



Sabine Hagg

Der Weg zur Bio-Zertifizierung

Ob Sie nur einige Knospe-Produkte in Ihre Küche integrieren, ganze Gerichte in Knospe-Qualität anbieten oder sich gar komplett und konsequent für Bio entscheiden möchten. Mit den verschiedenen Zertifizierungsstufen «Knospe-Produkte-Küche», «Knospe-Komponenten-Küche» und «Knospe-Küche» gibt es für jedes Bedürfnis und für jedes Ziel das passende Angebot.

«Es geht um Gesundheit. Es geht um Geschmack. Es geht um Nachhaltigkeit. Alles Punkte, mit denen ich mich schon lange intensiv auseinandersetze. Als ehemalige Küchenchefin in Grossspitälern, diplomierte Ernährungsberaterin und Inspektorin bei bio.inspecta kenne ich die Themen, welche die Küchenchefs beschäftigen und die Lösungen dazu. Ich begleite Sie bei der Planung und Umsetzung Ihrer Bio-Küche – wenn gewünscht bis zur Zertifizierung Ihres Betriebes.»

Ihr Bio-Coach, Sabine Hagg



Der Weg zur Bio-Zertifizierung, Basics

Nach diesem Kurs kennen Sie die Unterschiede der Knospe-Produkte-Küche, der Knospe-Komponenten-Küche und der Knospe-Küche und lernen die Anforderungen von der Anmeldung bis zur Zertifizierung kennen.

Modul 1

Vorbereitung und Anforderungen

- Inhalte und Unterschiede der möglichen Zertifizierungen
- Labelkunde – Bio ist nicht gleich Bio
- Vorbereitung auf die Zertifizierung
- Anmeldung, erforderliche Dokumente, Einkauf, Deklaration, Mindestanforderungen, Rückverfolgbarkeit, Buchhaltung

Modul 2

Kennzeichnung und Deklaration

- Werbung, Vorgaben
- Kennzeichnung auf der Speise- und Getränkekarte
- Kennzeichnung der Rezepturen, Entwicklung von Rezepturen
- Nicht erlaubte Stoffe
- Klärung von Fragen

Kursleitung

Sabine Hagg

Kursort

Die Kurse können in Ihrem Betrieb oder auch in einer externen Location durchgeführt werden. Bei Buchungen an externen Locations entstehen je nach Location Zusatzkosten von CHF 650.– bis 850.– pro Kurs.

Kurskosten

CHF 320.– pro Teilnehmer, inklusive Kursunterlagen

Nachbetreuung

CHF 165.–/h

Teilnehmerzahl

5 – 12 Personen





Der Weg zur Bio-Zertifizierung, Advanced

Aufbauend auf dem Kurs «Basics» erlernen Sie, wie die Vorgaben zur Zertifizierung im Betrieb umgesetzt werden und sind anschliessend auch in der Lage, Mitarbeiterschulungen im Betrieb durchzuführen.

Modul 3

Praktische Umsetzung

- Anforderungen an Lieferanten
- Produktion und Lagerung von Rohstoffen
- Praktischer Ablauf im Alltag

Modul 4

Die Labelanforderungen werden eingehalten

- Tücken und Stolpersteine – wo liegen die Gefahren?
- Risikoanalyse Bereich Bio-Küche
- Mitarbeiterschulung, Checklisten, QS Kontrolle
Verantwortlichkeiten schaffen
- Vorteile für den Betrieb, Mitarbeitermotivation
- Klärung von Fragen

Kursleitung

Sabine Hagg

Kursort

Die Kurse können in Ihrem Betrieb oder auch in einer externen Location durchgeführt werden. Bei Buchungen an externen Locations entstehen je nach Location Zusatzkosten von CHF 650.- bis 850.- pro Kurs.

Kurskosten

CHF 320.- pro Teilnehmer, inklusive Kursunterlagen

Nachbetreuung

CHF 165.-/h

Teilnehmerzahl

5 – 12 Personen