



Seminar für Köche und Gastronomie:

Regionaler Bio-Käse als Pluspunkt für Ihr gastronomisches Angebot

Beginnend mit einer Betriebsführung über den Bio-Hof Kochendörfer können die Teilnehmer den Weg der Bio-Milch von der Erzeugung über die Verarbeitung in der Käserei bis hin zum Einsatz in der Gastronomie verfolgen. Vertriebsleiter Michael Rebmann stellt die Dorfkäserei Geifertshofen vor, weicht die Teilnehmer in die Kunst der Käseherstellung ein und gibt ihnen die Gelegenheit einige Käsespezialitäten zu probieren.

Nach einem feinen Mittagessen, zubereitet vom BIOSpitzenkoch Jürgen Andruschkewitsch, werden Umsetzungsbeispiele, rechtliche Rahmenbedingungen und Marketingmaßnahmen rund um den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Gastronomie von Karolin Wolf erläutert. Jürgen Andruschkewitsch gibt Tipps zur Umsetzung aus der Praxis.

Der Workshop richtet sich an Profiköchinnen und -köche sowie Gastronomen, die ihr Wissen über regionalen Bio-Käse, seine Erzeugung, Herstellung und Verarbeitung erweitern wollen und ein wertvolles, interessantes Lebensmittel in ihr Speisen-Angebot aufnehmen möchten.

Termin: Montag 04. Juni 2018, von 09:30-16:30 Uhr

Start: Biohof Kochendörfer, Torstr.1 74542 Orlach

Ortswechsel zur: Dorfkäserei Geifertshofen, Bachstr.2, 74426 Geifertshofen

Zielgruppe: Profiköchinnen und -köche, Verpflegungsverantwortliche aus der Gastronomie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung

Unkosten: Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die hochwertige Bio-Bewirtung wird eine Pauschale von 42,- Euro brutto erhoben.

Referenten: Martin Kochendörfer, Landwirt

Michael Rebmann, Vertriebsleiter Dorfkäserei Geifertshofen

Jürgen Andruschkewitsch, BIOSpitzenkoch Restaurant Rose Vellberg-Eschenau, www.eschenau-rose.de

Karolin Wolf, Bio Service Team GmbH, Augsburg www.bioserviceteam.de

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 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

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
Regionaler Bio-Käse als Pluspunkt für Ihr gastronomisches Angebot

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 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

Karolin Wolf

09:45 Uhr

Heumilcherzeugung hautnah: Vorstellung des Betriebs und Betriebsführung

Martin Kochendörfer

Ortswechsel zur Dorfkäserei Geifertshofen

11:45 Uhr

Von der Heumilch zum Käse: Die Kunst der Käseherstellung
 Vorstellung der Dorfkäserei Geifertshofen und Betriebsführung

Michael Rebmann

12:30 Uhr

Feines Bio-Menü von BIOSpitzenkoch
 Jürgen Andruschkewitsch

13:30 Uhr

Mit Bio-Lebensmitteln punkten: MEHR-Wert für meinen Betrieb und unsere Gäste
 Umsetzung, Rechtliches und Marketing

Karolin Wolf

Bio aus Küche und Keller: Tipps zur Umsetzung in der Praxis

Küchenchef Andruschkewitsch vom Restaurant Rose

15:15 Uhr

Große Käsevielfalt: Verkostung verschiedener Käsespezialitäten der Dorfkäserei

Michael Rebmann

16:00 Uhr

Abschlussrunde
 Karolin Wolf

16.30 Uhr

Ende des Workshops - Zeit für individuelle Fragen



Anmeldeschluss: 22. 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 Regionaler Bio-Käse als Pluspunkt für Ihr gastronomisches Angebot
Datum 4. Juni
Name _____
Betrieb _____
Straße _____
PLZ, Ort _____
Telefon / Fax _____
E-Mail _____

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
 Koch/ Köchin Gastronomie 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 _____

Themenwünsche _____
Hinweise/ _____
Fragestellungen _____

Diese Weiterbildungs-
veranstaltung 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)

Auftragnehmer und
Ansprechpartnerin:

bioserviceteam

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine
Pauschale von 42,- Euro brutto erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen
ist begrenzt. Bei Überbuchungen entscheidet das Anmeldedatum!

Bio Service Team GmbH
Auf dem Kreuz 58
86152 Augsburg

Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

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

Datum _____ Ort _____ Unterschrift _____

gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de