



**Mit bio-regionalen und saisonalen Lebensmitteln punkten:**

## **Nachhaltige Verpflegung im Care-Bereich**

Der Workshop richtet sich an Küchen- und Hauswirtschaftsleiter/innen sowie Köche und Köchinnen, die mehr über die Grundlagen des ökologischen Landbaus, die Angebotsvielfalt, den Einkauf sowie die Einsatzmöglichkeiten von Bio-Lebensmitteln erfahren möchten. Diese Inhalte, rechtliche Rahmenbedingungen, mögliche Herausforderungen und Lösungsansätze werden innerhalb des Seminars erläutert. Zudem werden Stellschrauben für mehr Nachhaltigkeit im eigenen Betrieb vorgestellt.

Bei der Vorstellung des Kiebitzhofs und der Betriebsführung können die Teilnehmer Bio hautnah erleben, vielfältige Produkte und einen möglichen Beschaffungsweg kennenlernen. Der erfahrene Küchenleiter und Vorstandsmitglied des VKK, Ralf Gremme, wird das Verpflegungskonzept der LWL-Klinik Münster vorstellen. Er zeigt Möglichkeiten zur Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung auf und gibt Tipps zur Integration von Bio-Lebensmitteln. Ein Blick auf den eigenen Betrieb rundet den Workshop ab.

Der Workshop ist praxisorientiert, bitte bringen Sie Ihre Speisepläne mit.

- Termin:** 15. Mai 2018, von 9:30 bis 16:30 Uhr
- Ort:** Kiebitzhof gGmbH, Im Heidkamp 20, 33334 Gütersloh
- Zielgruppe:** Küchen- und Hauswirtschaftsleiter/innen, Köche und Köchinnen in der Gemeinschaftsverpflegung
- Unkosten:** **Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos.** Für die Bewirtung wird eine Pauschale von 30- Euro netto erhoben.
- Referenten und Referentinnen:**
- Ralf Gremme**, Küchenleiter der LWL Klinik Münster und Vorstandsmitglied des VKK
  - Dr. Sebastian Menke**, Geschäftsführer Kiebitzhof gGmbH
  - Karin Gosejohann**, Kiebitzhof gGmbH
  - Karolin Wolf**, Bio Service Team GmbH

**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).

Planung und Durchführung des Seminars in Kooperation mit dem



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 Lebensmittelproduktion 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: Nachhaltige Verpflegung im Care-Bereich

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

Gefördert durch:



BÖLN

Bundprogramm 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).

Planung und Durchführung  
des Seminars in  
Kooperation mit dem



Ab 9:15 Uhr

Eintreffen

09:30 Uhr

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

10:00 Uhr

**Nachhaltigkeit in der Profiküche: Bio-Lebensmittel  
als Basis nachhaltiger Beschaffung** Grundlagen des  
Ökolandbaus, Rechtliches und Herausforderungen

Karolin Wolf

10:45 Uhr

**Nachhaltige Verpflegung: Vorstellung des  
Konzepts und der Umsetzung der LWL-Klinik**

Ralf Gremme

11:30 Uhr

**Bio hautnah: Vorstellung des Kiebitzhofs und  
Führung über den Betrieb**

Karin Gosejohann, Sebastian Menke

12:45 Uhr

**Lecker Bio-Mittagessen**

13:45 Uhr

**Schritt für Schritt zum Bio-Einsatz: Wie gelingt die  
Umsetzung?** Mögliche Ansatzpunkten zur Integration  
von Bio-Lebensmitteln

Karolin Wolf

14:30 Uhr

**Arbeitsgruppen**  
**Check der eigenen Speisepläne:** Die mitgebrachten  
Speisepläne werden auf mögliche Ansatzpunkte zur  
Steigerung der Nachhaltigkeit hin untersucht

**Von der Idee zum Plan:** Das eigene Konzept  
betrachten und erste Schritte für die Umstellung  
entwickeln.

16:00 Uhr

**Abschlussrunde: Fazit und Feedback**

16:30 Uhr

**Ende des Workshops: Zeit für individuelle Fragen**

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 27. April**

**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 Mit bio-regionalen und saisonalen Lebensmitteln punkten.  
Nachhaltige Verpflegung im Care-Bereich

Datum 15. Mai

Name \_\_\_\_\_

Betrieb \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon / Fax \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Diese Weiterbildungs-  
veranstaltung ist Teil des  
Bundesprogramms  
Ökologischer Landbau und  
andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft (BÖLN),  
initiiert vom Bundes-  
ministerium für Ernährung  
und Landwirtschaft (BMEL).

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

Funktion:  Koch/ Köchin Gemeinschaftsverpflegung  Küchenleitung  
 Hauswirtschaftsleitung  Sonstiges. \_\_\_\_\_

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 \_\_\_\_\_

Planung und Durchführung  
des Seminars in  
Kooperation mit dem



Themenwünsche \_\_\_\_\_  
Hinweise/  
Fragestellungen \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Auftragnehmer und  
Ansprechpartnerin:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
Auf dem Kreuz 58  
86152 Augsburg

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

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale von 30,- Euro netto erhoben.  
Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt.  
Bei Überbuchungen entscheidet das Anmeldedatum!  
Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

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

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