

# WIR LADEN EIN

Kostenfreie Fortbildung

## CATERING IN BIO? LOGISCH!

am **Mittwoch, 27. April 2022**

Im Referat für Klima- und Umweltschutz, Bayerstraße 28a, 80335 München

- 13.30 Uhr**      **BIO - Regional - FAIR**  
Wege zu mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie  
*Susanne Kiehl und Anke Neumeier,*  
*BUND Naturschutz München, Projektstelle Ökologisch Essen*
- 13.50 Uhr**      **Bio im städtischen Catering**  
Der neue Stadtratsbeschluss & städtische Ausschreibungen  
*Astrid Engel, Biostadt München*
- 14.40 Uhr**      **Bio-Catering Praxis-Beispiel & Verkostung**  
Erfahrungen und Tipps zur Bio-Einführung und Kalkulation  
*Carola Petrone, Il Cielo Catering*
- 16.00 Uhr**      **Bio-Großhandel und regionale Lieferstrukturen**  
*Verena Schlegel, EPOS Bio Partner Süd / Regenbogen e.V.*
- 16.30 Uhr**      **Bio-Zertifizierung für die Gastronomie**  
Ablauf, Aufwand, Kosten und Rahmenbedingungen  
*Günter Blodig, ABCERT*
- 17.00 Uhr**      **Offene Fragen und Ausklang**

Die Fortbildung und Verkostung wird für alle interessierten Catering-Unternehmen kostenfrei zur Verfügung gestellt, weshalb es eine **begrenzte Teilnehmerzahl** gibt.

**Anmeldung bis einschließlich 20. April möglich** per E-Mail an [bio@bn-muenchen.de](mailto:bio@bn-muenchen.de) oder telefonisch unter 089 / 51 56 76 50.

Die Veranstaltung findet unter Einhaltung der **3G-Regel** statt, das Tragen von Masken ist vorgesehen. Die Durchführung findet vorbehaltlich der Corona-Situation statt.