



Slow Food - Fast Food - Food to go Bio macht jede Gastronomie besser

Mittwoch, 12. Oktober 2016, 10.30 Uhr - 18.30 Uhr, Rinklin Naturkost GmbH in Eichstetten



Slow Food und Fast Food - zwei Essenstrends, die grundsätzlich nicht unterschiedlicher sein könnten. Oder doch nicht? Was dem einen schon immer recht und teuer, gewinnt seit einigen Jahren bei dem anderen mehr und mehr an Bedeutung: Die Qualität der verwendeten Zutaten, die insbesondere bei den jüngeren Konsumenten hochwertig und nachhaltiger, sprich regional und am besten auch bio sein sollten. Was einst einfach nur den Hunger stillte, ist zwischenzeitlich Glaubensbekenntnis, Umweltbewußtsein und Qualitätsmerkmal eines praktizierten Lifestyle.

Der wachsende Wunsch nach veganen, regionalen, ökologisch korrekt und fair produzierten Zutaten bringt viel Bewegung sowohl in die „traditionelle“ Gastronomie als auch in den Fast Food-Bereich. Essen muss heute nicht nur gut, es muss auch gesund und frisch sein.

Wie Anhänger und Macher von Slow Food und Fast Food diesen Trend bewerten und diesem ggf. auch folgen, erfahren Sie im Rahmen dieses thematisch vielschichtigen „Gastronomie-Tages“.

11.00 Uhr bis ca. 13.00 Uhr

Bio und Fast Food to go



- ▶ Was und wie essen und trinken wir heute und in Zukunft?
Ergebnisse von aktuellen Trendstudien und ihre Bedeutung für Gastronomie und Großküchen.
- ▶ Was ist gute Gastronomie?
Kernelemente einer zukunftsfähigen Profiküche.
- ▶ Wie werde ich zum erfolgreichen gastronomischen Bio-Macher?
Erfolgsrezepte und Best-Practice-Beispiele von Restaurants, Hotels und Großküchen.

Referent: Rainer Roehl



- Geschäftsführender Gesellschafter des Beratungsunternehmens a'verdis, Münster
- Lehrbeauftragter an der Fachhochschule Münster für das Fach „Nachhaltige Verpflegungsdienstleistungen“
- Gründer und geschäftsführender Gesellschafter des ÖGS in Frankfurt am Main
- Initiator der Wirtschaftsinitiative „1000 Küchen mit Bio-Zertifikat“ und des bundesweiten Bio-Mentoren-Netzwerkes, das er heute weiterhin leitet
- Mitglied im Beirat des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie, in der Naturland Anerkennungskommission für Verarbeitung und in der Jury für den Zukunftspreis der INTERNORGA
- Vorstandsmitglied der Gärtnerhof Entrup eG, ein Demeter-Hof bei Münster



Slow Food - Fast Food - Food to go Bio macht jede Gastronomie besser

Mittwoch, 12. Oktober 2016, 10.30 Uhr - 18.30 Uhr, Rinklin Naturkost GmbH in Eichstetten

13.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Mittagspause mit einem vegetarischen Menü aus dem Hause „VIDA - Eat different“ im Bistro des Rinklin Biomarktes.

Übrigens: Mehr zum Unternehmensprofil von „VIDA - Eat different“ erfahren Sie im weiteren Programmverlauf.

14.30 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

Slow Food und Bio - Eine glückliche Beziehung?



Der Leitsatz von Slow Food heißt gute, saubere und faire Lebensmittel. Die ökologische Erzeugung ist die natürliche Grundlage dazu.

Aber macht Bio alleine glücklich? Garantiert Bio auf dem Acker auch Bio im Regal und auf dem Teller? Oder was braucht es noch, um eine lebendige, nachhaltige und genussvolle Lebensmittelwelt für alle zu ermöglichen?

Das diskutiert Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e. V., in ihrem Vortrag.

