

Liebe Bioland Gastronomie-Partner und BIO-Hotels,

ob Marketing, Gästekommunikation oder Kochpraxis: Mit unseren Angeboten möchten wir Sie und Ihre MitarbeiterInnen bei allem rund um das Thema Bio bestmöglich unterstützen und begleiten. Anbei finden Sie die Leistungen für Sie und Ihren Betrieb.

Bei Fragen rund um die Bioland Außer-Haus-Verpflegung sind wir für Sie da!

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Bioland e. V.



Sonja Grundnig
Außer-Haus-Verpflegung
T. 0821 34680-174
F. 0821 34680-181
sonja.grundnig@bioland.de



Eva-Maria Hackenberg
Außer-Haus-Verpflegung
T. 0821 34680-196
F. 0821 34680-181
eva-maria.hackenberg@bioland.de



*Wir sind
Partner von*

Bioland



**Bioland-Service
Außer-Haus-Markt**

**Angebote
für BIO-Hotels**



www.bioland-prinzipien.de

www.bioland.de

Bitte faxen Sie Ihre
Rückantwort gleich an:
+49 821 34680-181

Bioland

Angebote für BIO-Hotels



KOSTENFREIE LEISTUNGEN FÜR BIO-HOTELS

Leistungen	Ansprechpartnerin
<input type="checkbox"/> Bioland-Begrüßungspaket für neue BIO-Hotels mit folgenden Leistungen: <ul style="list-style-type: none"> ■ Ein Partnerschild aus Emaille für den Eingangsbereich (30x30 cm) ■ 20 Gäste-Leporello: Die 7 Bioland-Prinzipien ■ 20 Gäste-Flyer: Regionalität 	Sonja Grundnig
<input type="checkbox"/> Nutzung des bekannten Bioland-Markenzeichens „Empfohlen von Bioland“ <ul style="list-style-type: none"> ■ Dateivorlage inklusive Gestaltungsrichtlinien und Freigabe 	Sonja Grundnig
<input type="checkbox"/> Bewerbung des Betriebes auf www.bioland.de <ul style="list-style-type: none"> ■ Markierung auf der interaktiven Landkarte 	Sonja Grundnig
<input type="checkbox"/> Unterstützung der BIO-Hotels bei <ul style="list-style-type: none"> ■ Bioland-Lieferantensuche ■ Bioland-Produktsuche ■ Küchenpraktischen Fragestellungen ■ Bio-Zertifizierung ■ Vernetzung mit anderen BIO-Hotels und Bioland Gastronomie-Partnern, z. B. Azubi-Austauschbörse und Facebookgruppe ■ Telefonische Fachberatung 	Eva-Maria Hackenberg
<input type="checkbox"/> Abo-Ermäßigung bei den Fachmagazinen „Bioküche“ und „Chefs“	Eva-Maria Hackenberg
<input type="checkbox"/> Bioland Verbands-Leistungen <ul style="list-style-type: none"> ■ Öffentlichkeitsarbeit ■ politische Vertretung und Lobbyarbeit ■ Qualitätssicherung Bioland Produkte ■ monatliches Bioland Magazin 	Sonja Grundnig

KOSTENPFLICHTIGE INDIVIDUELLE LEISTUNGEN

Leistungen	Ansprechpartnerin
<input type="checkbox"/> Indoor Schulungen für Küchen- und Service-Mitarbeiter Themen (Beispiele): <ul style="list-style-type: none"> ■ Die Bio-Basis Informationen ■ Grundlagen des Bio-Landbaus ■ Den Mehrwert von regionalen Bio-Lebensmitteln an meine Gäste kommunizieren ■ Bio-Zertifizierung und Kontrolle ■ Qualitäts- und Herkunftssicherung im Bio-Landbau ■ Belieferung mit Bio-Lebensmitteln ■ Facebook, Twitter & Co: Social Media für meinen Betrieb nutzen ■ Koch-Workshops 	Eva-Maria Hackenberg 490 € (halbtags)* 720 € (ganztags)*
<input type="checkbox"/> Indoor Beratung für Küchen- und Service-Mitarbeiter Themen (Beispiele): <ul style="list-style-type: none"> ■ Umsetzung und Auslobung der Bio-Zertifizierung ■ Speisekarten-Check und Gestaltung 	Eva-Maria Hackenberg 490 € (halbtags)* 720 € (ganztags)*
<input type="checkbox"/> Teilnahme an Bioland/ BIO-Hotels Köche Treffen und Workshops Netzwerkbildung (1 – 2 x pro Jahr)	Eva-Maria Hackenberg Laut Ausschreibung
<input type="checkbox"/> Teilnahme an Koch-Workshops Themen (Beispiele): <ul style="list-style-type: none"> ■ Kreative vegetarische Bio-Küche ■ Regionale & saisonale Bio-Küche ■ Feine Bio-Kinderküche ■ Kochen mit alten Getreidesorten ■ Kräuterküche 	Eva-Maria Hackenberg Laut Ausschreibung
<input type="checkbox"/> Organisation und Durchführung von Exkursionen zu regionalen Bioland-Betrieben (Hof oder Verarbeitungsbetrieb wie Bäcker) für Gäste und Mitarbeiter	Eva-Maria Hackenberg 990 €*
<input type="checkbox"/> Materialien für die Gästekommunikation zu Bioland und Biolandbau wie z. B. Leporello und Posterserie „Die sieben Bioland-Prinzipien“, Schürzen, Fahnen, Servietten, Sonnenschirme, Verpackung, Becher, Give aways, etc.	Direkt über Bioland Service Team Gmbh auf www.bio-serviceteam.de zu beziehen



Leistungen	Ansprechpartnerin
<input type="checkbox"/> Teilnahme am Bioland Partnerkongress und Profiwelt für Gastronomie, Bio-Toque Kochwettbewerb	Sonja Grundnig Laut Ausschreibung
<input type="checkbox"/> Bereitstellung von Präsentations-Plattformen auf nationalen und internationalen Messen, Teilnahme am Bioland Gemeinschaftsstand inkl. Abwicklung von Messeförderungen (Förderfähigkeit vorausgesetzt)	Sonja Grundnig Laut Ausschreibung

* zzgl. 50 € Fahrtkostenpauschale und ggf. Übernachtungskosten
Alle Preise sind Nettopreise und gelten ausschließlich für Bioland-Partner Betriebe.
Stand: Juli 2013

Die Vorlaufzeit für die Organisation der Schulungen oder Kochworkshops beträgt 3 – 4 Wochen.

Rückfax bei Interesse an unseren Angeboten.
Bitte in der linken Spalte Angebote ankreuzen und
→ Fax senden an: +49 821 34680-181

Absender

Ansprechpartner in Ihrem Hause

E-Mail, Telefon