

TERMINE 2021

September-Seminar: 22.09. - 23.09.2021 (Anreise 21.09.)

Oktober-Seminar: 26.10. - 27.10.2021 (Anreise 25.10.)

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
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

