



Praxis-Workshop für die Rhöner Gastronomie

Regional • Fair • Bio
Bestseller auf Ihrer Speisekarte!

Di, 15. Januar 2019

13:30 - 20:00 Uhr

Umweltbildungsstätte Oberelsbach

Teilnehmerzahl begrenzt - **JETZT anmelden!**

Kosten 45,00 € pro Person
Anmeldeschluss 28.12.2018

Eine Veranstaltung der Umweltbildungsstätte
Oberelsbach und der Rhönsprudel Genuss Akademie
in Kooperation mit der Rhön GmbH, der Öko-Modellregion
Fulda und der Öko-Modell-Region Rhön-Grabfeld



Regional • Fair • Bio
Bestseller auf Ihrer Speisekarte!

Ihr Programm

Di, 15. Januar 2019, 13:30 - 20:00 Uhr

Umweltbildungsstätte Oberelsbach

Auweg 1 | 97656 Oberelsbach

- 13.00 Uhr Einlass, 13.30 Uhr Begrüßung
- 13.45 Uhr Der Weg in die Bio-Zertifizierung
Martin Hoffmann, ÖkoP Zertifizierung GmbH, Straubing
- 14.30 Uhr Lust auf Bio – So haben wir´s gemacht!
Stefan Nüchter, Gasthof Altes Casino, Petersberg
Iris Eibeck, Dorfstube Rengersfeld, Gersfeld-Rengersfeld
- 15.15 Uhr Kaffeepause
- 15.45 Uhr Küchenpraxis –
die Bestseller auf der Speisekarte!
- 18.00 Uhr Gemeinsames Abendessen und Vernetzung
mit bio-regionalen Vermarktern
Open End, Ende ca. 20:00 Uhr

Melden Sie sich JETZT an:



RhönSprudel Genuss Akademie c/o Büro Antsanvia
 Neue Str. 3 | 36419 Schleid

Tel: 036967 75 294 | Fax: 036967 75 952

E-Mail: genussakademie@rhoensprudel.de

www.rhoensprudel-genussakademie.de

Ja, ich nehme am Workshop "Regional • Fair • Bio" teil!

Name

Restaurant/Hotel

Telefon

Mail

Datum

Unterschrift