

Pressemeldung

Mehr Qualität mit den besten Bio-Produkten

Workshop-Reihe für Gastronomie und Großküche wird fortgesetzt

Münster, Alsbach 26.05.2010. Nach erfolgreichem Start im Februar in Frankfurt am Main bieten das Beratungsunternehmen a'verdis aus Münster und Demeter Felderzeugnisse aus Alsbach weitere Praxisseminare für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung an. Nächster Termin ist der 28. Juni 2010 in Krefeld.

„Bio-Produkte sind für Gastronomen eine hervorragende Alternative, weil mit Ihnen mehr Qualität angeboten werden kann“, stellt Rainer Roehl, geschäftsführender Gesellschafter von a'verdis aus Münster heraus. „Langfristig Erfolg mit Bio haben aber nur solche Betriebe, die ihre Bio-Angebote mit einer besonderen Qualität verknüpfen – hinsichtlich Inhalt, Aussehen und Geschmack.“, so der erfahrene Berater an der Schnittstelle von Bio-Markt und Außer-Haus-Markt.

„Nur wenn die Qualität für den Gast spürbar wird, ist der Preis nicht mehr allein entscheidend für die Akzeptanz“, ergänzt Martin Friedrich, der als F&B Manager in der Zentrale des Modeunternehmens Esprit für eines der besten Betriebsrestaurants in Deutschland verantwortlich ist und das nächste Seminar am 28.06.2010 in Krefeld fachlich unterstützt.

„Grundlage für eine sehr gute Speisenqualität ist zu aller erst hochwertige Rohware. Und hier gibt es auch im Bio-Markt spürbare Unterschiede,“ weiß Adelheid Birmelin, Ansprechpartnerin für Großküchen und Gastronomie bei Demeter Felderzeugnisse.

Die Teilnehmer erhalten einen aktuellen Einblick in den deutschen Bio-Markt inkl. aller wichtigen Einkaufsmöglichkeiten für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Sie lernen die unterschiedlichen Bio-Qualitäten und Bio-Konzepte kennen und erfahren, wie die Bio-Umsetzung im eigenen Betrieb wirtschaftlich erfolgreich und für die Gäste attraktiv umgesetzt werden kann. Die Verkostung hochwertiger Bio-Ware schult das Qualitätsempfinden und bietet wichtige Hinweise für die Praxis.

Die Seminare richten sich an verantwortliche Gastronomen, Einkäufer, und Küchenchefs aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung und werden im Herbst in Hamburg, Berlin, München, Frankfurt und Stuttgart fortgesetzt.

Unterstützt werden die Seminare durch die Bio-Unternehmen Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei GmbH, Rapunzel Naturkost GmbH und Lebensbaum Ulrich Walter GmbH.

2.037 Zeichen. Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.

Weitere Informationen und Termine erhalten Sie bei:

Rainer Roehl ■ a'verdis – Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR
Telefon (0251) 980-1221 ■ rainer.roehl@a-verdis.com ■ www.a-verdis.com

Adelheid Birmelin ■ Demeter Felderzeugnisse GmbH
Telefon +49 6257 9340 44 ■ birmelin@felderzeugnisse.de ■ www.felderzeugnisse.de