

Liebe HGK-Mitglieder,

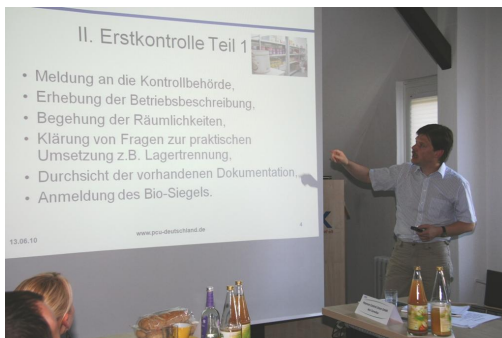
das erste Bio-Fachseminar der HGK zur „Einführung von Bio-Produkten in Hotellerie & Gastronomie“ wurde Mitte Juni 2010 erfolgreich durchgeführt. In diesem Newsletter geben wir Ihnen einen kurzen Überblick über Ablauf und Inhalte.

Ziel dieser Veranstaltung war, sich umfassend über den Einsatz von „Bio“ in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) zu informieren und unsere Partner, die Firmen **nabuko**, **Sonnentor** und den **Steinofenbäcker** kennen zu lernen.

Da viele Bio-Produkte den Weg in die Küchen über die Geschmacks- und Qualitätserlebnisse der Köche finden, bestand für die Teilnehmer die Möglichkeit, verschiedene Produkte wie z.B. Backwaren, Obst und Getränke zu verkosten.



Argumente für den Bio-Einsatz lieferte Herr Cornelius (*Bild*) von der Öko-Kontrollstelle **Peterson Control Union GmbH (PCU)** aus Berlin. Vorteile für Bio ergeben sich sowohl auf wirtschaftlicher, als auch auf ökologischer und gesundheitlicher Ebene. So enthalten Bio-Produkte z.B. weniger



Pestizide und Nitrat als die konventionelle Vergleichsgruppe. Aber auch der Einsatz von Zusatzstoffen ist nach EG-Öko-Verordnung stark eingeschränkt.

Die weiteren Punkte der Präsentation umfassten den Ablauf des Kontrollverfahrens, Hinweise zur Lagerung und Produktion sowie die Anforderungen an die Dokumentation.

Da die AHV seit 2002 zur Teilnahme am Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung verpflichtet ist, muss bei der

Auslobung des Bio-Einsatzes gegenüber den Gästen eine Zertifizierung erfolgen. Bei einer Kontrolle werden sowohl die Qualität (z.B. Etiketten mit Bio-Hinweis, Lieferantenzertifikate) als auch die Quantität (eingekaufte und verkaufte Mengen, z.B. Lieferschein, Rezepturen) der eingesetzten Bio-Lebensmittel überprüft.

Für nicht weiter verarbeitete Lebensmittel, wie z.B. einzeln verpackte Teebeutel oder Bio-Getränke in geschlossenen Flaschen, besteht keine Zertifizierungspflicht. Generell bieten sich jedoch folgende Einsatzmöglichkeiten von Bio in der AHV:

- ü **Bio- Zutaten** (z.B. Kartoffeln: „Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln aus ökologischem Landbau“, „Wir verwenden ausschließlich Bio-Frühstückseier“ etc.),
 - ü **Bio-Komponenten** (Bestandteil eines Gerichts, der von weiteren Komponenten desselben Gerichts getrennt zubereitet wird: z.B. Bio-Rumpsteak - verwendete Gewürze, Öle etc. müssen Bio sein) oder
 - ü eine **komplette Bio-Speise** (z.B. Bio-Spinat-Lasagne → i.d.R. 100 % Bio).
- Die Auslobung einzelner Bio-Zutaten in einer sonst konventionellen Speise ist unter bestimmten Voraussetzungen ebenfalls möglich.



Die Vorstellung der **Steinofenbäcker GmbH** erfolgte durch Frau Bremer (*im Bild rechts*). Seit 1984 werden in der Nähe von

Münster (NRW) feinste **Backwaren und Konditoreiprodukte** mit Hilfe ökologischer Rohstoffe gefertigt. Das Zusammenspiel aus handwerklicher Herstellung und besten Rohstoffen bringt Qualitätsprodukte mit einem hohen Geschmacks- und Genusswert hervor. Die saftigen Brote mit lang anhaltender Frische, eignen sich z.B. hervorragend für das Frühstücksbuffet. So spiegelt sich die Firmenphilosophie „Wieder mehr Zeit für Geschmack“ und „Bio aus Leidenschaft“ in der Qualität der Produkte wider.



Die **Sonnentor Kräuterhandels GmbH** wurde vor mehr als 20 Jahren im niederösterreichischen Waldviertel gegründet. Präsentiert wurde die Firma durch Herrn Siemenowski, Sonnentor-Botschafter für den norddeutschen Raum. Das Unternehmen Sonnentor bietet eine breite Auswahl an **Tees, Kräutern und Gewürzen**. Aber auch **Kaffee** und weitere Produkte finden sich im Sortiment. Herr Siemenowski verdeutlichte, dass bei Sonnentor der Mensch im Mittelpunkt steht. Anbau und Verarbeitung der Kräuter und Gewürze erfolgen im Einklang mit der Natur.



Regional ist 1. Wahl! Das ist das Motto von **nabuko Bio-Großverbraucher-Service** mit Sitz in Niedersachsen. Der Bio-Vollsortimenter, vertreten durch den Inhaber Herrn Bunge, beliefert ausschließlich die AHV mit Bio-Produkten - wenn möglich in Verbandsqualität. Von „A wie Apfelsecco“ bis „Z wie Ziegenkäse“ bekommen Sie hier alles, auch in Großgebinden. Des Weiteren wird bei nabuko fertig geschnittenes Obst und Gemüse produziert, dass Ihnen wertvolle Zeit bei der Zubereitung der Speisen erspart.

Alle drei Lieferpartner sind und leben 100 Prozent Bio. Während des Seminars stellten Sie anschaulich dar, dass Sie Bio-Produkte aus Überzeugung herstellen und anbieten. Und genau diese Überzeugung sowie eine idealistische Einstellung, sind die Grundpfeiler, wenn es um den Einsatz von Bio in der AHV geht!

Bei Interesse an den Produkten unserer HGK-Lieferpartner oder Fragen im Allgemeinen kontaktieren Sie bitte unsere Bio-Fachberaterin Frau Lange (Kontakt Daten siehe unten).

Vorankündigung:

Der nächste **Bio-Infotermin** wird am **28. September 2010** bei unserem Partner der **Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall** stattfinden. Hier liegt der Schwerpunkt in der Praxis. D.h. es ist geplant, sich einerseits ein Bild davon zu machen, wo und wie die Tiere aufwachsen und sich andererseits den Weg von der Verarbeitung bis hin zur Auslieferung anzusehen. Weitere Informationen erhalten Sie in den kommenden Rundschreiben.



Gern nehmen wir Anregungen, Wünsche und Kritik von Ihnen entgegen.

Ansprechpartnerin:

Dipl.-Ökotrophologin Stefanie Lange

Telefonnummer: 0511 - 37 422 165 Email: sla@h-g-k.de