

Einladung zum Praxis-Workshop Mehr ,bio-regionale Lebensmittel für (Groß-) Küchen in und aus der Öko-Modellregion „Heideregion Uelzen“

08. Mai 2025, 15:00-19:00 Uhr

Die Bio-Modellregion „Heideregion Uelzen“ verfügt über mehrere bundesweit benannten Verarbeiter und Großhändler, die ein attraktives Bio-Sortiment für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung vorhalten. Im Workshop möchten wir mit Gastronomen, Küchenverantwortlichen, Führungskräften und MultiplikatorInnen diskutieren wie es gelingen kann, den Bio-Anteil in den regionalen Küchen zu erhöhen ohne dass die Kosten im Wareneinsatz enorm steigen. In der Lehrküche der Apollonia Oberschule besteht die Möglichkeit, ausgewählte für die Gemeinschaftsverpflegung entwickelte Produkte selber herzustellen und zu verkosten. So können sich die Teilnehmenden mit allen Sinnen ein Bild von der regionalen Bio-Qualität machen. Wir freuen uns darauf mit Ihnen ins Gespräch zu kommen!

Veranstaltungsort

Lehrküche der Apollonia Oberschule Schule Uelzen, Ebstorfer Str.1, 29525 Uelzen

Programm

| Uhrzeit | Programmpunkt |
|---------|--|
| 15:00 | Begrüßung, Vorstellungsrunde |
| 15:15 | Warum brauchen wir eine Ernährungswende und was kann die Gastronomie dazu beitragen? (Christina Zurek, Ökomarkt e.V.) |
| 15:45 | Praxisbeispiel Kinderwelt e.V.: 100% Bio in der Kita-Küche (Nicole Ivers, Kinderwelt e.V.) |
| 16:15 | Pause |

| | |
|-----------------|---|
| 16:30 | Die Öko-Modellregion „Heideregion Uelzen“ stellt sich vor! (Eva Neuls, Öko-Modellregion „Heideregion Uelzen“) |
| 17:00 | Kochen & Verkostung: Bio-Produkte für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung aus der Region Uelzen (Eva Neuls, Öko-Modellregion „Heideregion Uelzen“) |
| 18:30 | Fördermöglichkeiten für Küchen! Wie könnten Förderstrategien des Bundes /Landes auch für die Regionen genutzt werden? (Christina Zurek, Ökomarkt e.V.) |
| 18:45- 19:00 | Feedback und Abschlussrunde |

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

Anmeldung

Wir bitten um Anmeldung bis zum 1. Mai. 2025 unter: <https://akademie.fibl.org/event/343>
(oder um eine Mail mit Namen und Betriebsanschrift an schule-und-landwirtschaft@oekomarkt-hamburg.de)

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

Treffpunkt ist die Lehrküche der Appolonia Oberschule. Die Schule ist von Uelzen Bahnhof in 12 Min zu Fuß erreichbar. Bitte bringen Sie eine Küchenschürze mit.

Kontakt Veranstalter

Ökomarkt e.V.

in Zusammenarbeit mit

Öko-Modellregion Heideregion Uelzen

Christina Zurek

Eva Neuls

Landwirtschaftskammer Niedersachsen
Bezirksstelle Uelzen, Team Ländliche Entwicklung

Osterstrasse 58

Wilhelm-Seedorf-Str. 1-3

20259 Hamburg

29525 Uelzen



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