

Bio v regionu Karlovarského kraje



Seminář o regionální bioprodukci - zaostřeno na maso z ekologických chovů

Kde: **Hotelová škola Mariánské Lázně, Komenského 449/2, 353 01
Mariánské Lázně, Karlovarský kraj**

Kdy: **středa 11. 4. 2018**

Program

- **10:00 – 10:10**
Zahájení semináře
- **10:10 – 10:40**
Kontrola, certifikace a značení biopotravin
Milan Berka (KEZ o.p.s.)
Dá se bio věřit? Co garantuje logo BIO?
- **10:40 – 11:00**
Jak se vaří z biopotravin
Hugo Hromas (NOMADIS catering)
Kvalitní maso není jenom svíčková
- **11:00 - 11:20**
Ochutnávka z připravených pokrmů
- **11:20 – 11:40**
Spokojená kráva = chutné a kvalitní maso
Václav Knedlík (Statek Hlinky, s.r.o.)
V čem spočívá podstata bio chovu hovězího dobytka?
- **11:40 – 12:00**
Ekologické zemědělství a biopotraviny
Karlovarského kraje v datech a číslech
Andrea Hrabalová (Bioinstitut, o.p.s.)
- **12:00 - 12:30**
Diskuze a ukončení semináře

Vstup na seminář zdarma.

Registrace pro veřejnost do 9. 4. prostřednictvím emailu:
andrea.hrabalova@ctpez.cz

Před seminářem proběhne od 8:00 – 10:00 s vybranými studenty školy společné vaření z biopotravin pod vedením profesionálního kuchaře Michala Hugo Hromase.

Akci pořádá Bioinstitut, o.p.s. v rámci projektu „BIO v regionu - Propagace regionální bioprodukce a spolupráce“, který je financován Ministerstvem zemědělství a podpořen společností KEZ o.p.s.

