



LET'S GO BIO! - FÜR DIE AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

**MONTAG, 11.05.2026, 14:00-16:30 UHR,
ONLINE & KOSTENFREI**

Immer mehr Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung – Gastronomie, Catering, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung – möchten nachhaltiger wirtschaften und prüfen die Umstellung auf Bio-Produkte. Doch wie gelingt der Einstieg in der Praxis? Welche Anforderungen sind zu beachten – und welche Unterstützung gibt es? Antworten auf diese Fragen liefert die kostenfreie Online-Veranstaltung „Let's Go

Bio!“, die sich gezielt an Fachleute aus der Außer-Haus-Verpflegung richtet.

Zielgruppe:

Alle Interessierten aus Gastronomie, Hotellerie, Catering, Betriebsverpflegung und Gemeinschaftsverpflegung – insbesondere Küchenleitungen, Betriebsleitungen, Einkäufer:innen und Nachhaltigkeitsbeauftragte.

Was erwartet die Teilnehmenden?

Kompakte Informationen, Praxiseinblicke und konkrete Umsetzungstipps von Expert:innen aus Verband, Kontrolle, Beratung, Handel und Küche:

- **Sandra Wacker / DAS HELDEN ATELIER**
Einstieg in die Bio-Zertifizierung – Chancen, Schritte und Fördermöglichkeiten
- **Christian Fink / ÖkoP Zertifizierungs GmbH (Öko-Kontrollstelle)**
Ablauf und Anforderungen der Bio-Zertifizierung in der AHV
- **Kristina Mayr / Naturland Zeichen GmbH**
Beratung und Unterstützung durch den Bio-Anbauverband
- **Sebastian Funk / Bio Partner Deutschland Foodservice GmbH**
Warenverfügbarkeit und Praxislösungen im Bio-Großhandel
- **Christian Wimmer / FICHTERs**
Erfahrungsbericht aus einem biozertifizierten Gastronomiekonzept

ANMELDUNG:

Bitte bis zum 04.05.2026 unter: <https://forms.office.com/e/5vrGRspFVV>



VERANSTALTER:INNEN:

Naturland Zeichen GmbH & DAS HELDEN ATELIER

<http://www.naturland-zeichen.de> | <https://www.helden-atelier.de>

