

# Einladung zum Online-Workshop: Bio-Basics für die Gastronomie und Betriebsgastronomie

09. April 2025, 14:00 – 16:00 Uhr

Noch sind Bio-Produkte in der Gastronomie eher die Ausnahme als die Regel, während Supermärkte und Discounter den Markt längst für sich entdeckt haben und das Angebot seit Jahren weiter ausbauen. Das kostenlose Online-Seminar bietet Ihnen alle Infos rund um den Einstieg in die Bio-Küche: Von A - wie "Auslobung" bis Z - wie "Zertifizierung" bietet der zweistündige Workshop Gastronomen, Köchinnen und Köchen alle Basics, die es für ein stimmiges Bio-Konzept braucht.

**Anja Erhart, FiBL Projekte GmbH:** Sie veranschaulicht, wie Bio-Lebensmittel in Gastronomie und Verpflegungsalltag integriert werden können. Mit Tipps und Tricks rund um die Themen Speisenauswahl und -planung sowie Kalkulation wird sie hier praktische Beispiele vorstellen. Ebenso wird sie in ihrem Beitrag die neue AHV-Verordnung vorstellen.

**Kasten Bessai:** Als Koch, Ideengeber und Berater begleitet er Betriebe aus Gastronomie, Hotellerie, AHV und Lebensmittelwirtschaft bei der Entwicklung von nachhaltigen Koch- und Genusskonzepten. Im Fokus stehen dabei stets regionale Lebensmittel und Bioqualität. Er gibt Einblicke in kreative und einzigartige Bio-Konzepte, die gleichzeitig die Rentabilität steigern und die Position im Wettbewerb stärken.

## Zielgruppe

Eingeladen sind

- Köchinnen und Köche
- Küchenleiterinnen und -leiter
- Restaurantleiterinnen und -leiter
- Küchenleiterinnen und -leiter
- Hauswirtschaftsleiterinnen und -leiter
- Multiplikatorinnen und Multiplikatoren
- Beraterinnen und Berater
- Regional- bzw. Wertschöpfungskettenmanagerinnen und -manager

## Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
13:50	Einwählen, Technik-Check
14:00	Begrüßung, Programmvorstellung und Einstieg in die Veranstaltung
14:15	Impulsbeitrag – „Auf dem Weg zum erfolgreichen Gastro-Angebot mit Bio-Produkten“ <ul style="list-style-type: none"><li>• Bio-Strategien für Speiseplanung und Kalkulation</li><li>• Bio-Zertifizierung für die Außer-Haus-Verpflegung (AHV-Verordnung): Warum zertifizieren lassen?</li></ul> (Anja Erhart, FiBL Projekte GmbH)
14:45	Kitchentalk: Bio-Gastro-Konzepte erfolgreich umsetzen mit Karsten Bessai
15:15	Fokus in Kleingruppen: Hürden für Bio in der AHV und Lösungsmöglichkeiten <ul style="list-style-type: none"><li>• Gästekommunikation und Mehrwert der Bio-Zertifizierung (AHVV)</li><li>• Bio-Produkte im Einkauf: Wie kommen Bio-regio-Produkte in die Küchen?</li></ul>
15:50	Zeit für Fragen, Evaluierung, Abschluss
16:00	Ende der Veranstaltung

## Anmeldung

Bitte bis spätestens 02.04.2025 unter <https://akademie.fibl.org/event/334>

## Veranstaltungsort

Online

Verwendet wird die Software ZOOM. Für die Dauer des Seminars werden daher ein ruhiger Ort mit PC oder Laptop inkl. Kamera, Lautsprecher und Mikrofonfunktion sowie eine stabile Internetverbindung benötigt.

## Kosten

Es fallen keine Teilnahmegebühren an, da die Veranstaltung im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird.

## Kontakt Veranstalter

FiBL Projekte GmbH  
Kasseler Str. 1a, 60486 Frankfurt am Main  
Katharina Schwab  
Tel.: 069 7137699-295  
E-Mail: [katharina.schwab@fibl.org](mailto:katharina.schwab@fibl.org)

### Über „Bio verarbeiten“

„Bio verarbeiten“ ist eine praxisorientierte Veranstaltungsreihe zur Stärkung der ökologischen Lebensmittelverarbeitung. Die Praxis-Workshops von *Bio verarbeiten* richten sich an Personen des Lebensmittelhandwerks (Fleischerei/Metzgerei, Bäckerei/Konditorei), der Außer-Haus-Verpflegung und der verarbeitenden Ernährungswirtschaft, sowie an Personen und Start-ups, die Interesse haben, in einen dieser Bereiche einzusteigen. Auch Lehrerinnen und Lehrer aus Berufs-, Fach- oder allgemeinbildenden Schulen, Studierende, Auszubildende oder Personen aus der Beratung sind herzlich eingeladen. Die Veranstaltungen gehen auf aktuelle Trends und Entwicklungen, Chancen und Herausforderungen sowie Grundlagen der Bio-Verarbeitung ein und übernehmen den Wissenstransfer von der Forschung hin zur Verarbeitung und wieder zurück.

Mehr Informationen zu „Bio verarbeiten“ und Kontaktmöglichkeiten finden Sie auf der Internetseite des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL): [www.bundesprogramm.de](http://www.bundesprogramm.de)