



**Bioland**

Voller Einsatz für das Beste.

**SIE WERDEN  
KOCHEN VOR  
BEGEISTERUNG!**

Profil zeigen –  
Bioland-Gastronomie-Partner werden!





# 7 Gute Gründe für eine Bioland-Gastro-Partnerschaft

## Bioland ist feinsten Genuss und Geschmack

Mit genuss- und geschmackvollen Bio-Speisen überzeugen Sie Ihre Gäste von der besonderen Qualität ökologischer Zutaten.

## Bio, bevorzugt aus der Region, liegt im Trend

Immer mehr Gäste möchten nicht nur privat möglichst natürliche, gesunde, handwerkliche und schmackhafte Bio-Lebensmittel konsumieren, sondern auch in der Arbeit, im Urlaub oder im Lieblingsrestaurant.

## Für Sie und Ihre Gäste nur das Beste

Der Anspruch von Bioland ist Premium-Qualität. Bioland-Lebensmittel werden nach höchsten Bio-Qualitätsstandards erzeugt und verarbeitet. Frische und saisonale Produkte aus der Region haben Priorität.

## Mit der Bioland-Auszeichnung in Gold, Silber oder Bronze klar an Profil und Vertrauen gewinnen

Mit der Bioland-Urkunde zeigen Sie Verbindlichkeit gegenüber Ihren anspruchsvollen Gästen. Ihr Betrieb profiliert und differenziert sich klar im Wettbewerb und steht für glaubwürdige, verbindlich geprüfte Nachhaltigkeit.

## Innovative und zukunftsfähige Küchenführung

Durch den Einsatz eines nachhaltigen Verpflegungsangebotes beweisen Sie eine innovative Betriebsführung – vom Acker bis auf den Teller.

## Wertschätzung für Gäste und Mitarbeiter

Durch die Verwendung von qualitativ hochwertigen ökologischen Lebensmitteln zeigen Sie Wertschätzung und Verantwortung für Ihre Mitarbeiter, Gäste und zukünftige Generationen.

## Große Bekanntheit, hohes Vertrauen – starke Marke

Bioland-Lebensmittel mit nachvollziehbarer Herkunft sind besonders gefragt. Bioland kann auch Unterstützer Ihrer Erfolgsstory werden. Wir bieten Ihnen eine starke Marke mit hohem Qualitätsanspruch, hohem Bekanntheitsgrad, Ansehen und Glaubwürdigkeit bei den Gästen.

### → Die Marke Bioland ...

- **passt am besten zu Nachhaltigkeit** mit 91 % (Platz 1) und **hoher Glaubwürdigkeit** mit 78 % (Platz 3) Zustimmung (Edelmann / TheConsumerView 2011)
- mit **höchster Bekanntheit** (Platz 1) unter ausgewählten sozialen und ökologischen Siegeln mit 81 % (TNS Emnid 2011)
- in „Kundenlieblinge 2014 – Deutschlands beliebteste Marken“ auf Platz 6 Lebensmittel und **Platz 1** bei „Deutschlands Beste Bio- und Naturkost“, Focus Money 2018
- mit **Abstand bekannteste Bio-Verbandsmarke** (Dr. Grieger & Cie Marktforschung, 2015)



# Bioland Know-how in der Profiküche

Der Gast sucht verstärkt authentische, gesunde und geschmacksintensive Lebensmittel. Dabei spielen auch ethische und ökologische Gesichtspunkte eine immer größere Rolle. Dafür ist der Gast auch zunehmend bereit einen fairen Mehrpreis zu zahlen.

Um Sie rund um das Thema bestmöglich zu unterstützen, bieten wir Profiköchen und Gastronomen ausführliche und kompetente Beratung. Unsere langjährige Erfahrung und unser großes Netzwerk stehen Ihnen als Bioland-Partner zur Verfügung.

## Wir beantworten Ihnen folgende Fragen

- Wie bekomme ich die richtigen Bio-Produkte zu einem fairen Preis und in einem für mich passenden Gebinde und Lieferrhythmus?
- Wer liefert regionale Bio-Spezialitäten oder besondere geschmacksintensive Sorten?
- Wie kalkuliere ich mit Bio-Lebensmitteln?
- Wie gewinne ich Gäste und Personal für den neuen Weg?

