



## Mehr Qualität mit den besten Bio-Produkten

### Praxis-Workshop für GV und Gastronomie

- 09. Februar 2010, 9.00 – 17.00 Uhr
- Wackelpeter Catering, Lagerstraße 11, Halle H, 20357 Hamburg

#### 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 auch Bio-Markt deutliche 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. Insbesondere Jens Witt zeigt mit seinem eigenen Betrieb, dass es möglich ist, beste Bio-Qualitäten einzukaufen und trotzdem wirtschaftlich erfolgreich zu sein.

#### Teilnehmerkreis

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





## 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?
- 10:30 **Produkte & Qualitäten**
- Welche Qualitäten erwarten Ihre Gäste?
  - Was zeichnet gute Bio-Produkte aus?
- 12:30 **Mittagessen & Besichtigung**
- Bestes aus der regionalen Bio-Küche
  - Besichtigung der Wackelpeter-Küche
- 13:30 **Verkosten & Bewerten**
- Zubereiten & 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.

**Jens Witt** ist Koch und Oecotrophologe und seit 1993 Geschäftsführer des Unternehmens "Wackelpeter", der ersten deutschen Profiküche mit Bio-Zertifikat. Heute setzt Wackelpeter bei täglich etwa 2.300 Essen zu 100% auf Bio-Lebensmittel. Davon stammen etwa 30% direkt von Landwirten und etwa 60% aus der Region.



## 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 **26. 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 2. Februar 2010** 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](http://www.a-verdis.com)

Demeter Felderzeugnisse GmbH  
Neue Bergstraße 13 ▪ 64665 Alsbach  
[www.felderzeugnisse.de](http://www.felderzeugnisse.de)

### Kontakt

Rainer Roehl  
[rainer.roehl@a-verdis.com](mailto:rainer.roehl@a-verdis.com)  
Telefon +49 251 980 1220

Adelheid Birmelin  
[birmelin@felderzeugnisse.de](mailto:birmelin@felderzeugnisse.de)  
Telefon +49 6257 9340 44





## Veranstaltungsort

### Wackelpeter

Lagerstraße 11, Halle H ■ 20357 Hamburg

Telefon 040 | 64400312 ■ Telefax 040 | 6440265

www.wackelpeter-service.com ■ info@wackelpeter-service.com

### Anfahrt (siehe auch <http://wackelpeter-service.com/anfahrt.php>)

Das Gebäude von Wackelpeter befindet sich auf dem Gelände des Fleischgroßmarktes Hamburg ca. 5 Minuten Fußweg von der U und S-Bahn-Station Sternschanze. Benutzen Sie den Ausgang Messe, folgen Sie dem Weg bis zur Lagerstraße. Gegenüber ist Tor 2, klingeln Sie beim Pfortner, schräg links in der Halle H befinden sich die Räumlichkeiten.





## 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](mailto:info@a-verdis.com)**

- Hiermit melde ich mich für das Seminar „Mehr Qualität mit den besten Bio-Produkten“ am **9. Februar 2010 in Hamburg** 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: \_\_\_\_\_

