

10:30 Uhr

Planung einer Bio-Küche: erste Schritte von der
Zielgruppen eines Bio-Bistros bis zur fertigen
Speisekarte mit Kalkulation und Rezepturen in Bio-
Qualität

Karsten Bessai

12:30 Uhr

Feines Bio- Mittagessen bei Kornkraft Naturkost

13:30 Uhr

Bio Belieferung und Rohwaren

Führung durch Kornkraft Naturkost

Peter Schäfer

14:30 Uhr

**Arbeitsgruppen zur Verstetigung der eigenen
Ideen:**

- Speisekartenentwicklung, Gestaltung,
Kalkulation
- Mehrwerte und Kommunikation in der
nachhaltigen Küche

16:00 Uhr

Ergebnisvorstellung und Feedbackrunde

16:30 Uhr

**Ende des Workshop- Zeit für individuelle
Fragestellungen**

**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

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
www.bioserviceteam.de



Anmeldeschluss: bis 24. Mai 2018

**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

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Seminartitel	Bio To Go: Erfolgreich mit nachhaltigen Bio-Bistros		
Datum	06.06.2018		
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	<input type="checkbox"/> Küchenleitung	
	<input type="checkbox"/> Mitarbeiter/Mitarbeiterin Bioladen		
	<input type="checkbox"/> Mitarbeiter/Mitarbeiterin Bio-Bistro		
	<input type="checkbox"/> _____		
Bio-Erfahrung:	<input type="checkbox"/> Wir wollen in die Bio-Gastronomie(Bistro) 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			

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

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

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale von 35,- Euro brutto erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Bei Überbuchungen entscheidet das Anmeldedatum!
Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

Datum

Ort

Unterschrift