

Bio in der Gastronomie

Die Öko-Modellregionen beschäftigen sich mit einer Vielfalt an Themen und Projekten, die von der Erzeugung über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung gehen. Ein wichtiger Aspekt ist dabei auch Gastronomiebetriebe dabei zu unterstützen Biolebensmittel zu verwenden bzw. deren Anteil zu erhöhen, da die Nachfrage besonders in touristischen Regionen immer höher wird.

Dabei stellen sich nicht nur Fragen nach dem Bezug der Lebensmittel oder dem Ablauf der Zertifizierung und Kontrolle, sondern auch zu Spezialthemen wie Ganztierverwertung oder der Kommunikation an die Gäste. Diesen Fragen möchten wir in diesem Workshop für interessierte Gastronomen nachgehen. Vielleicht als ersten Schritt hin zu einer Biozertifizierung? Wir laden Sie sehr herzlich ein und freuen uns auf interessanten Diskussionen und Austausch.

**Programm****09:15 Begrüßung**

ÖMR Managerin Sarah Diem,
Cordula Rutz (LVÖ),
Katharina Niemeyer (BZA)/
Christian Novak (LfL)

09:30 Aus der Praxis I

Warum setzt das Berghotel Ifenblick auf Bio und welche Erfahrungen wurden und werden dabei gemacht?

Bianca Meyer, Berghotel Ifenblick

10:00 Infoblock I

- Bio in der AHV und Gastronomie: Daten und Trends
 - Strategien und Beispiele für die Einführung von Bio in der Gastronomie,
 - Belieferungsmöglichkeiten
- Sonja Grundnig, Bioland e.V.*

10:45 Pause**11:00 Aus der Praxis II**

Der regionale Bio-Großhandel als Partner der Gastronomie,

Sebastian Funk, epos Biopartner Süd

11:30 Infoblock II

Wie funktioniert die Bio-Kontrolle in der Gastronomie?

Stefan Bach, ABCERT AG

12:15 Mittagspause**13:15 Arbeitsgruppen:**

- AG 1: Wie kommuniziere ich den Mehrwert von Bio an meine Gäste?
Mit Sophie Oberhardt, Naturland Zeichen GmbH
- AG 2: Kontrolle und Zertifizierung – Mehrwert und Umsetzung
Mit Stefan Bach, ABCERT AG

14:15 Präsentation der AG-Ergebnisse in der Gruppe**14:45 Pause****15:15 Aus der Praxis IV**

Ganztierverarbeitung in der Bio-Gastronomie,
Bernd Meyer, Küchenmeister und med. geprüfter Ernährungsberater, Bio-Hotel Ifenblick

16:00 Abschluss**16:15 Ende der Veranstaltung**

Veranstaltungsort:

Bio-Berghotel Ifenblick
 Gschwend 49
 87538 Balderschwang im Allgäu
 Tel: +49 (0) 8328 92470
 Fax: +49 (0) 8328 9247200
 E-Mail: info@berghotel-ifenblick.de
 www.berghotel-ifenblick.de

Tagungspauschale:

25 Euro (inkl. Mittagessen) vor Ort zu bezahlen. Getränke beim Mittagessen müssen selber bezahlt werden.

Anreise:**Mit eigenem Fahrzeug:**

Eine Anreisebeschreibung finden Sie auf der Internetseite des Bio-Berghotels Ifenblick (www.berghotel-ifenblick.de)

Hinweis: Bitte informieren Sie sich vor der Anfahrt, ob der Weg über den Riedbergpass freigegeben ist und/oder Schneekettenpflicht besteht. Bei Kettenpflicht oder Sperrung empfehlen wir die Anreise über Oberstaufen-Hittisau.

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Gerne vernetzen wir Sie mit anderen Teilnehmern, um eine gemeinsame Fahrt bzw. eine Mitnahmemöglichkeit vom Bahnhof Sonthofen zum Tagungsort zu organisieren. Bitte erteilen Sie uns bei der Anmeldung dafür Ihre Zustimmung zur Weitergabe Ihrer Kontaktdaten.



Anmeldung telefonisch oder per E-Mail
 bis zum 29. November 2017 bei

Sarah Diem
 Projektmanagerin Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten
 Tel: 08323 99836-40
 E-Mail: sarah.diem@lra-oa.bayern.de

Veranstalter:

Projektbetreuung Öko-Modellregionen und
 Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten in Zusammenarbeit
 mit der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau
 in Bayern e.V. (LVÖ)



Ländliche Entwicklung in Bayern

LVÖ

Landesvereinigung für den
 ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Bayern



Gefördert mit Mitteln des Freistaats Bayern
 durch das Bayerische Staatsministerium
 für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.



Workshop „Bio in der Gastronomie“ in der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten

www.oekomodellregionen.bayern



7. Dezember 2017

im Bio-Berghotel Ifenblick,
 Balderschwang