

Webinarübersicht für Gastronomie- und Catering 2022

**bildungs
netzwerk
naturkost**

Bio-Zertifizierung für Bistro / Gastronomie

Montag, 25. April 2022 von 13.30 bis 16.00 Uhr

Dozent*innen: Eva-Maria Huber von Bioland,
Karsten Bessai - Unternehmensberater und Biokoch
und Monica Marinho von der Abcert AG



Aquakultur & Wildfisch bei Naturland

Dienstag, 03. Mai 2022 von 10.00 bis 11.30 Uhr

Dozent*innen: Nicole Knapstein- sustain foods e.V.
und Jonathan Schleyken von Naturland



Bio im Catering für Kitas und Schulen

Dienstag, 17. Mai 2022 von 13.30 bis 16.00 Uhr

Dozent*innen: Eva-Maria Huber von Bioland,
Karsten Bessai - Unternehmensberater und Biokoch



Plant Based Speisekarte

Montag, 23. Mai 2022 von 13.30 bis 16.00 Uhr

Dozent*innen: Eva-Maria Huber von Bioland,
Karsten Bessai - Unternehmensberater und Biokoch



Nudging in der Gastronomie -

Gut essen leicht gemacht

Mittwoch, 01. Juni 2022 von 13.00 bis 14.30 Uhr

Dozentin: Agnes Streber- Inhaberin Nudge Concept



Speiseplanung und Kalkulation für Gastronomie, Bistro und Catering

Montag, 26. September 2022 von 13.30 bis 16.00 Uhr

Dozent*innen: Eva-Maria Huber von Bioland,
Karsten Bessai - Unternehmensberater und Biokoch



Wintergemüse auf der Speisekarte

Dienstag, 25. Oktober 2022 von 13.30 bis 16.00

Dozent*innen: Eva-Maria Huber- von Bioland,
Karsten Bessai - Unternehmensberater und Biokoch



Besuchen Sie unsere Online-Selbstlernkurse Fit in Hygiene HACCP

Basis HACCP für Mitarbeiter*innen und

Pro HACCP für leitende Mitarbeiter*innen und Inhaber*innen

Mehr dazu auf www.binako unter Selbstlernkurse.

Rückfragen und Anmeldung:

Karen Bernhardt Telefon: 089 9509574-0

E-Mail: karen.bernhardt@binako.de, Homepage: www.binako.de