

Pressemitteilung

Bio und Nachhaltig -
mehr als ein Trend!
Qualifizierungsmaßnahmen
für das Lebensmittelhandwerk

Bio und Nachhaltig – mehr als nur ein Trend!

Seminare für Köchinnen und Köche finden im November statt

(Frankfurt, 11.10.2011) Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) finanziert auch im Jahr 2011 die erfolgreiche Reihe bundesweiter Qualifizierungsmaßnahmen für das Lebensmittelhandwerk. Die Seminarreihe richtet sich an die ökologisch und nachhaltig orientierte Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Die FiBL Projekte GmbH führt im Auftrag des BÖLN die Schulungsmaßnahmen durch. Verbände und Berater, die seit Jahren in der Außer-Haus-Verpflegung tätig sind, unterstützen die Konzeption und Durchführung.

Die Qualifikation von Fach- und Führungskräften sowie die berufliche Weiterbildung sind in der nachhaltigen Lebensmittelbranche von großer Bedeutung. Die Fortbildungsreihe im Auftrag des BÖLN bietet im November allen Beteiligten der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) zukunftsorientierte Themen an diversen Standorten in der Bundesrepublik. Eine vollständige Übersicht der Veranstaltungsorte und Themen finden Sie unter <http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/weiterbildung>.

Ein branchenspezifisches Konzept für einen auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Speiseplan ist Schwerpunkt der Seminarreihe. „Attraktive Veranstaltungsorte und eine Anzahl an Fachexperten aus dem Bio-AHV-Markt sind die Voraussetzung dafür, dass wir ein attraktives Seminarangebot erstellen konnten“, so Anja Erhart, Projektkoordinatorin der Qualifizierungsmaßnahmen für die AHV. Die jeweiligen Seminarleiter - beispielsweise Berater, Küchenpraktiker oder andere Branchenkenner - geben Tipps zum Einsatz von nachhaltigen und ökologischen Produkten. Wirtschaftliche und logistische Anforderungen sind dabei ebenso von Bedeutung wie die Biozertifizierung und die Zubereitung attraktiver Speisen. Betriebsbesichtigungen von Best-Practice-Betrieben runden das Programm ab. Neben der Wissensvermittlung sind der kollegiale Erfahrungsaustausch und die Vernetzung der Akteure Ziel aller Qualifizierungsmaßnahmen.

Eine Auswahl der Seminare für die AHV 2011: „Schritt für Schritt zur Bio-Karte – Einführung in die Thematik der nachhaltigen Speisekarte“ ist ein Einsteigerseminar, das den Teilnehmern die Umstellung auf eine nachhaltige Küche praxisorientiert nahe bringt. Der regionale Bezug von Lebensmitteln steht dabei im Mittelpunkt. Nachhaltiges Wirtschaften ist das zentrale Thema des zweitägigen Seminars „Bio und Nachhaltigkeit – Philosophie und Umsetzungsmöglichkeiten“, bei dem es neben Grundlagen der ökologischen AHV und ökonomischen Aspekten auch um das Angebot saisonaler und regionaler Gerichte geht.

Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Pauschale erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Für die Teilnahme ist eine Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung erforderlich.

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Die Schulungsmaßnahmen werden finanziert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.oekolandbau.de.

Die Schulungsmaßnahmen werden durchgeführt von:

FiBL Projekte GmbH
Postanschrift:
Postfach 90 01 63
60441 Frankfurt am Main
Besucheradresse:
Kasseler Straße 1a
60486 Frankfurt am Main

Ein Gemeinschaftsunternehmen
von FiBL Deutschland e.V. und
Stiftung Ökologie & Landbau
www.fibl.org
www.soel.de



Ansprechpartner

- Boris Liebl (Projektleitung)
E-Mail: seminare@fibl.org
Tel.: 069 7137699 74
- Gerd Eymann (Anmeldeservice)
E-Mail: seminare@fibl.org
Tel.: 069 7137699 46
- Ann-Sofie Henryson (Öffentlichkeitsarbeit)
E-Mail: ann-sofie.henryson@fibl.org
Tel.: 069 7137699 47

Diese Pressemitteilung im Internet

Sie finden diese Pressemitteilung sowie Bildmaterial im Internet unter www.fibl.org/de/medien.html



Terminübersicht

Einführung von biologischen und nachhaltigen Produkten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Praxispartner: Ökomarkt e.V.

03.11.2011 (10.00 – 17.30 Uhr), 22889 Hamburg/Gut Wulksfelde

Der Hofrundgang auf dem renommierten Demonstrationsbetrieb Gut Wulksfelde (Bioland) führt die Teilnehmer in die Besonderheiten der ökologischen Produktion und regionalen Vermarktung ein. Im angeschlossenen Restaurant „Gutsküche“ wird mittags gespeist. Das Konzept des Restaurants - regionale, saisonale und ökologische Speiseplanung mit einer Vielzahl hofeigener Produkte – erläutert anschließend Geschäftsführer und Küchenchef Matthias Gförer.

