



PRAXIS-WORKSHOPS FÜR GASTRONOMEN

Als Gastronom vom Weltnaturerbe Wattenmeer profitieren!

16.03.2017

von 10:00 bis 12:30 Uhr

im Landhaus HC Rysumer Plaats (Rysum)

von 14:30 bis 17:00 Uhr

im EEZ Energie-, Bildungs- und Erlebnis-Zentrum (Aurich)

17.03.2017

von 10:00 bis 12:30 Uhr

im Familotel Frieslandstern (Horum/Wangerland)

von 14:30 bis 17:00 Uhr

im Kulturzentrum Seefelder Mühle (Seefeld/Stadland)



Biosphärenreservat
Niedersächsisches
Wattenmeer



Weltnaturerbe Wattenmeer und nachhaltige Gastronomie gehören zusammen. In unserer Nationalparkregion wollen mehr und mehr Restaurants die Wünsche ihrer Kunden nach regionalen Speisen in Bio-Qualität bedienen.

Aber:

- ♦ Welche Gerichte schaffen positive Aufmerksamkeit an der Nordseeküste?
- ♦ Woher bekomme ich die Zutaten?
- ♦ Wie können regionale Lebensmittel eingesetzt werden, ohne die Kosten in die Höhe zu treiben?
- ♦ Wie kann Küchentechnik helfen, Zeit für handwerklich hergestellte Speisen zu sparen?

Diese und andere Fragen beantwortet die kleine Workshopreihe „Nachhaltige Gastronomie im Nationalpark Niedersächsisches Wattenmeer“.

Sie wollen noch mehr wissen und sich individuell beraten lassen? Dann bewerben Sie sich um ein persönliches Fachgespräch in Ihrem Betrieb!

Die Teilnahme an den Workshops und – mit etwas Glück – am betrieblichen Fachgespräch ist für Sie kostenlos!

Bitte melden Sie sich an bei:

Nationalpark Niedersächsisches Wattenmeer

Katrin Kirfel

Katrin.Kirfel@nlpv-wattenmeer.niedersachsen.de

Tel.: 04421-911-161



Die Workshopreihe „Nachhaltige Gastronomie im Nationalpark Niedersächsisches Wattenmeer“ ist Teil des Projektes Watten-Agenda, welches im Rahmen des INTERREG-Programms von der Europäischen Union und den INTERREG-Partnern finanziell unterstützt wird.

Die Aktion wird freundlicherweise unterstützt von:



Oldenburgische
Industrie- und Handelskammer



Industrie- und Handelskammer
für Ostfriesland und Papenburg