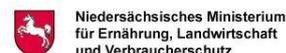




Seminar: Bio in der Gemeinschaftsverpflegung

**Bio und Nachhaltig –
Mehr als ein Trend!**

Was sind die Grundlagen einer nachhaltigen Verpflegung? Wie können biologisch und regional erzeugte Lebensmittel in das Verpflegungsangebot von Schulen, KiTas und der Gemeinschaftsverpflegung auch bei knappem Budget, integriert werden? Welche Erfahrungen gibt es in der Praxis?



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Bei diesem Workshop erhalten die TeilnehmerInnen praxisnahe Informationen und Tipps zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung. Die TeilnehmerInnen bekommen Anregungen und Ideen für die praktische Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung und können eigene Erfahrungen austauschen.

Eingeladen sind Fachkräfte an Schulen, Caterer, Köchinnen und Köche, Küchenkräfte und Betriebsleiter der Außer-Haus-Verpflegung, die ihr Wissen Bio-Lebensmitteln und nachhaltiges Angebot Gestaltung ausbauen möchten und auf die regionale und ökologische Herkunft achten

Diese Weiterbildungs-
veranstaltung ist Teil des
Projektes „Niedersachsen
verpflegt Bio“

- Termin:** 24. Mai 2018, 15:00 – 19:00 Uhr
- Ort:** Mensa der Helene-Lange-Schule Marschweg 38
26122 Oldenburg
- Zielgruppe:** Profiköche, Verpflegungsverantwortliche aus
Gastronomie, Catering , Gemeinschaftsverpflegung
- Unkosten:** Die Teilnahme ist kostenlos.
- Referenten:** **Steffen Rösemeier**, Fachberater, Bio Service Team
GmbH, Mainz
- Gottfried Voss und Sven Lührßen** Naturkost
Kontor, Bremen

Auftragnehmer und
Ansprechpartnerin:

bioserviceteam

Bio Service Team GmbH
Bahnhofstr. 15 b
273374 Visselhövede

Steffen Rösemeier
Telefon: 04262-9590-0
Fax: -50

gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de



Programm: *Bio in der Gemeinschaftsverpflegung*

**Bio und Nachhaltig –
Mehr als ein Trend!**

Ab 15.00 Uhr

Eintreffen

15:15 Uhr

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

Steffen Rösemeier

15:45 Uhr

**Warum Bio in der Kinderverpflegung,
Grundlagen des Biolandbaus, Kennzeichnung von
Bio-Lebensmitteln**

Steffen Rösemeier

16:15Uhr

**Einkauf- und Bezugsmöglichkeiten von regionalen
Bio-Lebensmitteln**

Gottfried Voss, Sven Lührßen

17:00 Uhr

Pause

17.30 Uhr

**Strategien für die Integration von Bio-
Lebensmitteln**

Tipps und Tricks für den praktischen Einstieg

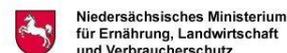
Steffen Rösemeier

18.15 Uhr

Austausch und offene Fragerunde

19.00 Uhr

Ende des Workshop



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Diese Weiterbildungs-
veranstaltung ist Teil des
Projektes „Niedersachsen
verpflegt Bio“

Auftragnehmer und
Ansprechpartnerin:

bioserviceteam

Bio Service Team GmbH
Bahnhofstr. 15 b
273374 Visselhövede

Steffen Rösemeier
Telefon: 04262-9590-0
Fax: -50

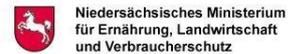
gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de



**Bio und Nachhaltig –
Mehr als ein Trend!**

Anmeldeschluss: bis 20.05.2018

**FAX: 04262 959050 oder tagungsbuero@bioland.de
z.H. Steffen Rösemeier**



Diese Weiterbildungs-
veranstaltung ist Teil des
Projektes „Niedersachsen
verpflegt Bio“

Seminartitel	Bio in der Gemeinschaftsverpflegung		
Datum	24.05.2018		
Name			
Betrieb			
Straße			
PLZ, Ort			
Telefon / Fax			
E-Mail			
	<input type="checkbox"/>	Ich möchte zukünftig über im Rahmen des Projektes „Niedersachsen verpflegt Bio“ organisierte Maßnahmen 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 Hinweise/ Fragestellungen			

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Die Teilnehmerzahl der
Veranstaltungen ist begrenzt. Bei Überbuchungen entscheidet das Anmeldedatum!

Auftragnehmer und
Ansprechpartnerin:

bioserviceteam

Bio Service Team GmbH
Bahnhofstr. 15 b
273374 Visselhövede

Steffen Rösemeier
Telefon: 04262-9590-0
Fax: -50

gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de

Datum

Ort

Unterschrift