

Zukunftsweisend kochen

Köchinnen und Köche können sich im Rahmen der kostenfreien Seminarreihe ‚Bio und Nachhaltig – mehr als ein Trend!‘ weiterbilden. Die Veranstaltungen werden nach der Sommerpause in den kommenden Monaten weitergeführt.

(Frankfurt am Main, 18.09.2013) In der Außer-Haus-Verpflegung hat Nachhaltigkeit einen zunehmenden Stellenwert: Ob bei der Verwendung regional erzeugter Lebensmittel, der Verarbeitung von extensiv erzeugtem Fleisch, dem Angebot saisonaler vegetarischer Gerichte oder dem Einsatz von Biolebensmitteln. Die Qualifizierungsseminare für Köchinnen und Köche machen mit einer ausgewogenen Mischung aus Theorie und Praxis Appetit auf nachhaltige Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Regionale Frühstückskomponenten, Fleisch von Tieren aus tiergerechter Haltung und die vegetarische bzw. vegane Küche sind dabei nur eine Auswahl der kommenden Highlights.

Die Seminare werden im Auftrag des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) von der FiBL Projekte GmbH in Zusammenarbeit mit Praxispartnern wie Verbänden, Einzelbetrieben oder Berufsschulen 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.

1440 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten.

Ihre Ansprechpartner

Gerd Eymann
(Seminarservice)

Tel. +49 69 7137699-46

seminare@fibl.org

<http://www.fibl.org>

Ann-Sofie Henryson
(Seminaroordination & Öffentlichkeitsarbeit)

Tel. +49 69 7137699-47

Weitere Informationen

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

Diese Pressemitteilung im Internet

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

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



Seminartermine für Köchinnen und Köche, 2. Halbjahr 2013

Schritt für Schritt zur Biokarte mit regionalen Produkten

23.10.2013 in 82291 Mammendorf

Referenten:

- › Sonja Grundnig, Bioland e.V.
- › Eva-Maria Hackenberg, Bioland e.V.
- › Karin Romeder-Boxrucker, Ökoring Handels GmbH

- › Einführung von Biolebensmitteln in der Küche
 - › Einkauf und Beschaffung von Biolebensmitteln
 - › Was ist eine Biozertifizierung?
 - › Best Practice Beispiele
 - › Umgang mit Biolebensmitteln in der Küche und in der Werbung
 - › Küchenpraxis: nachhaltige Gerichte
-

Einfach, ökologisch, regional – nachhaltige Verpflegung in betreuten Senioreneinrichtungen

13.11.2013 in 28199 Bremen

Referenten:

- › Hannelore Weise, Beratung für ganzheitliche Ernährungskonzepte
- › Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH

- › Biolebensmittel, regional und saisonal – was genau bedeutet das?
 - › Beschaffungswege für Bioprodukte und Produkte aus der Region
 - › Kalkulationshilfen: Möglichkeiten zum Einsatz von nachhaltig erzeugten Lebensmitteln bei begrenztem Budget
 - › Ernährungsphysiologie für den Bereich Seniorenverpflegung
 - › Kochpraxis: Traditionell, gesund und nährstoffreich – klassische Rezepte angepasst für die Seniorenverpflegung
-

Kreative regionale Speisen für das Frühstücksbuffet – die bewusste Qualität

18.11.2013 in 56820 Senheim-Senhals

Referenten:

- › Stefan Walch, Küchenleitung Gewölbekeller im Hotel Alt Speyer, Eventcatering
- › Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH

- › Grundlagen der nachhaltigen Ernährung
 - › Was sind regionale Spezialitäten?
 - › Worum es uns geht: Die Betriebsphilosophie für den Gast erlebbar machen
 - › Innovation und Kreativität für das Frühstücksangebot:
 - › Warme und kalte Frühstückskomponenten mit regionalem Charakter
 - › Beschaffungswege für regionale Produkte
 - › Tipps rund um die Kalkulation mit regionalen Produkten
 - › Kommunikation und Marketing
 - › Kennzeichnung von Bioprodukten am Frühstücksbuffet und in der Werbung
-



**Das vegetarische 3-Gänge-Menü:
saisonal, ökologisch und einfach köstlich!**

18.11.2013 in 56068 Koblenz

Referenten:

- › Mayoori Buchhalter, BioGourmetClub
Kochschule & Event GmbH
- › Anja Erhart, Agentur für Ernährungsfragen

- › Regional, saisonal und ökologisch: Das vegetarische
Weihnachtsmenü
 - › Abwechslungsreiche und ausgewogene Rezepte für
die qualitätsbewusste Küche
 - › Strategien für Küchen (Einkauf, Kalkulation und
Kommunikation)
 - › Vegane Menüvariationen
 - › Grundlagen der vegetarischen Ernährung
-

Echt gutes Rindfleisch!

20.11.2013, 63150 Heusenstamm

Referenten:

- › Hermann Jakob, Meisterschule für Fleischer
Kulmbach
- › Boris Liebl, FiBL Deutschland e.V

- › Fleischreifung
 - › Zerlegung und Zuschnitt
 - › Verwendungs- und Zubereitungsmöglichkeiten
 - › Biologische und tiergerechte Tierhaltung
 - › Kennzeichnung von biologischen und regionalen
Produkten auf der Speisekarte
 - › Betriebsbesichtigung
-

Seminartermine für Köchinnen und Köche, 1. Halbjahr 2014

**Rund und um ökologische Puten:
ein Einblick für die Gastronomie**

08.05.2014 in 74653 Künzelsau

Referenten:

- › Maik Noz, Beratungsbüro Maik Noz
- › Christine von Wistinghausen-Noz, Geflügel vom
Brunnenhof GbR
- › Markus Reinauer, Jagstmühle Heimhausen

- › Biologisch-dynamische Putenerzeugung: worauf es
ankommt
 - › Betriebsbesichtigung Brunnenhof
 - › Besichtigung der Schlachtereie
 - › Zerlege- und Ausbeintechnik
 - › Verarbeitungstipps aus der anspruchsvollen
Gastronomie
 - › Verkostung von Putengerichten
-