Im weiteren Verlauf wird die Arbeit einer Kontrollstelle vorgestellt und am Ablauf der Bio-Zertifizierung für Küchen erklärt.

Seminarinhalte:

- Grundlagen und Besonderheiten der Biolandwirtschaft
- Kontrollverfahren und Kosten der Kontrolle
- Praxisbeispiel Biorestaurant: „Gutsküche“
- Vorstellen von Bezugsquellen ökologischer und regionaler Produkte
- Austausch über regionale und überregionale Handelspartner/Sortimente

Mehr Qualität mit nachhaltigen Produkten

Praxispartner: a'verdis GbR

15. und 16.11.2011 (10.00 – 20.00 und 06.30 – 15.30 Uhr),
40882 Ratingen/Esprit Betriebsrestaurant, Stautenhof

Das zweitägige Seminar vermittelt fundierte Kenntnisse zum praktischen Einsatz von Bioprodukten in Großküchen. Ein besonderes Augenmerk wird dabei auf die Speiseplanung sowie die praktische Zubereitung gelegt. Der Veranstaltungsort, das Betriebsrestaurant des Modeunternehmens Esprit, gehört zu den besten Betriebsrestaurants in Deutschland; hier wird ein hoher Anteil an Bioprodukten und regionaler Ware verwendet. Der BioMentor Martin Friedrich ist verantwortlicher Food and Beverage Manager bei Esprit und unterstützt mit seinem Team den kochpraktischen Teil des Seminars.

Besonderes Highlight: Am zweiten Workshop-Tag bereiten die Seminar-Teilnehmer die komplette Mittagsverpflegung für die Esprit-Belegschaft zu. Eine Besichtigung auf dem nahe gelegenen Stautenhof, ein landwirtschaftlicher Betrieb mit Bioland- und Naturland-Anerkennung und wichtiger Lieferpartner von Esprit, ermöglicht außerdem Einblicke in die ökologische Lebensmittelerzeugung.

Seminarinhalte:

- Ökolandbau in Theorie und Praxis
- Biostrategien für Küchen: Einkauf, Kalkulation, Kommunikation und Biozertifizierung
- Qualität und Einkauf von Bioprodukten
- Grundlagen des Einsatzes von Bioprodukten
- Kreativ kochen mit Bioprodukten



Bio und Nachhaltigkeit – Philosophie und Umsetzungsmöglichkeiten

Praxispartner: Quant Qualitätssicherung GmbH

15. und 16.11.2011 (10.00 – 21.30 und 08.30 – 15.00 Uhr),
36039 Fulda, tegut... Lernstatt

Im Vordergrund des zweitägigen Seminars stehen Fragen zum nachhaltigen Wirtschaften in Großküchen. Einkauf und Verwendung regionaler und biologischer Produkte sowie ein saisonal ausgerichteter Speiseplan werden in Theorie und Praxis vermittelt. Folgende Fragestellungen werden diskutiert:

- Wie kann bio und nachhaltig im eigenen Betrieb zum Erfolg werden?
- Welche positiven Effekte gibt es bezüglich der Lebensmittelsicherheit?
- Woher bekomme ich welche Qualitäten?
- Wie ist das Bestellwesen zu organisieren?
- Wie ist mit bio zu kalkulieren?
- Wie integriere ich Bioprodukte im Speiseplan?
- Wann ist die Verwendung von Convenienceprodukten sinnvoll?

Seminarinhalte:

- Grundlagen: Ökologischer Landbau und Nachhaltigkeit
- Grundlagen: Lebensmittelsicherheit und Einsatz von Bioprodukten
- Biostrategien für Küchen
- Qualität und Einkauf von Bioprodukten
- Kreativ kochen mit Bioprodukten

Schritt für Schritt zur Bio-Karte – Einführung in die Thematik der nachhaltigen Speisekarte

Praxispartner: Bioland e.V.

23.11.2011 (09.00 – 17.30 Uhr), 82256 Fürstenfeldbruck/Restaurant Fürstenfelder

Im Fokus des praktischen Seminarteils steht das Kennenlernen von Betrieben, die seit Jahren erfolgreich regionale und biologische Produkte verwenden – so wie das Bioland-zertifizierte Restaurant Fürstenfelder. Regionale Belieferung durch Direktvermarkter und spezialisierte Großhändler sowie die Biozertifizierung von Gastronomiebetrieben und Großküchen sind zentrale Themen der Veranstaltung. Eine Führung durch das Restaurant, das Hotel und den Veranstaltungsbereich des Fürstenfelder runden die Veranstaltung ab.

Seminarinhalte:

- Möglichkeiten der regionalen Direktbelieferung
- Kontrollverfahren und Kosten der Kontrolle
- Vorstellung verschiedener Best-Practice-Betriebe
- Vorstellung von Bezugsquellen ökologischer und regionaler Produkte
- Austausch und Diskussion über regionale Belieferungsmöglichkeiten

