



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



KüchenTalente – Teil 3

Speiseplangestaltung & Kalkulation

Nachhaltiges Verpflegungsangebot schaffen und die Kostengut im Blick behalten

am 06.06.2024 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 und Einführung	Maike Honold Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb
15:05 Uhr	Wie können bio-regionale Produkte integriert werden bei einer sinnvollen Preisgestaltung? <ul style="list-style-type: none"> • Platzierung bio-regionaler Produkte • Themenbereiche: Regionalität, Fleischreduktion, attraktive fleischlose Küche • Küchenmanagement, Produktionssysteme Energieeffizienz • Restevermeidung und -verwertung als Hebel für Spielraum im Budget 	Karsten Bessai Berater für AHV und Lebensmittelwirtschaft, Biokoch
15:50 Uhr	Pause	
16:00 Uhr	Speiseplancheck (bio-regional, gesund, umsetzbar und effizient) praktische Tools zur Speiseplangestaltung	Karsten Bessai
16:35 Uhr	Offener Austausch & Fragen	
17:00 Uhr	Ende der Veranstaltung	

Hier geht's zur Anmeldung (möglich bis 29.05.2024)

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