



**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 eines Bio-Großhändlers und erfahren alles über die Belieferungsmöglichkeiten mit Bio-Produkten

**Termin:** 07. März 2018, 9.30-16.30 Uhr

**Ort:** Ökoring Handels GmbH, Dieselstraße 9, 82291 Mammendorf

**Zielgruppe:** Köchinnen und Köche und  
Restaurantfachfrau/mann in der Ausbildung,  
Jungköche

**Unkosten:** Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos.  
Für die Bewirtung wird eine Pauschale von 35,-  
Euro erhoben.

**Referentinnen und  
Referenten:** Sonja Grundnig, Bio Service Team GmbH,  
Augsburg

**Domenico Petrone**, Inhaber IL PLONNER - der  
Dorf-Gasthof, Weßling

**Anna Ostermeier**, Ökoring Handels GmbH

**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

Karolin Wolf  
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**

9:30 Uhr	<p><b>Herzlich Willkommen</b>  <b>Begrüßung und Einführung in den Workshop</b>  <b>Vorstellungsrunde und Erwartungen</b></p> <p>Sonja Grundnig</p>
10.00 Uhr	<p><b>Mit Bio-Lebensmittel punkten: Grundlagen Bio-Landbau und Bio-Lebensmittel</b></p> <p>Sonja Grundnig</p>
10.30 Uhr	<p><b>100 % Bio - 100 % Backstage:</b>  <b>Besichtigung des Ökoring Logistikzentrums in Mammendorf</b></p> <p>Anna Ostermeier</p>
11.30 Uhr	<p><b>Arbeitsgruppen:</b></p> <p><b>Marketing: Bio ein MEHR-wert für mich, meinen Betrieb und unsere Gäste für Hotelfach- und Restaurantfachauszubildende</b></p> <p><b>Küchenpraxis: Bio-Lebensmittel in der Küche: Mehrwert, Auslobung, Qualitäten und Verarbeitung</b>  <b>Tipps für die Profiküche für Kochazubis</b></p>
12:30	<p><b>Mittagessen</b></p>
13:30 Uhr	<p><b>Ergebnisse der Arbeitsgruppen – Vorstellung neuer Konzepte und Ideen</b></p>
14:00	<p><b>Fahrt zu IL PLONNER – der Dorfgasthof, Weßling</b></p>
14:30 Uhr	<p><b>Bio in der Praxis: Führung durch Restaurant, Hotel und Küche</b></p> <p>Domenico Petrone</p>
16.00 Uhr	<p><b>Gemeinsame Feedbackrunde</b></p>
16.30 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

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

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



**Anmeldeschluss: bis 27. Februar 2018**

**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

**BÖLN**

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

Seminartitel **Bio-Backstage für Auszubildende**

Datum **7. März 2018**

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).

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

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 \_\_\_\_\_

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

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

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

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