



## Seminar:

# **Bio-Backstage für Auszubildende: Erfahrt mehr über Bio-Food, Nachhaltigkeit, die Herstellung und Verarbeitung**

Der Seminartag soll einen „Blick über den Teller“ Ihres Ausbildungsbetriebes bieten und praxisorientiert die Zusammenhänge der gesamten Lebensmittelproduktionskette also „vom Erzeuger bis zum Teller“ aufzeigen.

Dabei wird der Schwerpunkt auf die Qualität von regionalen – biologisch erzeugten - Lebensmitteln gelegt. Experten liefern am Vormittag interessante Informationen zum MEHR-wert von Bio-Lebensmittel und geben Tipps und Tricks für die Verarbeitung in der Küche und für die Gästekommunikation.

Am Nachmittag schauen wir hinter die Kulissen einer Bio-Küche und einer Bio-Landwirtschaft und erfahren alles über die Belieferungs- und Marketingmöglichkeiten mit Bio-Produkten in der Gastronomie.

Termin:	<b>10. Oktober 2017, 10.00-17.00 Uhr</b>
Ort:	Morgensternhaus, Gerloser Weg 70, 36039 Fulda
Zielgruppe:	<b>Köchinnen und Köche und Restaurantfachfrau/mann in der Ausbildung, Jungköche</b>
Unkosten:	Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale von brutto 35,- Euro erhoben.
Referentinnen und Referenten:	<b>Sonja Grundnig, Bio Service Team GmbH, Augsburg</b>  <b>Anja Lindner, BioHotel Lindengut, Dipperz</b>

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

**BÖLN**

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

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/s  
ervice/weiterbildung](http://www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung)

Auftragnehmer und  
Ansprechpartnerin:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
Auf dem Kreuz 58  
86152 Augsburg

Eva-Maria Huber  
Telefon: 0821-34680-196  
Fax: -181

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

### **Bio-Backstage für Auszubildende**

10:15 Uhr	<p><b>Herzlich Willkommen Begrüßung und Einführung in den Workshop Vorstellungsrunde und Erwartungen</b></p> <p>Sonja Grundnig</p>
10.30 Uhr	<p><b>Öko bringt's: Mit Bio-Lebensmittel punkten Grundlagen des Bio-Landbaus, Kennzeichnung, Tipps für die Profiküche</b></p> <p>Sonja Grundnig</p>
11.00 Uhr	<p><b>Impulsvortrag und Arbeitsgruppen zum Thema: Alles Bio: Ein MEHR-wert für mich, meinen Betrieb und unsere Gäste</b></p> <p>Anja Lindner</p>
13:00-14.00 Uhr	<p><b>Mittagessen</b></p>
14:00 Uhr	<p><b>100 % Bio - 100 % Backstage: Besichtigung des Lindengut BioHotels inklusive der dazugehörigen Gutberlet Demeter Landwirtschaft</b></p> <p>Anja Lindner</p>
16.30 Uhr	<p><b>Gemeinsame Feedbackrunde</b></p>
17.00 Uhr	<p><b>Ende des Workshops - Zeit für individuelle Fragen</b></p>

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

**BÖLN**

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

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

Eva-Maria Huber  
Telefon: 0821-34680-196  
Fax: -181

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



**Anmeldeschluss: bis 21. September 2017**

**FAX: 0821-34680-181 oder [gastronomie@bioserviceteam.de](mailto:gastronomie@bioserviceteam.de)  
z.H. Eva-Maria Huber**

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

**BÖLN**

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

Seminartitel **Bio-Backstage für Auszubildende**  
 Datum **10. Oktober 2017**  
 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.  Auszubildende/r Koch/Köching  
 Auszubildende/r im Beruf \_\_\_\_\_

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 \_\_\_\_\_

Weitere Informationen unter:  
[www.bundesprogramm.de/s  
ervice/weiterbildung](http://www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung)

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

Auftragnehmer und  
Ansprechpartnerin:

**bioserviceteam**

Bio Service Team GmbH  
Auf dem Kreuz 58  
86152 Augsburg

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

Eva-Maria Huber  
Telefon: 0821-34680-196  
Fax: -181

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

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