



Mehr Qualität mit den besten Bio-Produkten

Praxis-Workshop für GV und Gastronomie

- 3. Februar 2009, 9.00 – 17.00 Uhr
- hoffmanns höfe, Frankfurt am Main

Erfolg mit Bio

Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln hat sich in Deutschland von einem Trend zur Normalität entwickelt. Zweistellige Wachstumsraten in den vergangenen vier Jahren haben dazu geführt, dass mittlerweile gut fünf Prozent aller in Deutschland vermarkteten Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung stammen. Auch immer mehr Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie kaufen regelmäßig ökologisch erzeugte Lebensmittel ein und bieten den Gästen Bio-Speisen an.

Langfristig Erfolg mit Bio haben aber nur solche Betriebe, die ihre Bio-Angebote mit einer besonderen Qualität verknüpfen – hinsichtlich Inhalt, Aussehen und Geschmack. Denn nur wenn die Qualität für den Gast spürbar wird, ist der Preis nicht mehr allein entscheidend für die Akzeptanz. Grundlage für eine gute Speisenqualität ist hochwertige Rohware. Und hier gibt es im Bio-Markt inzwischen erhebliche Unterschiede.

Ihr Nutzen

Sie erhalten einen umfassenden Einblick in den deutschen und internationalen Bio-Markt inkl. aller wichtigen Beschaffungsmöglichkeiten für GV und Gastronomie. Sie lernen die unterschiedlichen Bio-Qualitäten kennen und sind nach dem Workshop in der Lage, die verschiedenen Bio-Angebote besser zu bewerten und zu unterscheiden. Dadurch können Sie Einkauf und Speisenplanung optimieren. Profitieren Sie von den umfangreichen und langjährigen Erfahrungen der Referenten.

Teilnehmerkreis

Das Seminar richtet sich an verantwortliche Einkäufer, Küchenleiter, Köche und Hauswirtschaftsleiterinnen in der Gemeinschaftsverpflegung und an Gastronomen und Hotelliers.





Programm

- ab 8:30 Kaffee und kleine Snacks stehen bereit
- 9:00 Begrüßung und Einstieg
- 9:30 **Bio & Gastronomie**
- Wie viele und welche Küchen setzen heute Bio-Lebensmittel ein?
 - Was zeichnet erfolgreiche Bio-Konzepte aus?
 - Welche Hürden gibt es beim Einsatz von Bio-Produkten?
- 10:30 **Produkte & Qualitäten**
- Welche Qualitäten erwarten Ihre Gäste?
 - Was zeichnet gute Bio-Produkte aus?
- 13:15 **Verkosten & Bewerten**
- Probieren verschiedener Produkte
 - Rohprodukte, Säfte, Halbfertigprodukte, Tiefkühlprodukte
- 15:30 **Kalkulation & Kommunikation**
- Wie kalkuliere ich mein Bio-Angebot?
 - Welche Bio-Kommunikation für Mitarbeiter und Gäste ist erfolgreich?
- 17:00 Ende des Seminars

Referenten

Rainer Roehl ist Ernährungswissenschaftler und arbeitet seit über 20 Jahren im Bio-Markt und Außer-Haus-Markt. Er hat mehrere hundert Restaurants und Großküchen bei der Umsetzung eines gesundheitlich, ökologisch und wirtschaftlich nachhaltigen Verpflegungsangebotes beraten.

Adelheid Birmelin ist bei der Demeter-Felderzeugnisse GmbH als Sortimentsmanagerin für die Warengruppengestaltung der GV-Biotiefkühlprodukte zuständig. Sie berät Restaurants und Großküchen bei der Umsetzung einer qualitätsorientierten Bioküche und bietet praxisnahe Analysen für geeignete Warengruppen aus Kundensicht.

Olaf Schönegge ist seit 1998 Küchenleiter der Reha-Werkstatt Niederrad, in der 30 Personen mit psychischen Erkrankungen einen Arbeitsplatz in einer Großküche gefunden haben. Bei etwa 600 Essen täglich und einem Bio-Anteil von 70-80% wird ein besonderes Augenmerk auf den regionalen Einkauf gelegt.



Allgemeine Informationen

Teilnahmegebühr

1. Teilnehmer 129,- Euro zzgl. MwSt.
2. Teilnehmer 99,- Euro zzgl. MwSt.

Die Teilnahmegebühr ist im Voraus zu bezahlen. Der Preis richtet sich nach der Anzahl der Teilnehmer derselben Firma pro Anmeldung. Im Preis inbegriffen sind Checklisten, Übersichten und Praxistipps sowie alle Speisen und Getränke.

Anmeldung

Bitte melden Sie sich mit beiliegenden Anmeldeformular bis **19. Januar 2010** an. Die Teilnehmerzahl ist auf 16 Personen begrenzt. Entscheidend ist das Eingangsdatum der Anmeldung.

