

Pressemitteilung

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

Zukunftsweisend kochen

Unter dem Leitsatz ‚Bio und Nachhaltig – Mehr als ein Trend!‘ werden im Jahr 2012 praxisnahe Fachseminare für die Außer-Haus-Verpflegung angeboten.

(Frankfurt am Main, 08.05.2012) Eine bundesweite Veranstaltungsreihe bietet praxisorientiert neue Impulse für Köchinnen und Köche in der Außer-Haus-Verpflegung. Themenschwerpunkte sind besonders qualitätsorientierte Zutaten und Zubereitungsverfahren, die vorausschauende Speiseplanerstellung mit regionaler und saisonaler Ausrichtung sowie die Qualitätssicherung.

In der Profiküche der Zukunft spielen die genannten Aspekte eine wichtige Rolle. Die diesjährigen kostenfreien Seminare im Rahmen des Bundesprogramms ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) ermöglichen diesbezüglich eine umfassende Weiterbildung. Eine ausgewogene Mischung von Fachpraxis und Fachtheorie bietet Mitarbeitern von Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung neue Würze – und zeigt vielversprechende Perspektiven für den Genuss der Zukunft. Begonnen wird im Frühjahr 2012 mit Veranstaltungen zur Einführung von Bioprodukten in der Gemeinschaftsverpflegung, zur Fleischqualität und zur kreativen vegetarischen Küche mit regionalen Produkten.

Die Seminare finden an unterschiedlichen Veranstaltungsorten im gesamten Bundesgebiet statt. Sie sind auch für Einsteiger in die ökologische und auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Verarbeitung und für Auszubildende geeignet. Die Seminare werden von der FiBL Projekte GmbH in Zusammenarbeit mit verschiedenen Praxispartnern wie Verbänden, Einzelbetrieben oder Beratern durchgeführt.

Das vollständige Seminarprogramm ist online einsehbar unter <http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/weiterbildung/>. Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Kostenpauschale 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

Ihr Ansprechpartner:
Boris Liebl
Tel. +49 69 7137699-74
seminare@fibl.org

Die Schulungsmaßnahmen werden finanziert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms 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



Ihre Ansprechpartner

Boris Liebl (Projektleitung)

FIBL Projekte GmbH

Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 7137699-74

Gerd Eymann (Anmeldeservice)

Tel. +49 69 7137699-46

Ann-Sofie Henryson (Öffentlichkeitsarbeit)

Tel. +49 69 7137699-47

seminare@fibl.org

<http://www.fibl.org>

Weitere Informationen

<http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/weiterbildung/>

Diese Pressemitteilung im Internet

Sie finden diese Pressemitteilung im Internet unter

www.fibl.org/de/medien.html



Seminare 2012

Einführung von biologischen und nachhaltigen Produkten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

12.06.2012 in 22889 Tangstedt/Hamburg

Referenten: Christina Zurek und Iris Lange, Ökomarkt Hamburg e.V.
Linda Várszegi, Öko-Kontrollstelle ABCERT
Matthias Gförer, GutsKüche/Gut Wulksfelde

Kreative vegetarische Küche - Teil 1

18.06.2012 in 61191 Rosbach

Referenten: Christian Kolb, artichoc A. & C. Kolb GbR
Anja Erhart, Agentur für Ernährungsfragen

Fleischqualität

06.08.2012 in 15848 Rietz-Neuendorf

Referenten: Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
Boris Liebl, FiBL Deutschland e.V.
Hendrik Staar, Gut Hirschaue GmbH & Co. KG

Kreative vegetarische Küche - Teil 2

01.09.2012 in 61192 Rosbach

Referenten: Christian Kolb, artichoc A. & C. Kolb GbR
Anja Erhart, Agentur für Ernährungsfragen

Fleischqualität

10.09.2012 in 74653 Künzelsau

Referenten: Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer Kulmbach
Boris Liebl, FiBL Deutschland e.V.

Nachhaltige Fischküche

24.09.2012 in 23946 Boltenhagen

Referenten: Christina Zurek und Iris Lange, Ökomarkt Hamburg e.V.
Catherine Zucco/Alfred Schumm, WWF
Florian Kummer, Feinheimisch
Silke Discher, Seehotel Boltenhagen

Vielseitige Tofuküche in Bioqualität

24.10.2012 in 79108 Freiburg

Referenten: Andreas Greiner, ÖKONSULT GbR, Stuttgart
Norbert Martin und Helge Leithold, Life Food GmbH
Martin Rombach, Leiter der Kontrollstelle „Prüfverein“, Karlsruhe

Nachhaltig kochen!

25.10.2012 in 22299 Hamburg

Referenten: Christina Zurek und Iris Lange, Ökomarkt Hamburg e.V.
Mirko Trenkner, Die Werteköche
Christof Eichel, Geschäftsführer Konditorei Eichel
Sina Gauert und Thorsten Otte, Bistro Verrückt nach frisch!

