

Warum Bio immer echt Bio ist

Nur wo Bio drin ist, darf auch Bio drauf stehen. Das ist gesetzlich so geregelt und wird streng kontrolliert. Die Kontrollen werden von so genannten Öko-Kontrollstellen durchgeführt. Das sind amtlich zugelassene Unternehmen, die regelmäßig den gesamten Betrieb kontrollieren. Die Arbeit der Kontrollstellen wird wiederum staatlich beaufsichtigt.



Mehr Lust auf Bio?

Wenn Sie mehr über unser Bio-Menü erfahren möchten, rufen Sie uns einfach an oder schreiben Sie uns eine E-Mail.

DUSSMANN AG & Co. KGaA
Hauptverwaltung
Friedrichstraße 90
10117 Berlin
Tel.: 0 30 / 20 25 - 27 56
Fax: 0 30 / 20 25 - 27 60
E-Mail: bio-menue@dussmann.de
www.dussmann.com

Weitere Informationen
über biologischen Landbau,
Bio-Zertifizierung und Bio-Küche
finden Sie auch hier:
www.oegs.de
www.oekolandbau.de



Dussmann-Gruppe



Lust auf Bio ?



Dussmann-Service



Warum wir Öko und Bio gut finden



Natürlich Bio – Das neue Bio-Menü in Ihrem Mitarbeiter-Restaurant

Bewusste Ernährung ist für viele Menschen ein wichtiges Thema. Besonders das Speisenangebot am Arbeitsplatz und unterwegs rückt immer mehr in den Fokus. Kein Wunder: werden doch circa 30% der täglichen Lebensmittel nicht zu Hause gegessen.

So freuen wir uns umso mehr, dass wir Ihnen künftig ein Menü in herausragender Bio-Qualität bieten können: nach raffinierten Dussmann-Rezepten mit naturbelassenen Zutaten köstlich zubereitet.

Unser Bio-Menü besteht ausschließlich aus Erzeugnissen des ökologischen Landbaus. Das ist eine besonders naturnahe, schonende und nachhaltige Form der Landwirtschaft. Der Kerngedanke ist ein möglichst geschlossener Nährstoffkreislauf. Und was gut ist für die Natur, ist auch gut für unsere Gesundheit.



Denn ökologischer Landbau

- verzichtet auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel
- verzichtet auf mineralischen Stickstoffdünger
- verzichtet auf Gentechnik
- steht für artgerechte Haltung
- hilft, die Artenvielfalt zu erhalten
- vermindert den Energieverbrauch und schont Rohstoffreserven
- schafft Transparenz bei der Erzeugung und Herstellung von Lebensmitteln
- bietet Sicherheit durch Richtlinien und Kontrollen

Worauf Sie sich verlassen können

Selbstverständlich verfügen wir über das Bio-Zertifikat für Gastronomiebetriebe. Es sagt aus, dass wir nicht nur die notwendige Kompetenz haben, sondern auch den gesetzlich vorgeschriebenen Anforderungen der EG-Öko-Verordnung gerecht werden. Das fängt an beim Einkauf der Produkte und geht über die getrennte Lagerung aller Bio-Zutaten bis hin zur besonderen Verarbeitung in der Küche. So können Sie sicher sein, dass bei Ihrem Bio-Menü wirklich alles Bio ist: vom Gemüse, Fisch und Fleisch über die Gewürze bis hin zur Butter auf Ihren Nudeln oder der Petersilie auf den Kartoffeln.

