

## TERMINE 2022

Januar-Seminar: 19.01. - 20.01. (Anreise 18.01.)

Mai-Seminar: 11.05. - 12.05. (Anreise 10.05.)

Das Seminar findet 2-tägig statt.

Beginn: Anreise am Vortag bis 18:30 Uhr

Come-Together mit Abendessen.

Ende: am 2. Seminartag um ca. 14:00 Uhr

## ANMELDUNG

Anmeldungen per Mail an: [kundenseminar@huegli.de](mailto:kundenseminar@huegli.de)  
oder Sie geben direkt Ihrem Außendienst-Berater Bescheid.

### Anmeldung mit:

Name

Betrieb

Personenzahl

Telefon / Mail

Seminartermin

JETZT  
ANMELDEN!

BIO

WIR SIND MITTENDRIN

IM  
BIO SEMINAR

GEMEINSAM MIT ÖKOLOGISCH  
NACHHALTIGEM HANDELN ZU  
WIRTSCHAFTLICHEM ERFOLG

20 JAHRE  
BIO-KOMPETENZ

Hügli gehört zu den BIO-Pionieren, die BIO-Produkte auch im Außer-Haus-Markt anbieten. **SEIT ÜBER 20 JAHREN** arbeiten wir mit unseren Rohstofflieferanten, Zertifizierungsstellen und BIO-Partnern zusammen, um ökologische **NACHHALTIGKEIT** mit wirtschaftlichem Erfolg auf die Speisekarte zu bringen.

Im **SEMINAR** zeigen wir, wie gesetzliche Rahmenbedingungen und kommunale Vorgaben mit ideellen Zielen vereinbart werden. Der Spagat Bio und Regionalität wird ebenso ausgeleuchtet wie Frische und Convenience, Kalkulation und Möglichkeiten der Speiseplangestaltung. **SIE KÖNNEN UNS FRAGEN.**

## SCHULUNGSINHALTE

- Wie entwickelt sich der Bio-Markt in Europa?
- Bio – Chance und Perspektiven für meinen Betrieb
- Teil- oder Voll-Bio – Was ist für meinen Betrieb sinnvoll?
- Welche gesetzlichen Rahmenbedingungen sind zu beachten?
- Ist die Zertifizierung Pflicht? Gibt es Ausnahmen?
- Zertifizierung: leichter als gedacht
- Praxisteil: Umsetzung in der Küche
- Erwartungen der Gäste an Bio
- Höhere Wareneinsatzkosten – trotzdem effizient und kostensparend
- Praktische Küchentipps von Profis für Profis
- Lagerhaltung – wie muss ich vorgehen?
- Logistik & Dokumentation – Was ist zu beachten?
- Nachhaltigkeit auch durch Abfallvermeidung

## SCHULUNGSORT

Hügli Nahrungsmittel GmbH | Anwendungsküche  
Güttinger Straße 23 | 78315 Radolfzell

## SCHULUNGSPREIS

369,- Euro zzgl. 19% MwSt.

## INKLUSIVE

- Zwei Übernachtungen
- Verpflegung
- Seminarunterlagen

