



## PRESSE-INFORMATION

### Rückfragen der Redaktion bitte an:

IST-Studieninstitut

Herr Martin Müssen

Tel. 0211/8 66 68-63

Fax 0211/8 66 68-30

E-Mail: MMuesken@ist.de

### **„Fachberater für BioGastronomie (IST)“ – neue Weiterbildung ab Oktober**

Ökologische Lebensweise und nachhaltige Ressourcennutzung sind Trends, die bereits seit einigen Jahren anhalten und für immer mehr Menschen an Bedeutung gewinnen. Der „Bio-Boom“ ist längst kein Randphänomen mehr. Bio-Lebensmittel sind nicht mehr nur in speziellen Bio-Läden, sondern in jedem Supermarkt zu kaufen. Auch die Gastronomie hat diesen Trend entdeckt und neue Angebote rund um das Thema Bio entwickelt – z.B. durch die Aufwertung der Speisekarten durch biologisch angebaute Lebensmittel.

Wer aber den komplexen Bereich „Bio“ professionell und glaubwürdig umsetzen möchte, braucht entsprechendes Know-how und muss sich mit dem richtigen Einkauf von regionalen und ökologischen Erzeugnissen auskennen.

Der viermonatige Zertifikatskurs zum „Fachberater für BioGastronomie“ beim IST-Studieninstitut – der erstmals im Oktober 2009 startet – vermittelt den Teilnehmern Wissen und Kenntnisse, um das Konzept der Bio-Gastronomie in den Berufsalltag zu integrieren. Des Weiteren lernen sie die verschiedenen Bio-Zertifizierungen und -Richtlinien kennen und einzuordnen. Abgerundet wird diese Weiterbildung durch eine Präsenzphase zum Thema „Ökologischer Anbau“, bei dem die Teilnehmer erfahren, wie das Thema „Bio“ in der Produktion von Lebensmitteln Anwendung findet.

Mögliche Arbeitsbereiche sind nach erfolgreichem Abschluss der Weiterbildung Bio-Küchen, Hotels, Landgasthöfe, aber auch öffentliche Einrichtungen wie Schulen und Kindertagesstätten.

Weitere Informationen zu dieser Weiterbildung gibt es telefonisch unter +49(0)211-86668-0 oder auf der Homepage [www.ist.de](http://www.ist.de).