

Bio? Ja bitte!



Öko-Kontrollstellennummer DE-ÖKO 006 * Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte, lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung



SORTIMENT **BIO**

BÜRGER
PROFIKÜCHE

Bio in der Außer-Haus-Verpflegung

Die Corona-Pandemie hat die Menschen sensibilisiert und das Interesse an gesunden und ökologisch nachhaltigen Lebensmitteln deutlich verstärkt. Auch bei der Außer-Haus-Verpflegung (AHV), in der Gemeinschaftsverpflegung und insbesondere in der Schulverpflegung wächst die Nachfrage nach Bio-Produkten.

Bio-Lebensmittel und ökologische Waren des täglichen Bedarfs sind kein Trend mehr, sondern ein ernstzunehmender Wirtschaftsfaktor.

BÜRGER UND BIO

Der verantwortungsvolle Umgang mit Mensch und Umwelt sowie der sparsame Einsatz von Ressourcen nehmen einen hohen Stellenwert in unserem schwäbischen Traditionsunternehmen ein. Ausgewählte Zutaten und eine sorgsam kontrollierte Produktion sind für uns seit jeher eine Selbstverständlichkeit. BÜRGER-Produkte enthalten keine geschmacksverstärkenden Zusatz- und Farbstoffe. Unsere Bio-Produkte stammen alle aus kontrolliert ökologischem Anbau und sind mit dem EU-Bio-Siegel und unserer Öko-Kontrollstellennummer gekennzeichnet.

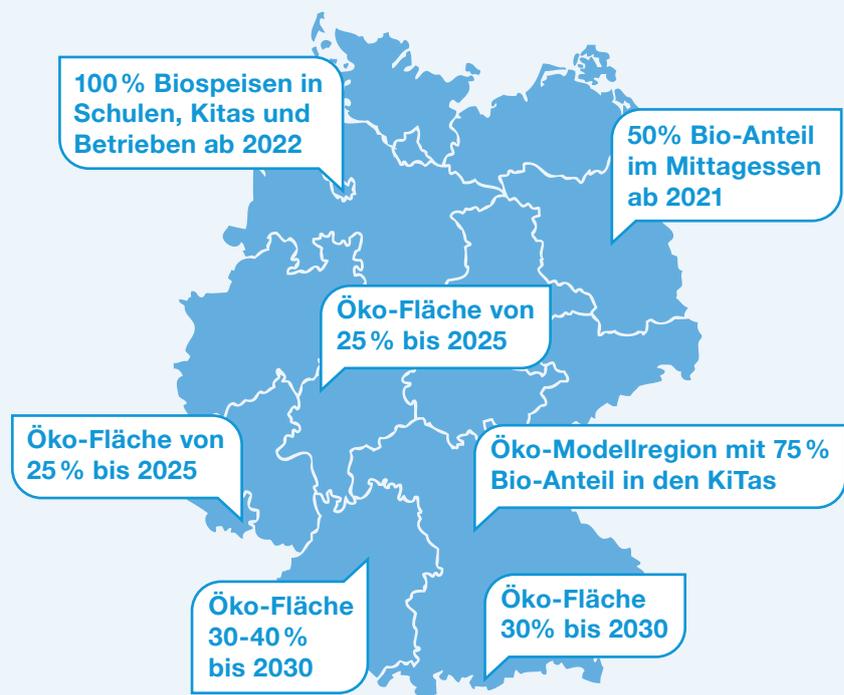


MIT EINFACHEN SCHRITTEN ZUR BIO-ZERTIFIZIERUNG

- 1 Registrierung bei einer unabhängigen Kontrollstelle
- 2 Kontrollstelle prüft, ob Bio-Vorschriften eingehalten werden
- 3 Jährliche Kontrollen vor Ort + unangekündigte Stichprobenkontrollen

Mehr Infos zur Bio-Zertifizierung finden Sie unter: <https://www.ble-medien-service.de/3376/mit-einfachen-schritten-zum-bio-zertifikat-der-leitfaden-fuer-gemeinschaftsverpflegung-und-gastronomie>

**ZIEL DER
BUNDESREGIERUNG:
30%
ÖKOLANDBAU
BIS 2030**





Bio-Gemüsemaultaschen



einzelnt entnehmbar und dadurch gut kalkulierbar



durch eine kurze Zubereitungszeit schnell servierfertig



vielseitig einsetzbar durch eine vegetarische Füllung

Rezeptvorschläge

- In der Brühe gegart, dazu frisches saisonales Gemüse
- Mit fruchtiger Tomatensauce und Käse überbacken
- Geschnitten und in der Pfanne mit Ei gebraten, dazu knackiger Salat

BIO-PRODUKTE INTEGRIEREN – ABER WIE?

Einfacher Start durch den Austausch einzelner Produkte. Hierfür eignen sich besonders gut: Nudeln, Gemüse, Getreide, Mehl, Milch.

Ihr Vorteil hierbei: Der Speiseplan kann bestehen bleiben.





Bio-Semmelknödel



schnell in der Zubereitung und einfach im Handling



konzipiert für den optimalen Geschmack auch bei Standzeiten



vielseitig einsetzbar als Beilage oder vegetarisches Hauptgericht

Rezeptvorschläge

- In cremiger Pilzrahmsauce, garniert mit frischem Schnittlauch
- Serviert zu herzhaftem Geschnetzeltem, dazu knackiger Salat
- Als Beilage zu würzigem Gulasch

OKT – EIER OHNE KÜKENTÖTEN

BÜRGER Eierspätzle, Eierknöpfle und Semmelknödel stehen für mehr Nachhaltigkeit! Eier mit OKT sind nicht nur in diesen drei Produkten, sondern im gesamten BÜRGER-Sortiment.





