



Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb Bio-Vielfalt auf den Teller!



KüchenTalente – Teil 1

Einstieg in die Bio-Küche: Wozu und wie?

am 20.03.2024 von 15:00 Uhr – 17:00 Uhr | Online -Veranstaltung

Alle Mitarbeitenden von Küchen der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung sind herzlich zur kostenlosen Teilnahme eingeladen.

Programm

14:45 Uhr	Meetingraum offen	
15:00 Uhr	Beginn der Veranstaltung Begrüßung	Maike Honold Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb
15:05 Uhr	Einführung: Bio – warum & wofür? Welchen Mehrwert bringen Bio-Produkte im Verpflegungsangebot?	Maike Honold, Karsten Bessai (Berater für AHV und Lebensmittelwirtschaft, Biokoch)
15:15 Uhr	Wie funktioniert der Einstieg mit Bio in der Küche? Bio ist mehr als schlichter Austausch von Lebensmitteln. Wie es wirtschaftlich und geschmacklich funktioniert wird hier mundgerecht für die Praxis dargelegt.	Karsten Bessai
15:45 Uhr	Bezugsmöglichkeiten bio-regionaler Produkte	Maike Honold
15:55 Uhr	Pause	
16:05 Uhr	Erfahrungen aus der Praxis bio-regionale Produkte in der Küche integrieren, bei den Mitarbeitenden und den Tischgästen platzieren und	Stefan Thumsch KOCHWERK Catering GmbH (Betriebsrestaurant ElringKlinger AG)
16:25 Uhr	Produktvielfalt in der Region	Wolfgang Wenzel Erzeugergemeinschaft Kornkreis GmbH
16:35 Uhr	Offener Austausch und Fragen	
17:00 Uhr	Ende der Veranstaltung	

[Hier geht's zur Anmeldung](#) (möglich bis 13.03.2024)

Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung. E-Mail: m.honold@verein-biosphaeregebiet-alb.de, Telefon: 07381 9350945