



Ein Bericht von Frederike Hassels, forum für internationale entwicklung + planung (finep)

bio + fair + regional = ein perfektes Trio für die Gastronomie

Umsetzungshandbuch für den Gastronomiesektor

„EduCate“ (Educating the Catering Sector in three Remote Areas to Save Cultivated Landscapes) ist ein Fortbildungskonzept für den Gastronomiesektor in ländlichen Räumen, das auf einem Handbuch basiert. Das Konzept, das ein europäisches Konsortium entwickelt hat, wurde auf seine Anwendbarkeit erfolgreich in drei Ländern getestet.

Inhalte des Trainerhandbuches und somit des Fortbildungsangebots für die Gastronomie sind schwerpunktmäßig die Integration und Sensibilisierung bezüglich regionaler, biologischer und fair gehandelter Produkte. Weiterhin wird ein Bogen gespannt zur Slow Food Idee und zur Bedeutung der genannten Themen für den nachhaltigen Tourismus in ländlichen Räumen.



Foto: Fortbildung April 2009 im PLENUM-Gebiet Heckengäu

Kontakt:

**f i n e p - forum für internationale
entwicklung + planung**
Hindenburgstraße 2
73728 Esslingen
T: 07 11-912426-94
F: 07 11-912426-88
E: info@finep.org
Url: www.finep.org

Das Bildungskonzept ist sowohl für Gastronomen mit geringem Hintergrundwissen interessant als auch für solche, die sich über ihre bereits vorhandenen praktischen Erfahrungen austauschen möchten.

Interessierte Organisationen und Institutionen aus den Bereichen Tourismus, Gastronomie, Landschaftsplanung, Regio-

nalentwicklung und Landwirtschaft haben ab Oktober 2009 die Möglichkeit, das Handbuch auf den Internetseiten der Partnerorganisationen herunterzuladen und nach vorheriger Absprache mit finep Fortbildungskurse anzubieten (www.oepf.de, www.finep.org).

Das Projekt wird gefördert von der Europäischen Kommission, Generaldirektion Bildung.