## Unsere Leistungen für die Profiküche

- ..... Persönliche Ansprechpartner in Ihrer Region
- ..... Individuelle und küchenpraktische Vor-Ort-Beratung inklusive Betriebs- und Speisekartenchecks
- ..... Vermittlung von regionalen Lieferanten mit Bioland-Qualität
- ..... Starkes Netzwerk an erfahrenen Praktikern und Dienstleistern
- ..... Ausführliche Informationsmaterialien für Gäste und Mitarbeiter
- ..... Fortbildungen und Praxis-Schulungen für Mitarbeiter
- ..... Unterstützung bei der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie beim Marketing
- ..... Bio-Zertifizierung durch staatlich zugelassene Kontrollstelle
- ..... Kommunikation der Bioland-Mehrwerte auf hohem Niveau



Meine Ausbildung in einer Bioland-Küche ist für mich wie eine Zusatzqualifikation. Ich bekomme fundiertes Wissen über die Qualitäten und Herstellung von Bio-Lebensmitteln kombiniert mit handwerklicher Kochkunst.

Veronika Thomas, Auszubildende





Wir sind Partner

# Vertragspartnerschaft

## Vertragspartnerschaft mit Nutzung des bekannten Bioland-Markenzeichens

Werden Sie Teil einer starken Wertegemeinschaft. Nutzen Sie die Vorteile des führenden Bio-Verbandes: Beratungsangebote, Unterstützung im Marketing, Fachseminare und Branchentreffen sowie unsere Presse- und Öffentlichkeitsarbeit. Ebenso bieten wir starke Interessenvertretung auf regionaler wie über-regionaler Ebene!

Von unseren über 1.000 Verarbeitungs-Partnern sind rund 200 Partner (inklusive der BIO HOTELS) aus ganz Deutschland und Südtirol Bioland-Gastronomie-Partner.

Mit der Initiative von Bioland und der Gastronomie-Auszeichnung in Gold, Silber oder Bronze zeigen Sie Profil und unterstreichen Ihre hohen Qualitätsansprüche. Ihr Betrieb steht so für eine glaubwürdige, verbindliche Nachhaltigkeit und Transparenz, auf die immer mehr Gäste Wert legen.

### Diese Auszeichnungen können Sie erreichen:

			<p>Für mehr Bio in der Profiküche Eine Initiative von Bioland e.V. <a href="http://www.bioland.de">www.bioland.de</a></p>
<small>90-100% der Bewertungspunkte</small>	<small>60-90% der Bewertungspunkte</small>	<small>30-60% der Bewertungspunkte</small>	



*Wir verwenden ausschließlich Bio-Produkte aus der Region, kochen mit Leidenschaft und sorgen dafür, dass für unsere Gäste Essen zum Genuss wird. Darum sind wir seit 2008 Bioland-Partner.*

Thorsten Pitt, Geschäftsführer  
Autostadt Restaurants op. by Mövenpick



*Die Bioland Gold-Auszeichnung schafft bei unseren Gästen Vertrauen und schärft nachhaltig unser Profil.*

Stephan Bode, geschäftsführender Inhaber  
Hotel SCHWARZWALD PANORAMA, Bad Herrrenalb



SCHWARZWALD PANORAMA  
Hotel.Campus.Selfness  
★★★★S★★★★





# In 3 Schritten zur Bioland-Gastro-Partnerschaft

*Ich bin Bioland-Gastronomie-Partnerin, weil ich die hohe und gesicherte Lebensmittelqualität so für meine großen und kleinen Kunden transparent machen kann. Außerdem schätze ich das vielfältige Netzwerk der Gastronomie-Partner zum Erfahrungsaustausch.*

**Carola Petrone, Geschäftsführerin,  
Il cielo Kindergarten- und Schulcatering, Wessling**

## 1. Erstkontakt mit Bioland Beratung und Informationen sammeln

Sie interessieren sich für die Verwendung und das Angebot von Bio-Lebensmitteln in Ihrem Betrieb. In dieser Recherchephase unterstützen wir Sie gerne mit einer ersten kostenfreien und unverbindlichen telefonischen Beratung.

## 2. Vor-Ort-Beratung, Entscheidungsfindung

Wenn der Einsatz von Bio in Ihrem Betrieb konkreter wird, beraten wir Sie umfassend vor Ort. Mit unserem Betriebs-Check werden Herausforderungen, Chancen und Profilierungsmöglichkeiten herausgearbeitet. Ein auf Ihren Betrieb zugeschnittener Umstellungsplan wird erstellt und hilft Ihnen Schritt für Schritt Ihr Ziel zu erreichen. Sie erhalten Informationen zur Bio-Kontrolle und Zertifizierung, Praxis- und Produkt-tips sowie Kontakt zu regionalen Lieferanten und zum großen Bioland-Netzwerk. Ebenso stufen wir Sie – je nach Bio(land)-Anteil in Gold, Silber oder Bronze ein.

