Einladung zum Crashkurs:

Mehr Bio in Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung

Dienstag, 18.11.2025 & Mittwoch, 19.11.2025

Haus der Begegnung, Innsbruck

In Zusammenarbeit mit:

Tirol Agrarmarketing Tirol · Bio vom Berg · Bio Hotels · Klimabündnis Tirol · Haus der Begegnung Diözese Innsbruck

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land – Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der Europäischen Union

Sie wollen Bio auf den Teller bringen – klug kalkuliert, wirksam kommuniziert und inspiriert umgesetzt?

Wenn Sie sich fragen ...

Bio auf der Karte – Lohnen sich Bio-Produkte wirklich?
Bio in der Küche ohne Stress – geht das?
Was kann ein Teil- oder Vollsortiment meinem Betrieb bringen?

... dann ist dieser kompakte Lehrgang genau das Richtige für Sie!

In zwei intensiven Tagen bieten wir Ihnen praktisches Know-how, spannende Impulse und wertvollen Austausch mit Expert:innen und Pionier:innen der Branche.

Was kostet der gesamte Lehrgang?

€ 273 *(30% gefördert mit Bildungsgeld-Update) und* **€ 390** *ungefördert.*

Die Teilnehmergebühren werden durch das Bildungsgeld „update" sowie für Mitglieder der WKO gefördert. Die Teilnehmenden sind für den Erhalt etwaiger Fördermöglichkeiten selbst verantwortlich.

Wie können sich Gäste einen Platz im Lehrgang reservieren?

Bis 04.11.2025 direkt auf der BIOAUSTRIAWebsite, unter tirol@bio-austria.at oder 0512 572 993.

Jetzt Platz sichern & Bio neu denken!

Werden Sie Teil der Bewegung für eine nachhaltige Küche und holen Sie sich frische Impulse, starke Argumente und praxiserprobte Werkzeuge für mehr Bio in Ihrem Betrieb.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Tag 1 – Perspektiven, Praxis & Impulse

9.30 Uhr bis 20.00 Uhr

- *Einführung in den Lehrgang & Vorstellung von BIO AUSTRIA*
- *Dr. Martin Schlatzer (FiBL Österreich):*
  „Am (Teller)Rand des Anthropozäns – nachhaltige Ernährung und Landwirtschaft als Beitrag zur Lösung der Klimakrise"

Workshops & Austausch:

- *Tobias Lienhart, Berater für Bio-Gastronomie*
  Vortrag: Wie funktioniert eine Bio-Kontrolle?
- *Magdalena Kessler (Naturhotel Chesa Valisa):*
  „Es grünt so grün – und die Bilanzen blühn"
- *Austausch zu Bio-Beschaffung, Lebensmittelauswahl und Umsetzungsstrategien*
- *Gemeinsames Bio-Abendessen & Networking*
- *Abendvortrag von Prof. Dr. Birgit Wassermann:*
  „Unser Mikrobiom – wie Ernährung unsere Gesundheit prägt"

Tag 2 – Kalkulation, Planung & Vermarktung

8.30 Uhr bis 16.30 Uhr

- *Dietmar Fröhlich (ehem. Haubenkoch & Küchenberater):*
  Praxis-Workshop zur Kalkulation & Speiseplanung mit Bio-Zutaten
- *Fachlicher Austausch & Netzwerken*
- *Ludwig Gruber (Gründer BIO HOTELS):*
  „Marketing für Bio – wie man Bio-Angebote erfolgreich kommuniziert"
- *Abschlussrunde:*
  „Was sind Ihre nächsten Schritte für mehr Bio in Ihrer Küche?"