



Nachhaltigkeitsmanagement in der Gastronomie

Seminar für Hotels, Restaurants und Großküchen

- 19. März 2012, 10.00 - 17.00 Uhr
- Hotel Viva Creativo, Im Heidkampe 80, 30659 Hannover

Vom Bio-Angebot zur klimaneutralen Küche

Um zukunftsfähig zu sein, müssen Restaurants, Hotels und Großküchen heute viele verschiedene Herausforderungen gleichzeitig bewältigen. Die gastronomische Leistung muss wirtschaftlich und attraktiv sein, die Gesunderhaltung und das Wohlbefinden der Gäste fördern und schließlich ökologischen und ethischen Anforderungen genügen.

Zur Profilierung mit den verschiedenen Aspekten einer nachhaltigen Gastronomie gibt es verschiedene Anbieter mit unterschiedlichen Siegeln und Zertifikaten. Nicht alle eignen sich für den eigenen Betrieb. Aufwand und Kosten zur Erlangung der unterschiedlichen Zertifikate unterscheiden sich zum Teil erheblich.

Ihr Nutzen

Sie erhalten einen **umfassenden Einblick in die wichtigsten Handlungsfelder eines erfolgreichen Nachhaltigkeitsmanagements in der Gastronomie**, z. B. zu einem nachhaltigen Lebensmitteleinkauf, zur ökologischen Optimierung der Arbeitsprozesse und zu einem Speisen- und Getränkeangebot, dass neben dem Genuss auch das gesundheitliche Wohlbefinden der Gäste berücksichtigt.

Sie lernen **Anbieter von Siegeln und Zertifikaten** sowie deren Bedeutung, Leistungen und Kosten kennen. Und Sie bekommen **Hinweise und Tipps für eine gelungene Gästekommunikation**. Nach dem Seminar können Sie die verschiedenen Angebote und deren Nutzen für den eigenen Betrieb besser bewerten. Mit dem gewonnenen Wissen können Sie Ihr Angebot besser auf die jetzigen und zukünftigen Bedürfnisse Ihrer Gäste ausrichten.

Teilnehmerkreis

Das Seminar richtet sich an Gastronomen, Hoteliers sowie an Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter.





Programm

10.00 Uhr	Begrüßung und Eröffnung	
10.15 Uhr	Einführung in das Nachhaltigkeitsmanagement für Gastronomie	Rainer Roehl, a'verdis
11.00 Uhr	Lebensmittelqualität / -einkauf (1) - Bio, Regio, Fair	Stefanie Lange, HGK
11.45 Uhr	Kaffeepause	
12.15 Uhr	Lebensmittelqualität / -einkauf (2) - Artgerechte Tierhaltung, MSC	Dr. Jochen Neuendorff, GfRS
13.00 Uhr	Quick-Lunch	
14.00 Uhr	Nachhaltige Arbeitsprozesse - Energie, Wasser, Abfall	Rainer Roehl, a'verdis
14.45 Uhr	Spezialthema - Klimafreundliche Gastronomie	Dr. Jochen Neuendorff, GfRS
15.15 Uhr	Kaffeepause	
15.45 Uhr	Speisenangebot und -auswahl - Gesunde und vegetarische Angebote	Stefanie Lange, HGK
16.30 Uhr	Abschlussbesprechung	
17.00 Uhr	Ende des Seminars	

Referenten

Rainer Roehl arbeitet seit über 20 Jahren im Bio-Markt und Außer-Haus-Markt. Er hat mehrere hundert Restaurants und Großküchen bei der Umsetzung eines gesundheitlich, ökologisch und wirtschaftlich nachhaltigen gastronomischen Angebotes beraten.

Stefanie Lange ist bei der Einkaufsgenossenschaft HGK zuständig für den Bereich HGK Bio & Grüne Alternativen. Sie informiert und berät die Mitglieder zu allen Fragestellungen rund um das Thema Nachhaltigkeit in Hotellerie und Gastronomie.

Dr. Jochen Neuendorff ist seit 1989 Geschäftsführer der Zertifizierungsstelle Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH. Neben Audits und Inspektionen nach Öko- und Nachhaltigkeitsstandards ist er in Forschungs- und Entwicklungsprojekten zur Weiterentwicklung von Zertifizierungsprogrammen aktiv.





Allgemeine Informationen

Teilnahmegebühr

130,- Euro zzgl. MwSt. | HGK Preis 100,- Euro zzgl. MwSt.

Die Teilnahmegebühr ist im Voraus zu bezahlen. Im Preis inbegriffen sind Checklisten, Übersichten und Praxistipps sowie alle Speisen und Getränke.

Anmeldung

Bitte melden Sie sich mit dem beiliegenden Anmeldeformular bis **21. Februar 2012** an.

Programmänderungen

Änderungen bleiben vorbehalten. Sollte das Seminar nicht stattfinden, wird die Teilnahmegebühr zurückerstattet. Weitere Ansprüche gelten nicht.

Abmeldung

Sollten Sie verhindert sein, können Sie sich **bis 21. Februar 2012** schriftlich abmelden. Danach wird die volle Teilnahmegebühr verrechnet. Ein/e Ersatzteilnehmer/in ist uns willkommen.

Veranstaltungsort

Hotel VIVA CREATIVO GmbH
Im Heidkampe 80 ▪ 30659 Hannover
Telefon (0511) 64755-0 ▪ Telefax (0511) 64755-15
info@hotel-viva-creativo.de ▪ www.hotel-viva-creativo.de

Anfahrt / Übernachtung

Eine Anfahrtsskizze findet sich unter: <http://www.viva-creativo.de/anreise-mit-dem-pkw.html>
Bei Buchung von Zimmern über die Hotel Homepage, erhalten Sie 5 % Preisvorteil.

Veranstalter

a'verdis – Rainer Roehl und Dr. Carola Strassner GbR, www.a-verdis.com
GfRS – Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH, www.gfrs.de
HGK – Hotel- und Gastronomie-Kauf eG, www.h-g-k.de

Kontakt

Rainer Roehl, a'verdis, Telefon (0251) 980-1220, rainer.roehl@a-verdis.com
Dr. Jochen Neuendorff, GfRS, Telefon (0551) 58657, jochen.neuendorff@gfrs.de
Stefanie Lange, HGK, Telefon (0511) 37422-165, sla@h-g-k.de





Anmeldung

Bitte melden Sie sich per Brief, Fax oder E-Mail bei der unten genannten Adresse, Faxnummer oder E-Mail-Adresse an. Nach Eingang der Anmeldung erhalten Sie eine schriftliche Bestätigung und die Kontoverbindung für die Teilnahmegebühr.

a'verdis Roehl & Dr. Strassner GbR
Mendelstraße 11
48149 Münster
Tel.: 0251 / 980 1220

Fax: 0251 / 980 1229

E-Mail: info@a-verdis.com

- Hiermit melde ich mich verbindlich für das Seminar „Nachhaltigkeitsmanagement in der Gastronomie“ am **19. März 2012 in Hannover** an.
- Leider kann ich nicht an dem Seminar teilnehmen, bin aber an zukünftigen Veranstaltungen interessiert.

Bitte führen Sie mich wie folgt im Teilnehmerverzeichnis auf:

Name: _____

Funktion: _____

Betrieb: _____

PLZ / Ort: _____

Für unsere Kartei:

Straße: _____

Telefon: _____ Telefax: _____

E-Mail: _____ **HGK MitgliedsNr.:** _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

