

Einladung zum Praxis-Workshop Mehr Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung durch handwerkliches Kochen

24. April 2025, 14:00-18:00 Uhr

Kartoffelpüree aus der Tüte oder aus frischen Kartoffeln gestampft, Brühe gekocht oder als Trockenpulver gekauft, Bratlinge selbst geformt? Gastronomen und Gemeinschaftsverpfleger müssen aus wirtschaftlichen Gründen oft abwägen, ob Arbeitszeit oder vorverarbeitete Lebensmittel in der Küche eingesetzt werden. Der Frage, wann welche Strategie mehr Sinn macht, wollen wir in diesem Praxisworkshop nachgehen. Mit der Eventlocation „Alte Schmiede“, zentral im Stadtteil Ottensen gelegen, steht uns eine wunderbare Lehrküche zur Verfügung, um mit Ihnen leckere Gerichte aus bio-regionalen Zutaten zu kochen. Doch Bio-Lebensmittel sind hochpreisiger als konventionelle Ware, u.a. um den Landwirt:innen den Mehraufwand in der Produktion angemessen zu entlohnen. Wie es trotzdem gelingen kann, den Bio-Anteil in der Küche bei knappem Wareneinsatzbudget zu erhöhen, stellen Ihnen Solveig Bartels, gelernte Köchin und Betriebsleiterin des Caterers Rebional, und Christina Zurek, Bildungsreferentin des Ökomarkt e.V., vor. Mit Kalkulationsbeispielen und einer geschickten Wochenspeiseplanung wollen wir zunächst in der Theorie und dann auch in der Küchenpraxis Strategien vermitteln, die die handwerkliche Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln für die Gemeinschaftsverpflegung in den Mittelpunkt des Seminars stellen.

Veranstaltungsort

Lehrküche der Eventlocation „Alte Schmiede“, Bahrenfelder Str. 205 (Hinterhof), 22765 Hamburg

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Gastronomen, Caterer und Küchenleitungen aus Großküchen, Leitungskräfte aus Kliniken und Heime, Betriebsverpfleger, Multiplikatoren, Lehrerinnen und Lehrer aus Berufs-, Fach- oder allgemeinbildenden Schulen, Studierende, Auszubildende

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
14:00	Begrüßung, Vorstellungsrunde
14:15	Warum brauchen wir eine Ernährungswende und was können Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung dazu beitragen? (Christina Zurek, Ökomarkt e.V.)
14:45	Praxisbeispiel: Handwerkliches Kochen beim Caterer Rebional mit Blick auf Kliniken, Heime und die Schulverpflegung (Solveig Bartels, Caterer Rebional)
15:15	Pause
15:30	Kalkulationsbeispiele und Wochenspeiseplanung (Solveig Bartels, Rebional, Christina Zurek, Ökomarkt e.V.)
16:00	Küchenpraxis: Beispielrezepte für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung Handwerkliches Kochen mit Bio-Produkten (Solveig Bartels, Rebional & Katharina Krause (Dipl.-oec.-troph., Ökomarkt e.V.)
17:30	Fördermöglichkeiten für Küchen! Wie könnten Förderstrategien des Bundes /Landes auch für die Regionen genutzt werden? (Christina Zurek, Ökomarkt e.V.)
17:45- 18:00	Feedback und Abschlussrunde

Anmeldung

Wir bitten um Anmeldung bis zum 17. April. 2025 unter: <https://akademie.fibl.org/event/342>

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.

Weitere Infos

Die „Alte Schmiede“ befindet sich im Hinterhof. Treffpunkt ist der Seminarraum.
Bitte bringen Sie eine Küchenschürze mit. Die Teilnehmer:innenzahl ist aufgrund der Küchenpraxis begrenzt.

Kontakt Veranstalter

Ökomarkt e.V.

Ansprechpartnerin:

Christina Zurek

Osterstrasse 58

20259 Hamburg

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