Einladung

Naturland bittet zu Tisch

Basis-Workshop: Bio-Lebensmittel in der AHV

Ein Drittel der Lebensmittel in Deutschland wird außer Haus verzehrt. Jedoch liegt der Bio-Anteil in diesem Segment mit bislang unter zwei Prozent weit unter dem Potenzial. Mit einem **modularen Basis-Workshop** möchten wir einen Einstieg bieten in die Integration von Bio-Lebensmitteln in die Speisekarte bzw. in die Belieferung der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Lebensmitteln.

Im **Modul A** zeigen wir das Potenzial, das die Außer-Haus-Verpflegung für Direktvermarkter:innen bietet. Praktiker berichten über Anforderungen und Hürden, aber auch über Chancen und Erfolge. Das **Modul B** zeigt, wie Bio-Lebensmittel nachhaltig erfolgreich in die gastronomische Praxis integriert werden können. Wie setze ich Bio-Lebensmittel auch unter Aspekten der Wirtschaftlichkeit ein? Wie können langfristige Lieferpartnerschaften gelingen? Beispiele aus der Praxis zeigen Hemmschwellen, Lösungen und Zukunftschancen für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Termin:	Donnerstag, 30. März 2023 Modul A: 10:00 – 12:30 Uhr Modul B: 14:00 – 17:00 Uhr
Ort:	Esprit Europe GmbH Esprit Allee 1 40882 Ratingen
Anmeldung:	Bitte melden Sie sich bis zum 24.03.2023 an unter: Anmeldung Naturland Veranstaltungen

Veranstalter ist die Naturland Zeichen GmbH. Die Teilnahme ist kostenfrei.

Naturland

Mit mehr als 140.000 Bauern und Bäuerinnen in aller Welt ist Naturland der größte Öko-Verband. Rund 1.200 Herstellern sind Naturland Partner in der Verarbeitung, im Handel und in der Gastronomie. Ein leistungsstarkes regionales und internationales Netzwerk bietet die besten Voraussetzungen für erfolgreiche Öko-Konzepte in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Von Kartoffeln aus der Region bis zu Kaffee aus den besten Anbaugebieten vermittelt Naturland zuverlässige Lieferanten und faire Partnerschaften vom Erzeuger bis direkt in Ihre Küche

Programm

Modul A für Naturland Erzeuger:innen

Die Außer-Haus-Verpflegung als neuer Kunde

Uhrzeit	Thema/Titel
10:00 Uhr	**Begrüßung und Vorstellungsrunde** *Annette Alpers, Beratung für Naturland* *Elisabeth Peters,* Naturland Zeichen GmbH
10:30 Uhr	**Kennzeichen der Nachfrage von Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung, Potenzial, Herausforderungen und Chancen für Erzeugerbetriebe** *Rainer Roehl,* a'verdis, Münster
10:50 Uhr	Praxisbeispiel: **Lösungen für eine regionale Bio-Beschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung** *Martin Friedrich*, F&B Manager, Esprit Europe GmbH, Bio-Mentor
11:10 Uhr	**Praxiserfahrungen bei der Belieferung von Fleisch an die Gemeinschaftsverpflegung,** Christopf Leiders, Stautenhof
11:25 – 12:30 Uhr	**Austausch und Fragen der Teilnehmer:innen**

Pause

Modul B für Verantwortliche aus der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie

Bio-Lebensmittel nachhaltig integrieren

Uhrzeit	Thema/Titel
14:00 Uhr	**Begrüßung** Annette Alpers, Geschäftsführerin Naturland NRW Elisabeth Peters, Naturland Zeichen GmbH, Gastro Beratung
14.15 Uhr	**Impulsvortrag: Bio in Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie - Herausforderungen, Erfolgsfaktoren** *Rainer Roehl,* a'verdis, Münster
14.35 Uhr	**Praxisbeispiel: Lösungen für eine regionale Bio-Beschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung** *Martin Friedrich*, F&B Manager, Esprit Europe GmbH und Bio-Mentor
14.50 Uhr	**Impulse: Naturland bittet zu Tisch** • Vielfalt aus NRW und den Regionen der Welt, Helena Theis, Naturland Zeichen GmbH • Nachhaltiger Fischgenuss, Nicole Knapstein, Sustain Seafood e.V. • Naturland Gastro Service, Elisabeth Peters, Naturland Zeichen Gmbh,
15.30 Uhr	**Praxisbeispiel: Naturland Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung** *Anja Kuhn*, Verdi Tagungshaus, Naturland Gastro Partner
15.50 Uhr	**Netzwerken und Austausch bei Kaffee und Kuchen** Möglichkeit einer Betriebsführung der Esprit Gastronomie
16.30 Uhr	Diskussion, Fragen, Austausch
17.00 Uhr	Abschluss