

Pressemeldung

Spürbar mehr Qualität mit den besten Bioprodukten

Workshop-Reihe für Gastronomie, Großküchen und Waldorfschulen ein voller Erfolg

Münster, 25.11.2010. Nach vier ereignisreichen Workshopterminen in Frankfurt, Witten und Hamburg ziehen das Beratungsunternehmen a'verdis aus Münster, der Bio-Anbieter Demeter Felderzeugnisse aus Alsbach und Demeter NRW eine positive Bilanz: Weitere Praxisseminare zum Thema „Bio & Qualität“ in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sind unbedingt erwünscht.

„Die Arbeit mit Bio-Produkten und insbesondere mit Demeter-Produkten ist für mich nicht nur eine Herausforderung, sondern auch ein Privileg“, betont Bernadette Müting-Spickermann von der Freien Waldorfschule in Gladbeck. Über Bio-Produkte erhalten sowohl Gastronomen, als auch Küchenleiter in der Gemeinschaftsverpflegung eine gute Basis für mehr Qualität auf dem Teller. „Der Workshop hat mir gezeigt, welche Erwartungen meine Gäste an mich und meine Küche stellen und wie ich diesen mit Hilfe eines erfolgreichen Bio-Konzepts optimal begegnen kann“.

Die Workshopreihe „Mehr Qualität mit den besten Bio-Produkten“ gab den Teilnehmern nicht nur Einblicke in die aktuellen Entwicklungen des deutschen Bio-Marktes, sondern zeigte vor allem praxisnah Möglichkeiten für einen erfolgreichen Einsatz von Bio-Lebensmitteln auf. Hierzu zählt auch die Vermittlung der biologisch-dynamischen Anbauweise und Verarbeitung nach Demeter-Richtlinien. *„Aus diesem Grund sind bei allen Veranstaltungen Referenten aus der Praxis zugegen, die für Fragen zur Verfügung stehen“*, hält Adelheid Birmelin, Ansprechpartnerin für Außer-Haus-Verpflegung bei Demeter Felderzeugnisse, fest. *„Neben wirtschaftlichen Hintergründen wie Kalkulation und Kommunikation, werden über Verkostung und Bewertung von Bio-Lebensmitteln spürbar die Sinne und das Qualitätsempfinden für diese Produkte geschult“*, ergänzt Rainer Roehl von a'verdis.

Trotz eines straffen Tagesprogramms blieb den Teilnehmern genug Zeit, Erfahrungen auszutauschen und alle Fragen des Arbeitsalltages mit den Experten zu besprechen. *„Ich habe nun das Gefühl, mit meinem Vorhaben auf dem richtigen Weg zu sein. Insbesondere vom Schwerpunkt Qualitätsunterschiede und der Schulung über das, was gute Bio-Lebensmittel ausmacht, werde ich profitieren“*, fasst Kai-Uwe Johansen vom Städtischen Krankenhaus Kiel den Tag zusammen.

Die Workshopreihe für verantwortliche Gastronomen, Einkäufer und Küchenchefs aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung sowie von Waldorfschulen und – kindergärten wird 2011 fortgesetzt.

Unterstützt werden die Seminare durch die Bio-Unternehmen Rapunzel Naturkost GmbH, Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei GmbH und Lebensbaum - Ulrich Walter GmbH.

2.705 Zeichen. Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.

Weitere Informationen und Termine erhalten Sie bei:

Rainer Roehl ■ a'verdis – Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR
Telefon (0251) 980-1221 ■ rainer.roehl@a-verdis.com ■ www.a-verdis.com

Adelheid Birmelin ■ Demeter Felderzeugnisse GmbH
Telefon +49 6257 9340 44 ■ birmelin@felderzeugnisse.de ■ www.felderzeugnisse.de