



Mit Nachhaltigkeit Mehrwerte für die Gemeinschaftsverpflegung schaffen



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Die Mehrheit der Vollzeit-Beschäftigten und Jugendlichen isst mittags außer Haus, viele davon in Kantinen, Betriebsrestaurants und Mensen. Etwa 69 % der Befragten wären laut Ökobarometer 2017 aufgeschlossen, wenn es in ihrer Kantine Bio-Gerichte gibt. Der Einsatz von Bio-Produkten in Kantinen, Betriebsrestaurants und Mensen ist demnach eine echte Chance. Doch in den Betriebsrestaurants, Schulmensen und Kitas gibt es bislang eher selten Bio. Nur wenige niedersächsische Gemeinschaftsverpfleger setzen bislang schon regelmäßig regionale Bio-Produkte ein bzw. sind bio-zertifiziert.

Oft stehen erst mal viele Fragen im Raum. Wo kann ich großverbrauchertaugliche heimische Bio-Produkte her beziehen? Wie kalkuliere ich? Ist das, was ich brauche, auch verfügbar? Setze ich auf Bio-Komponenten, ein Bio- Menü oder ein 100%-iges Bio-Angebot? Wie können biologisch und regional erzeugte Lebensmittel in das Verpflegungsangebot von Schulen und der Gemeinschaftsverpflegung auch bei knappem Budget, integriert werden? Welche Erfahrungen gibt es in der Praxis?

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.

Dieses Projekt wird aus
Mitteln des Landes
Niedersachsen gefördert

- Termin: 16. August 2018, 14:00 – 19:00 Uhr
- Ort: Schwanenburg GmbH, Zur Schwanenburg 11, 30453 Hannover
- Zielgruppe: Profiköche, Verpflegungsverantwortliche aus
Gastronomie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung
- Unkosten: Die Teilnahme ist kostenlos
- Referenten: **Steffen Rösemeier**, Fachberater, Bio Service Team
GmbH, Visselhövede
- Dietmar Hagen** Geschäftsführer, Essenzeit GmbH,
Hannover
- Peter Schäfer**, Großkundenbetreuung, Kornkraft
Naturkost GmbH, Huntlosen
- Frederic Pein**, Bioland-Gärtnerei Rothenfeld,
Isernhagen

Ansprechpartner:

bioserviceteam

Bio Service Team GmbH
Bahnhofstr. 15 b
273374 Visselhövede

Steffen Rösemeier
Telefon: 04262-9590-58
Fax: -50

gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de



Programm: Mehrwerte schaffen für die Gemeinschaftsverpflegung

Ab 14.00 Uhr

Eintreffen



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

14:15 Uhr

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

Steffen Rösemeier

14:30 Uhr

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

Steffen Rösemeier

Dieses Projekt wird aus
Mitteln des Landes
Niedersachsen gefördert

15:00 Uhr

**Bio in der Großküche : Aufbau, Entwicklungen und
Herausforderungen**
Vorstellung des Konzepts der Essenzeit GmbH

Dietmar Hagen

15:45 Uhr

Kaffeepause

16:00 Uhr

**Beschaffung von Bio-Produkten für die
Gemeinschaftsverpflegung
Kurzvorstellung und Diskussion**

Peter Schäfer und Frederic Pein

16:45 Uhr

Kaffeepause

17:00 Uhr

Gemeinsames Kochen
Regionale, Saisonal, Bio
Ideen für eine nachhaltige Speisekarte

Steffen Rösemeier

Ansprechpartner:

bioserviceteam

Bio Service Team GmbH
Bahnhofstr. 15 b
273374 Visselhövede

Steffen Rösemeier
Telefon: 04262-9590-58
Fax: -50

18.30 Uhr

Abschluss- und Feedbackrunde

19.00 Uhr

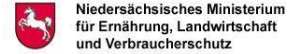
Ende des Workshops

gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de



Anmeldeschluss: 10. 08. 2018

**FAX: 04262 959050 oder gastronomie@bioserviceteam.de
z.H. Steffen Rösemeier**



Seminartitel	Mehrwerte schaffen für die Gemeinschaftsverpflegung		
Datum	16.08.2018		
Name			
Betrieb			
Straße			
PLZ, Ort			
Telefon / Fax			
E-Mail			
	<input type="checkbox"/>	Ich möchte zukünftig im Rahmen des Bio-Projektes informiert werden	
Funktion.	<input type="checkbox"/> Koch/ Köchin Gemeinschaftsverpflegung		<input type="checkbox"/> Küchenleitung
	<input type="checkbox"/> Koch/ Köchin Gastronomie <input type="checkbox"/> Mitarbeiter/Mitarbeiterin <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			

Dieses Projekt wird aus
Mitteln des Landes
Niedersachsen gefördert

Ansprechpartner:

bioserviceteam

Bio Service Team GmbH
Bahnhofstr. 15 b
273374 Visselhövede

Steffen Rösemeier
Telefon: 04262-9590-58
Fax: -50

gastronomie@bioserviceteam.de
www.bioserviceteam.de

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos.
Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Bei Überbuchungen entscheidet das Anmeldedatum!
Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an

_____ Datum

_____ Ort

_____ Unterschrift