

„München kocht!“ ist jetzt Bioland-Gastropartner in Gold

14.10.2020 | LV Bayern Pressemitteilungen

In seiner neuen Koch- und Eventlocation „München kocht!“ im Müncher Westend verwendet Geschäftsführer Daniel Düsterhus 90 bis 100 Prozent Bio-Zutaten, vorzugsweise aus der Region. Sonja Grundnig, Leiterin Außer-Haus-Verpflegung bei Bioland, übergibt das „Gold-Zertifikat“.

München/Augsburg, 12. Oktober 2020. Heute überreichte Bioland offiziell das Bioland-Zertifikat in Gold an Daniel Düsterhus, Geschäftsführer der neuen Event- und Kochlocation „München kocht!“ im Münchner Westend. Mit diesem Gold-Standard zeichnet der Verband Betriebe aus, die bis zu 100 % zertifizierte Bio-Lebensmittel verarbeiten. Daniel Düsterhus bietet in seiner 100 Prozent Bio-Genuss für Firmen- und Privatevents z.B. bei Teambuilding-Kursen, bei privaten und geschäftlichen Feiern sowie auch bei Caterings an. Damit kommt der neue Bioland-Partner der kontinuierlich steigenden Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Angeboten in Bio-Qualität im Außer-Haus-Markt nach. Denn immer mehr Menschen möchten nicht nur zuhause, sondern auch am Arbeitsplatz, im Urlaub, im Lieblingsrestaurant oder bei Veranstaltungen Bio essen.

Sonja Grundnig, Leiterin des Außer-Haus-Markt bei Bioland, ist vom Konzept des neuen Partners überzeugt: „Mit ‚München kocht!‘ macht Daniel Düsterhus nachhaltige Ernährung in Bioland-Qualität erlebbar und begreifbar. ‚Mit seinen Kochevents mit hochwertigen und heimischen Bio-Zutaten sensibilisiert er Verbraucher für die Wertschätzung von Lebensmitteln. Das ist eine wichtige Aufgabe“, so Grundnig.

Dabei wirtschaften er und sein Team ganzheitlich: „Das heißt, wir verwerten Zutaten komplett, wir vermeiden konsequent Abfall, wir achten auf kurze Transportwege und verwenden Bio-Zutaten aus der Region. So beliefert uns unter anderem der Bioland-Hof [Amperhof](#) aus dem nahegelegenen Bergkirchen.“

Und weiter sagt Grundnig: „Mit dem Bioland-Zertifikat erhält Daniel Düsterhus für sein „München kocht!“ eine bekannte und glaubwürdige Auszeichnung, die für Transparenz, Regionalität, Handwerk und Frische sowie faire Lieferbeziehungen steht. Mit der Zertifizierung von Bioland können sich die Teilnehmer*innen der Events und die Gäste ganz sicher sein, dass auch wirklich Bio drinsteckt“.

Die Bioland-Zertifizierung im Bereich Gastronomie

Das Bioland-Gastronomiekonzept umfasst drei Stufen: Gold, Silber und Bronze. Je mehr heimische Bioland-Qualität, desto mehr Punkte. Die Einstiegsstufe Bronze mit einem Bio-Anteil von 30 bis 60 Prozent. Diese Stufe eignet sich zum Beispiel für Betriebsrestaurants oder Hotels mit Bio-Frühstücksangebot. Silber bei 60 bis 90 Prozent und die höchste Auslobung Gold mit 90 bis 100 Prozent Bio-Anteil.

Zur Einstufung wird der wertmäßige Bio-Wareneinsatz für sieben vorgegebene Warengruppen wie Fleisch, Eier, Gemüse, Trockensortiment oder Getränke ermittelt und bewertet. Vorgeschrieben ist ein Mindestanteil von Bioland-Produkten in den Warengruppen Milch- und Molkereiprodukte, Eier sowie Fleisch- und Wurstwaren. Weiterführende Informationen finden sich im Gastro-Bereich unter www.bioland.de/gastronomie.

Durch die jährliche Bio-Kontrolle und das Bioland-Zertifikat dokumentieren Bioland-Partner ihr nachhaltiges Engagement nach außen und bieten ihren Gästen damit einen klaren Mehrwert. Wer besonderen Wert auf heimische und saisonale ökologische Speisen legt, sollte weiterhin insbesondere auf die Bio(land)-Zertifizierung der Restaurants achten.

Nähere Informationen zur Event- und Kochlocation „München kocht!“ auf: www.muenchenkocht.de. München kocht!“

The Bioland logo consists of a green square with the word "Bioland" written in white, bold, sans-serif font.

+++ Kazmairstraße 28 +++ 80339 München +++ Telefon: +49 152 5391 8888 +++ E-Mail: info@muenchenkocht.de +++
<https://www.muenchenkocht.de/>

Nähere Informationen zum Gastrokonzept: www.bioland.de/gastronomie
Oder in unseren Hintergrundberichten zum Thema auf unserem Bioland-Blog:
<https://www.bioland.de/bioland-blog/kontrollierte-qualitaet-bis-zum-letzten-bissen>
#MutzurBiozertifizierung #biolandgastro

Fotoautorin: Patricia Lucas

Bioland Bayern e.V.

Auf dem Kreuz 58, 86152 Augsburg

Annalena Brams - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Thomas Lang - geschäftsführender Landesvorsitzender
Oliver Alletsee - geschäftsführender Landesvorsitzender

Tel. 0821 346800
Fax 0821 34680135
E-Mail: info-bayern@bioland.de

