

Fit für die Bio-Gastro

Fortbildungsveranstaltung für Lieferbetriebe der Münchner Gastronomie

Trainieren Sie, Ihr bio-regionales Sortiment Münchner Küchenverantwortlichen überzeugend zu präsentieren. So gehen Sie gut vorbereitet in Verkaufsgespräche und werden die Besonderheiten Ihrer Produkte eindrucksvoll darstellen.



Für wen?

Lieferbetriebe aus der Metropolregion München und angrenzenden Landkreisen mit bio-regionalem Sortiment – egal ob bereits großküchen-tauglich oder nicht. Auch Betriebe, die eine Umstellung auf Bio planen sind willkommen!



WO?

Haus der Kost im
Munich Urban Colab
Freddie-Mercury-Straße 5
80797 München

9:30 –
16:00 Uhr

WANN?

Dienstag,
13. Januar 2026



**Re:think
Haus der Kost**
Regional. Vernetzt. Kochen.



Landeshauptstadt
München
**Referat für Klima-
und Umweltschutz**



In Zusammenarbeit mit





Inhalte des Seminars:

- ➔ Fakten und Geschichten, die gewerbliche Kunden interessieren
- ➔ Verkaufsgespräche planen und durchführen
- ➔ Unterlagen und Präsentationen gestalten
- ➔ Gesprächsführung, Rhetorik und Körpersprache verstehen und einsetzen

Leitung: Heike Zeller, [aHEU](#), Beraterin für regionale Vermarktungsstrategien

Die Teilnahme ist kostenlos. Mittagessen auf Selbstzahler-Basis.

Anmeldungslink: <https://ecozept.limequery.com/FBG26>

Anmeldeschluss: 7. Januar 2026, begrenzte Teilnehmerzahl

Wir freuen
uns darauf, Sie fit
für die Münchner Bio-
Gastro zu machen und
gemeinsam erfolgreich
ins Jahr
zu starten!



Melden Sie sich
jetzt an!

Kontakt und Infos:

Ecozept - Michael Böhm, Jan Linck: 08161/1482-0, bioregiomanagement@ecozept.de

Bildrechte: ©Nina-Ruehr-SINN-MEDIA



**Re:think
Haus der Kost**
Regional. Vernetzt. Kochen.



Landeshauptstadt
München
**Referat für Klima-
und Umweltschutz**



In Zusammenarbeit mit

