

**100% Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Kiga oder Schule:
gesund, schmackhaft und finanzierbar!**

In diesem Seminar erfahren Sie alles rund um das Kochen für Kinder und die Nutzung des neuen Bio-Speiseplanmanagers, mit dem Sie sowohl auf erprobte Bio-Speisepläne der einzelnen Jahreszeiten zurückgreifen, als auch Ihre eigenen Speisepläne zusammenstellen können. Wir zeigen Ihnen, wie die Kalkulation auf Knopfdruck funktioniert und wie Sie die Umsetzung der Speisepläne unter Berücksichtigung der Gegebenheiten in Ihrer Küche realisieren können. Mit unserer jahrelangen Erfahrung unterstützen wir Sie auch bei der Berechnung sowie Kommunikation des Kunden-Endpreises.

Inhalt des Seminars:

1. Grundlagen des Einsatzes von bio-regionalen Lebensmitteln

- Grundlagen des Biolandbaus, Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln
- Einsatz von 100% Bio-Produkten
- Besonderheiten von Bio-Lebensmitteln in der Verarbeitung

2. Tipps und Tricks zur Kinderküche anhand eines 6 wöchigen Saison-Speiseplans inkl. der kalkulatorischen Grundlagen und Rentabilität in der Kinderküche

- Gestaltung und Besprechung von Speiseplänen – eine gute Planung ist die halbe Miete
- Kalkulationsgrundlagen Kindercatering – damit der Preis passt
- Rezepturen/Kalkulation eines 6-wöchigen Saison-Speiseplans mithilfe des Bio-Speiseplanmanagers

3. Vorstellung von „kindgerechten Speisen“ durch den Küchenchef

- Front Cooking von Grundrezepturen, die in einer Kinderküche nicht fehlen sollten

4. Abpackmengen, Einkaufsplanung und Logistik

- Mengenstandards – damit das Essen auch reicht

5. Vorstellung von kindgerechten, bio-regionalen Lebensmitteln

- Bio-regionale Küche – mehr als ein Trend
- Zertifizierungsgrundlagen zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Bio-Küche

6. Austausch unter Kollegen

Referenten: Carola Petrone, Küchenchef Stefan Woerl,

Die Teilnahme am Seminar ist Voraussetzung für den Zugang zum Bio-Speiseplanmanager

Nächster Termin: Ganztagesseminar am 25.3.2016 im Il Plonner – der Dorfgasthof in Oberpfaffenhofen

Kostenbeitrag: Euro 220,- zzgl. MwSt. (inkl. Seminarskript)

Nähere Informationen und Anmeldung unter:

daniela.schmid@tollwood.de, Telefon 089 / 38 38 50 29

Il Cielo · Carola u. Domenico Petrone GbR

Hauptstraße 15b
82234 Weßling

Tel. 08153 - 90 99 78-0
Fax 08153 - 90 99 78-87

info@ilcielo.de
www.ilcielo.de

Steuernr. 161/25781202
DE265022527

Kreissparkasse München
Starnberg Ebersberg

BLZ: 702 501 50
Konto: 17 280 371



DE-Öko 006