



## Projektteilnahme

Fax 04262 9590 50 z. H. Steffen Rösemeier

E-Mail: [gastronomie@bioserviceteam.de](mailto:gastronomie@bioserviceteam.de)

Diese Seite kann direkt gefaxt werden.

JA, ich möchte bei dem Projekt teilnehmen.

Bitte senden Sie mir weitere Informationen.

Ich habe noch Fragen zum Projekt.

Bitte rufen Sie mich an.

Betrieb

Vorname, Nachname

Funktion

Adresse Betrieb (Straße, PLZ, Ort)

Telefon im Betrieb

Mobil (tagsüber erreichbar)

E-Mail

Datum, Unterschrift



### Teilnahmekosten

Die Teilnahme am Projekt ist kostenlos, ausgenommen anfallende eigene Fahrt- oder Übernachtungskosten sowie Eintrittsgebühren.

### Ort

Projektgebiet ist Niedersachsen, Projektregionen sind Braunschweig, Hannover, Oldenburg

### Zielgruppe

Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie

Sie möchten detailliertere Informationen?

Dann fragen Sie uns:

**Bio Service Team GmbH**

Steffen Rösemeier

Bahnhofstr. 15 b, 27374 Visselhövede

Tel. 04262 9590-0, Fax 04262 9590 50

[gastronomie@bioserviceteam.de](mailto:gastronomie@bioserviceteam.de)

[www.bioserviceteam.de](http://www.bioserviceteam.de)



**Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz**

Dieses Projekt wird aus  
Mitteln des Landes  
Niedersachsen gefördert



Bildquellen:  
Titel, S. 4 – Bioland, Puffer; S. 2 –  
© fotolia.com, Laurent Hamels;  
S. 3 – © BLE, Bonn, Dominic  
Menzler; Rückseite – Bioland,  
Melanie Grande

# NIEDERSACHSEN VERPFLEGT BIO

Sie haben Fragen zu regionalen  
Bio-Produkten in der Profiküche?  
Wir beantworten Sie!



## Die Idee

Immer mehr Verbraucher schätzen es, dass es in der Außer-Haus-Verpflegung Bio-Kost gibt. Der Einsatz von Bio – möglichst aus der Region – in der Gemeinschafts- und Individualgastronomie ist somit eine echte Chance.

Für Sie als Verpflegungsverantwortlicher stehen oft erst einmal viele Fragen im Raum:

- Wie kann ich das Angebot mit hochwertigen Speisen und Getränken in heimischer Bio-Qualität ergänzen?
- Von wo kann ich niedersächsische Bio-Produkte beziehen?
- Welche Kosten kommen auf mich zu?
- Ist das, was ich brauche, auch verfügbar?
- Setze ich auf Bio-Komponenten, ein Bio-Menü oder auf 100% Bio?
- Wie bewerbe ich das Bio-Angebot bei meinen Gästen?

Diese Fragen wollen wir gemeinsam mit Ihnen klären und bieten Ihnen dabei umfangreiche Unterstützung!

## Das Ziel

Das Projekt soll den Einsatz ökologischer Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung in Niedersachsen fördern und stärken. Interessierte Akteure aus der Gemeinschaftsgastronomie können sich informieren, vernetzen, austauschen und so ihr Verpflegungskonzept nachhaltig entwickeln.

## Unsere Leistungen

Das Projekt richtet sich an Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie in den Projektregionen Braunschweig, Hannover und Oldenburg

- Beratung beim Einsatz von regionalen Bio-Produkten
- Unterstützung bei der Beschaffung von Bio-Produkten in gewünschten Mengen und Gebindegrößen
- Schulungen und Fortbildungen für Küchen- und Serviceteam
- Gruppentreffen, Exkursionen

## Ihr Nutzen

- Professionelle Prozessbegleitung bei der Einführung innovativer ökologischer Gerichte
- Erweiterung Ihrer regionalen Lieferantenstruktur
- Kollegialer Austausch und Aufbau eines Bio-Netzwerkes
- Unterstützung bei der Gästeinformation
- Sie zeigen Wertschätzung und Verantwortung für Ihre Gäste und fördern eine nachhaltige Esskultur