## 3. Bioland-Partnerschaft und Kontrollvertrag

Sie machen mit einer unabhängigen Kontrollstelle einen Kontrollvertrag und schließen mit Bioland einen Vertrag. Das stellt die Voraussetzung für die Bio-Auslobung sowie für die Partnerschaft mit Bioland dar. Je nach Auszeichnung können Sie als „Partner von Bioland“ oder „Empfohlen von Bioland“ in der Öffentlichkeit auftreten und die starke Marke Bioland in Ihrer Kommunikation nutzen. Ebenso sind Sie in das regionale und überregionale Bioland Netzwerk eingebunden.

## ➔ Ihr zusätzlicher Mehrwert als Partner

- Sie sind Teil einer starken Wertegemeinschaft und eines vielfältigen Netzwerkes
- Sie nutzen das bekannte „Bioland – Wir sind Partner“ oder „Empfohlen von Bioland“-Logo für Ihre Kommunikationskanäle (Speisekarte, Werbematerialien und Onlineangebote)
- Wir bewerben Sie im jährlich erscheinenden Genussführer „Schmeck das Bioland“ und auf der interaktiven Karte oder im Rezeptblog auf [www.bioland.de](http://www.bioland.de)
- Wir setzen uns für den Bio-Köche-Nachwuchs ein
- Wir unterstützen Sie mit Messeauftritten, Pressearbeit und bei Ihrer Profilierung





Bioland-Vertragspartner  
beliefern Sie bundesweit

# Echte Regionalität, hohe Qualitätssicherung, bundesweites Liefernetzwerk

## Rohwaren, Großgebinde und Logistik für die große und kleine Profiküche

Bioland-Landwirte sind fest in der Region verankert. Aus der Region für die Region ist ihr Motto. Lange Transportwege entfallen, was der Frische und dem Klimaschutz zugute kommt. Das Wirtschaften in der Region erhält Arbeitsplätze und macht die Region stark.

Bioland-zertifizierte Verarbeiter stellen hochwertige Produkte in entsprechendem Großgebinde her.

Über 15 regional ansässige Bioland-zertifizierte Großhandelpartner liefern Ihnen ein Vollsortiment für die Profiküche.



## Unsere Leistungen in der Rohwaren- und Qualitätssicherung

Hoher Qualitätsstandard durch kontinuierliche Weiterentwicklung unserer Richtlinien

Prozessorientierte Qualitätssicherung auf hohem Niveau entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zum Erzeuger

Faire Partnerschaften, Rohstoff- und Planungssicherheit durch langjährige Vertragsbeziehungen

Koordination, Information und Beratung in Krisenfällen der Lebensmittel- oder Bio-Branche



*Bei mir geht's nicht nur um regionales Gemüse. Aber immer um Frische, Genuss und Verantwortung.*

Andreas Werner, Bioland Gärtnerhof Werner,  
Sonnenbühl-Willmandingen





Fragt uns!  
Fordert uns!

### Ihre AnsprechpartnerInnen



**Sonja Grundnig**

Leitung Außer-Haus-Markt  
Tel. 0821 34680-174  
sonja.grundnig@bioland.de  
www.bioland.de/gastro



**Eva-Maria Huber**

Fachberaterin  
Tel. 0821 34680-196  
eva-maria.huber@bioland.de



**Karsten Bessai**

Fachberater  
Tel. 0821 34680-196  
karsten.bessai@bioland.de

### Bilder

Bioland, Sonja Herpich: S. 5, 11, 12  
Fürstenfelder/Wolfgang Pulfer: Titelbild  
Bioland: S. 2  
Autostadt: S. 6  
Stephan Bode Hotelbetriebs- und  
Verwaltungs-GmbH: S. 7  
Il Cielo: S. 9  
Kornkraft Naturkost GmbH: S. 10

### Herausgeber Bioland e.V.

Verband für organisch-  
biologischen Landbau e.V.  
Kaiserstraße 18  
55116 Mainz  
Tel. 06131 23979-0  
info@bioland.de

Aktuelle Bioland-  
Gastronomie-Partner  
finden Sie auf der  
interaktiven Karte  
auf [www.bioland.de](http://www.bioland.de)