Programmänderungen

Änderungen bleiben vorbehalten. Sollte das Seminar nicht stattfinden, wird die Teilnahmegebühr zurückerstattet. Weitere Ansprüche können nicht geltend gemacht werden.

Abmeldung

Sollten Sie verhindert sein, melden Sie sich bitte **bis spätestens 27. Januar 2009** schriftlich ab. Danach werden bis fünf volle Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn 75 % der Teilnahmegebühr verrechnet, später der volle Betrag. Ein/e Ersatzteilnehmer/in ist uns willkommen.

Veranstalter

a'verdis ■ Roehl & Dr. Strassner GbR
Mendelstraße 11 ■ 48149 Münster
www.a-verdis.com

Demeter Felderzeugnisse GmbH
Neue Bergstraße 13 ■ 64665 Alsbach
www.felderzeugnisse.de

Kontakt

Rainer Roehl
rainer.roehl@a-verdis.com
Telefon +49 251 980 1220

Adelheid Birmelin
birmelin@felderzeugnisse.de
Telefon +49 6257 9340 44





Veranstaltungsort

hofmanns höfe

Heinrich-Hoffmann-Straße 3 ▪ 60528 Frankfurt am Main
fon 069 | 67 06 – 100 ▪ fax 069 | 67 06 – 111
www.hoffmanns-hoefe.de ▪ info@hoffmanns-hoefe.de

hoffmanns höfe finden Sie im Westen Frankfurts südlich des Mains im Bereich des Uniklinikums. Das Haus liegt in unmittelbarer Nähe zum Fluss, in der Nähe von Straßenbahn-Haltestellen und wenige Minuten von der Autobahn entfernt.

Anfahrt (siehe auch http://www.hoffmanns-hoefe.de/index.php?article_id=6)

Mit dem PKW:

Aus Richtung Nord:

A 5 bis Frankfurter Kreuz, einordnen in Richtung Würzburg. Nach Durchfahren der ersten Schleife nach rechts wieder Richtung Hannover | Kassel | Frankfurt-West einordnen. Sie fahren dann wieder wenige Kilometer zurück nach Norden. Dann weiter wie aus Richtung Ost, Süd, West (s. u.).

Aus Richtung Ost, Süd, West:

Vom Frankfurter Kreuz auf der A5 weiter Richtung Frankfurt-West | Kassel. Nach ca. 3 km nehmen Sie die Abfahrt „Niederrad | Schwanheim | Uni-Klinik“. Folgen Sie der Beschilderung „Stadtmitte | Uni-Klinik“ nach rechts. Nach ca. 1,5 km folgen Sie der Abzweigung „Niederrad | Rennbahn“ nach rechts. Nach 100 Metern biegen Sie rechts in die „Heinrich-Hoffmann-Straße“ ein. Die hoffmanns höfe befinden sich nach ca. 150 Metern auf der rechten Seite.

Mit der Bahn:

Nach Verlassen des Hauptbahnhofes fahren Sie mit der Straßenbahn Linie 21 in Richtung Stadion bis zur Haltestelle „Heinrich-Hoffmann-Straße | Blutspendedienst“.

Die Straßenbahn fährt, wenn der Hauptbahnhof hinter Ihnen liegt, nach rechts, die Fahrtzeit beträgt ca. 10 Minuten. Am Fahrscheinautomat für die Straßenbahn wählen Sie „Frankfurt Einzelfahrt“.

Von der Straßenbahn-Haltestelle aus sind es noch 150 Meter, dann liegen die hoffmanns höfe auf der rechten Straßenseite.





Anmeldung

Bitte melden Sie sich per Brief, Fax oder E-Mail bei der unten genannte Adresse, Faxnummer oder E-Mail-Adresse an. Nach Eingang der Anmeldung erhalten Sie eine schriftliche Bestätigung und die Kontoverbindung für die Teilnahmegebühr.

a'verdis Roehl & Dr. Strassner GbR
Mendelstraße 11
48149 Münster
Tel.: 0251 / 980 1220

Fax: 0251 / 980 1229

E-Mail: info@a-verdis.com

- Hiermit melde ich mich für das Seminar „Mehr Qualität mit den besten Bio-Produkten“ am **03.02.2009 in Frankfurt am Main** an.
- Leider kann ich nicht an dem Praxisseminar teilnehmen, bin aber an zukünftigen Veranstaltungen interessiert.

Bitte führen Sie mich wie folgt im Teilnehmerverzeichnis auf:

Name: _____

Funktion: _____

Betrieb: _____

PLZ / Ort: _____

Für unsere Kartei:

Straße: _____

Telefon: _____ Telefax: _____

E-Mail: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

