



Riechst du den (Bio-)Braten?

**Lehrgang zum/zur Bio-Gastronom/in
in 5 Modulen von 17.10. bis 21.11.2022**

Man is(s)t jetzt Bio

Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Tierwohl sind schon lange nicht mehr nur die Forderungen einer kleinen idealistischen Gesellschaftsgruppe. Weite Teile der Bevölkerung achten immer stärker darauf, dass die Lebensmittel, die wöchentlich im Einkaufswagen landen oder im Restaurant und Hotel konsumiert werden, gesund und nachhaltig sind. Trendforscher sprechen in diesem Zusammenhang vom Megatrend Neo-Ökologie und rechnen in Zukunft mit verstärkter Nachfrage nach regional und biologisch produzierten Lebensmitteln.

Bio ist zukunftssicher und international

Nicht nur in Österreich greifen deshalb immer mehr Leute zum Bio-Käse oder zur Bio-Kartoffel. Auch in den Heimatländern unserer Sommer- und Wintergäste steigt die Nachfrage nach Bio-Produkten. Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln bietet innovativen Unternehmen daher die Chance, sich für die Zukunft entsprechend zu positionieren.

**Mehr Infos zur Bio-Landwirtschaft
auch unter: www.bio-austria.at**

Dein Einstieg in die Bio-Gastronomie

Um dieses Potential für den eigenen Betrieb zu nutzen, braucht es eine gute Planung für den Einstieg in die Bio-Gastronomie. Woher bekomme ich Bio-Produkte und welcher Bio-Anteil ist für mein Unternehmen sinnvoll? Wie funktioniert eine Zertifizierung und wieviele Bio-Produkte werden dafür benötigt? Wie gestalte ich meinen Speiseplan und geht sich die Kalkulation mit Bio-Lebensmitteln aus? Was erwarten sich bio-affine Gäste und wie kommuniziere ich das alles an meine MitarbeiterInnen und Gäste?


Alle Antworten auf deine Fragen

Da auf diese Fragen individuelle Antworten gefunden werden müssen, lädt der Bioverband BIO AUSTRIA Tirol zu diesem Lehrgang ein. Dabei greifen ExpertInnen in fünf Modulen die wichtigsten Themen auf und begleiten die TeilnehmerInnen beim Einstieg in die Bio-Gastronomie.

Mhhh, wie das duftet...

Riechst du den (Bio-)Braten für dich und deinen Betrieb? Dann melde dich zum Lehrgang an, hol dir das Know-How und Teilnahme-Zertifikat für den Einstieg in die Bio-Gastronomie, ein Lehrgangs-Zertifikat und positioniere dein Unternehmen für die Zukunft.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 **Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus**

 **LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Aus welchen Zutaten besteht der Lehrgang?

Modul 1 - Bio ist nachhaltig | 17.10.2022

8.30 bis 13.00 Uhr | Haus der Begegnung, Innsbruck

Einstieg | Vorträge: Bio ist nachhaltig (Johann Ebner, Bio-Koch, Gründer von biochi), Best-Practice Beispiel Jenbacher Sozialzentrum (Mathias Gorfer, Bio-Koch), Nachhaltigkeit im Tourismus und in der Gastronomie - Trends (Marlies Wech, GF BIO HOTELS) | Gemeinsames Mittagessen

Modul 2 - Bio ist möglich | 24.10.2022

8.30 bis 13.00 Uhr | Wirtschaftskammer Tirol, Innsbruck

Einstieg | Vorträge: Bio-Zertifizierung und Kontrolle (Sandra Kirch, ABG) Speiseplangestaltung und Kalkulation (Mathias Gorfer, Bio-Koch) | Marktplatz und Verkostung mit Tiroler ProduzentInnen und Großhändlern

Modul 3 - Bio schmeckt | 07.11.2022

8.30 bis 13.00 Uhr | WIFI Innsbruck

Einstieg | Vorträge: Bio und Gesundheit (Martin Grassberger, Wissenschaftler und Autor), Valteller-Modell (Karin Hofinger, Ernährungsberaterin), Gemeinsames Kochen mit inhaltlichen Inputs (Philipp Stohner, WIFI) | Gemeinsames Mittagessen

Modul 4 - Bio belebt | 14.11.2022

8.30 bis 16.00 Uhr | Alpenresort Schwarz, Mieming & Hotel Holzleiten, Obsteig

Einstieg | Vortrag: Kommunikation und Marketing nach innen und außen (Ludwig Gruber, Gründer BIO HOTELS) | Gemeinsames Mittagessen | Betriebsführung Hotel Holzleiten (Simon Wilhelm, GF Hotel Holzleiten) | Betriebsbesichtigung BIO AUSTRIA-Bauernhof

Modul 5 - Bio hat Zukunft | 21.11.2022

8.30 – 13.00 Uhr | Villa Blanka, Innsbruck

Einstieg | Projektpräsentationen | Podiumsdiskussion | Zertifikatsübergabe | Mittagessen

Was serviert der Lehrgang seinen Gästen?

- Die TeilnehmerInnen bekommen durch die fachliche und praxisorientierte Weiterbildung ein besseres Verständnis über Bio-Lebensmittel und ihren Einsatz im Betrieb.
- Der Lehrgang vermittelt das nötige Rüstzeug für den Einstieg in die Bio-Gastronomie sowie die Möglichkeiten sich im Trend der Nachhaltigkeit zu positionieren.
- Es wird sowohl die Wirtschaftlichkeit des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln thematisiert als auch eine küchenpraktische Weiterbildung mit Küchenprofis angeboten.
- Die TeilnehmerInnen erstellen in einer kleinen Abschlussarbeit ein individuelles Zukunftskonzept für ihren Betrieb, das ihnen hilft den Einstieg in die Bio-Gastronomie Schritt für Schritt umzusetzen.
- Am Ende erhalten die TeilnehmerInnen ein Lehrgangs-Zertifikat, welches das erworbene Know-How im Bereich Bio-Gastronomie belegt.

Wer sind die Gäste des Lehrgangs?

- KöchInnen aus der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
- Food/Beverage-Manager
- Entscheidungsträger
- Heimleiter
- GemeindevertreterInnen
- LehrerInnen
- StudentInnen

Was kostet das gesamte Lehrgangs-Menü?

€ 560 (30 % gefördert durch das Bildungsgeld update)
€ 800 (regulär)

Die Teilnahmegebühr versteht sich inklusive Pausenverpflegung und Unterlagen.

Die TeilnehmerInnen sind für den Erhalt etwaiger Förderungen selbst verantwortlich. Weitere Informationen zum Bildungsgeld update finden sich unter: www.mein-update.at



Wie können sich Gäste einen Platz im Lehrgang reservieren?

Bis 07.10.2022 direkt auf der BIO AUSTRIA Website, unter tirol@bio-austria.at oder telefonisch unter 0512 572 993.

Wo erhalten Gäste weitere Informationen?

BIO AUSTRIA Tirol
Tobias Lienhart, B.Sc.
+43 676 842 214 427
tobias.lienhart@bio-austria.at