Referentin: Dr. Ursula Hudson



- Freie Autorin und Wissenschaftlerin
- Sie lehrte Interkulturelle Germanistik an den Universitäten Bayreuth, Cambridge und Oxford (UK)
- Mitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik e.V.
- Seit Februar 2010 Mitglied des Vorstands von Slow Food Deutschland e.V.
- Seit Juni 2012 ist sie Vorsitzende des Vereins und Mitglied im Vorstand von Slow Food International

17.00 Uhr bis 17.30 Uhr

Kurze Pause



Slow Food - Fast Food - Food to go Bio macht jede Gastronomie besser

Mittwoch, 12. Oktober 2016, 10.30 Uhr - 18.30 Uhr, Rinklin Naturkost GmbH in Eichstetten

17.30 Uhr bis ca. 18.30 Uhr

„VIDA - EAT DIFFERENT“: Die Erfolgsgeschichte der ersten Bio-Fast Food-Kette



Maria Cervantes und Torben Götz haben im August 2013 das Bio-Lieferservice- und Bio-Catering-Unternehmen „VIDA – Eat different“ zunächst in Konstanz und im Februar 2016 eine Take-Away-Filiale in Ravensburg gegründet, weitere Niederlassungen sind in Planung. Sie setzen damit ihre Vorstellungen im Hinblick auf ein nachhaltiges Gastronomiekonzept konsequent um. VIDA besticht mit vielfältigen vegetarischen und veganen Angeboten, überwiegend mit Bio-Zutaten von regionalen Lieferanten. Die Fleischzutaten stammen aus artgerechter Tierhaltung. Für die Auslieferung setzt VIDA auf Elektromobilität, Ökostrom und recyclebare Verpackungen.



VIDA bietet ein begeisterndes Produkt-Portfolio aus frischen und hausgemachten Salat-, Panini- und Smoothiecreationen mit vielen Bio-Zutaten. Die Speisekarte passt sich den vier Jahreszeiten an. »Eat Different« als Appell heißt, dass VIDA mit seiner Philosophie und dem Produktangebot dazu animieren möchte, die Ernährung so gesund und nachhaltig wie möglich zu gestalten.

Die jungen Unternehmer beweisen, dass das Konzept „Fast Food auf Bio-Art“ erfolgreich sein kann, denn mittlerweile beschäftigt VIDA rund 26 Mitarbeiter, davon sieben in Vollzeit. Mit dem 3. Preis beim Deutschen Gründerpreis wurden Konzept und Umsetzung im Juli 2016 belohnt.

Referent: Torben Götz



Mitgründer und Geschäftsführer
der Unternehmenskette „VIDA - Eat Different“ in Konstanz und Ravensburg

ab 18.30 Uhr

Abendessen am Foodtruck von Grill and Chill - Catering & Cocktail Service



Slow Food - Fast Food - Food to go Bio macht jede Gastronomie besser

Mittwoch, 12. Oktober 2016, 10.30 Uhr - 18.30 Uhr, Rinklin Naturkost GmbH in Eichstetten

Veranstaltungsort:

Rinklin Naturkost GmbH, Bruckmatten 18, 79356 Eichstetten

Teilnahmegebühr:

69,00 € zzgl. gesetzl. MwSt.

Anmeldeschluss:

30. September 2016

Anmeldung

Bitte deutlich schreiben, Vor- und Zunamen angeben.

Firma / Betrieb:

Kunden-Nr.:

Teilnehmer 1 / Vor- und Zuname:

Teilnehmer 2 / Vor- und Zuname:

Teilnehmer 3 / Vor- und Zuname:

Teilnehmer 4 / Vor- und Zuname:

E-Mail:

Tel.:

Datum:

Unterschrift:

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung

- per Fax an Rinklin Naturkost GmbH, Fax: 07663 939495 oder
- per E-Mail an d.danieau@rinklin-naturkost.de oder an m.danieau@rinklin-naturkost.de.