



### Themen

- Beschaffung heimischer Produkte für die Speisekarte
- Schritt für Schritt zum Bio-Zertifikat
- Tipps und Tricks zur Umsetzung

**Webinar**

## So gelingt Bio in der Profiküche

Der Einstieg in die bio-zertifizierte Profiküche ist eine echte Chance für eine glaubwürdige nachhaltige Gastronomie und eine authentische Gästekommunikation! Wir möchten Ihnen hierüber 2 Stunden komprimierte und praxisbezogene Informationen anbieten.

Sie erfahren mehr über

- Regionale Bezugsmöglichkeiten von Bio-Lebensmitteln für die Profiküche
- Umsetzung der Bio- und Bioland-Zertifizierung für Ihre nachhaltige Gästekommunikation.
- Tipps und Tricks beim Bio-Einstieg
- Erfahrungen zu Kalkulation und Speiseplanung mit Bio

Das Seminar zeigt praxisnah Maßnahmen zum erfolgreichen Einsatz von heimischen Bio(land)-Lebensmitteln und zur Bio-Zertifizierung.

Nutzen Sie die Möglichkeiten und profitieren Sie von den Inhalten!

Für das Seminar stehen drei Alternativtermine zur Auswahl:

**Mittwoch, 18. Januar 2023**

**Jeweils von 14:00 bis 15:30 Uhr**

**Kostenlos**



**Karsten Bessai**

Selbstständiger Berater und Genuss-Handwerker für Bio-Gastronomie, Küchenmeister und Betriebswirt. Langjährige Erfahrung als Küchenchef in der Bio-Gastronomie



**Eva-Maria Huber**

Beraterin bei Bioland für Außer-Haus-Verpflegung, Köchin und Ernährungswissenschaftlerin (M.Sc.), Fachberaterin für vegane Ernährung (UGB), langjährige Erfahrung im Bio-Catering

**Anmeldung direkt bei Bioland:**

<https://www.bioland.de/partner/veranstaltungskalender>

**Suchbegriff: „Profiküche“**