Bio-Eierspätzle



einzelnt entnehmbar und dadurch gut kalkulierbar



schnelle und einfache Zubereitung durch hohen Conveniencegrad



konzipiert für den optimalen Geschmack auch bei Standzeiten

Rezeptvorschläge

- Schwäbisch: mit Linsen und Saitenwürstchen
- Spätzle-Gemüse-Auflauf
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln

WIE BLEIBT DAS BUDGET IM RAHMEN?

- Speisemengen optimieren und Lebensmittelabfälle verringern/vermeiden
- Regelmäßig Bio-Produkte kaufen, Kontinuität eröffnet Verhandlungsspielräume
- Reduktion der Fleisch-/Fischmenge, diese ist der größte Kostenfaktor in den Speisen

Alternative Nährstoffquellen zu Fleisch: Spinat, Rote Beete, grünes Blattgemüse, Brokkoli, Soja, Hülsenfrüchte, Milch(producte), Rapsöl





Bio-Ravioli Ricotta/Spinat

einzeln portionierbar und dadurch gut kalkulierbar

schnelle und einfache Zubereitung durch hohen Conveniencegrad

vielseitig einsetzbar durch eine vegetarische Füllung

Rezeptvorschläge

- In Salzeibutter geschwenkt
- Knusprig frittiert mit frischem Tomatendip
- In fruchtiger Tomatensauce mit knackigem Salat

WAS MACHT BIO ATTRAKTIV?

- keine chemisch-synthetischen Rückstände, keine künstlichen Konservierungsstoffe, keine Gentechnik
- Umweltschutz: nachhaltigerer Anbau verringert den Energieverbrauch deutlich
- Tierschutz; artgerechtere Haltung durch z.B. mehr Fläche für jedes einzelne Tier



KENnzeichnung von Bio-Speisen in der Gastronomie

Es gibt verschiedene Varianten für die Kennzeichnung von Bio-Produkten in der Gastronomie/AHV. Wichtig ist, dass **zweifelsfrei erkennbar** ist, welche **Speisen/Komponenten/Zutaten** aus **ökologischer Landwirtschaft** stammen und welche nicht.

Bio-Menüs	Alle eingesetzten landwirtschaftlichen Zutaten , einschließlich der Gewürze, Fette und Öle müssen aus biologischer Erzeugung stammen.
Auslobung von Menükomponenten mit Bio-Hinweis	Eine „Bio-Menükomponente“ ist ein Bestandteil eines Gerichtes, der eindeutig abgrenzbar ist. Beispielsweise Bio-Eierspätzle, die als Beilage zu einem konventionellen Schweineschnitzel serviert werden. „Schweineschnitzel mit Bio-Eierspätzle“.
Allgemeine Bewerbung und Zutatenauslobung	Eine Bio-Zutat kann in Form eines allgemeinen Hinweises auf der Speisekarte oder im Aushang beworben werden, z.B.: „In unserem Betrieb wird ausschließlich Bio-Rindfleisch eingesetzt“. Die Auslobung kann auch direkt am Gericht erfolgen, z.B. „Gulasch mit Bio-Rindfleisch“.

ARTIKELÜBERSICHT UND ALLERGENE



BIO-ARTIKEL TIEFGEKÜHLT – VEGETARISCH

	Art.-Nr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei lt. Rezeptur	Laktosefrei lt. Rezeptur	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnüsseerzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Bio-Gemüsemautaschen, ca. 50 g – 4 x 1,25 kg	62181																		
Bio-Eierspätzle – 2 x 2,5 kg	63732																		
Bio-Eierknöpfe – 2 x 2,5 kg	63734																		
Bio-Schupfnudeln – 2 x 2,5 kg	65126																		
Bio-Spinatknödel, ca. 75 g 4 x 25 Stk.	61290																		
Bio-Semmelknödel, ca. 75 g 4 x 25 Stk.	62184																		
Bio-Tortellini Vegetale, ca. 5 g – 2 x 2,5 kg	61203																		
Bio-Tortelloni Ricotta-Spinaci, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	62140																		
Bio Mini-Gnocchi, ca. 5 g – 2 x 2,5 kg	62224																		
Bio-Ravioli Ricotta/Spinat, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	62447																		
Bio-Cannelloni Ricotta/Spinat, ca. 40 g – 2 x 2 kg	62157																		

LEGENDE:



Fleischfrei



Glutenfrei lt. Rezeptur



Gekühlt



Enthalt



Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung



Vegetarisch



Glutenfrei lt. Rezeptur, kann Spuren enthalten



Tiefgekühlt



Kann Spuren enthalten



Vegan



Laktosefrei lt. Rezeptur



Öko-Kontrollstellennummer DE-ÖKO 006



Laktosefrei lt. Rezeptur, kann Spuren enthalten

PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIEREN.

Sie möchten die Produkte der BÜRGER Profiküche testen?
Bei Interesse an einer Bemusterung füllen Sie einfach das
Formular unter www.buerger-profikueche.de/produktmuster/
aus oder scannen Sie den QR-Code. Wir melden uns
schnellstmöglich bei Ihnen.



**Erhältlich sind diese Artikel über den Großhandel oder
Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.**

- Gebiet Nord** Jürgen Galle, juergen.galle@buerger.de
- Gebiet Ost** Andreas Schmidt, andreas.schmidt@buerger.de
- Gebiet Mitte** Ralf Edinger, ralf.edinger@buerger.de
- Gebiet Süd** Olaf Leker, olaf.leker@buerger.de

Tel. +49 7156 3002-0

BÜRGER
PROFIKÜCHE