

## Garantiert **Bio**

Dussmann-Service verfügt 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 absolut darauf vertrauen, dass dort wo **Bio** drauf steht auch wirklich **Bio** drin ist.

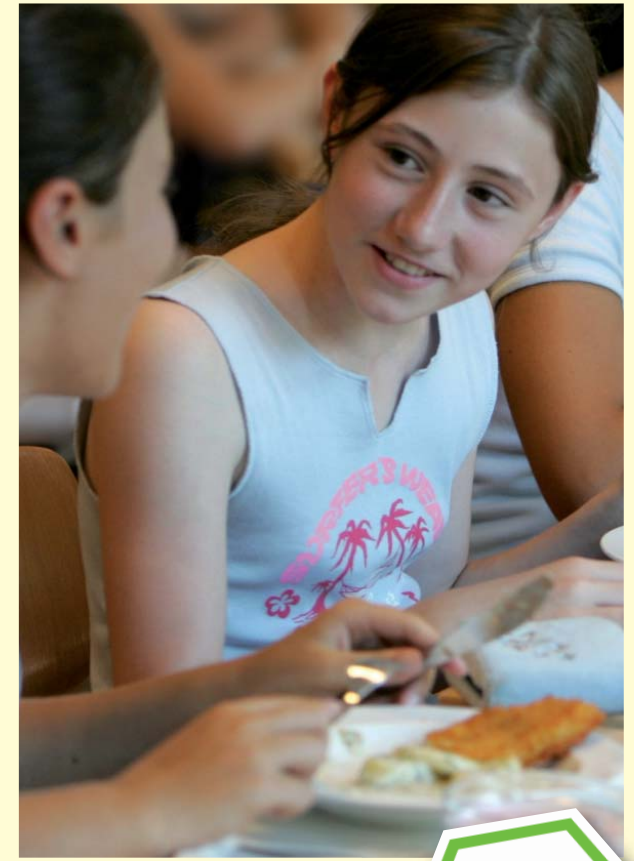


Für mehr Informationen über unser **Bio-Angebot** stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Rufen Sie uns einfach an oder schreiben Sie uns eine E-Mail.

**DUSSMANN AG & Co. KGaA**  
Friedrichstraße 90, 10117 Berlin  
Fon: +49 (0) 30 / 20 25 - 27 56  
Fax: +49 (0) 30 / 20 25 - 27 60  
E-Mail: [bio-menuue@dussmann.de](mailto:bio-menuue@dussmann.de)

[www.dussmann.com](http://www.dussmann.com)

# Mit der Extraportion **Bio**



# Mehr **Bio** auf dem Teller

---

## Liebe Eltern,

Essen für Kinder anzubieten bedeutet, in ganz besonderer Weise Verantwortung zu übernehmen. Denn eine gesundheitsbewusste Ernährung spielt eine wichtige Rolle bei der geistigen und körperlichen Entwicklung der Kinder und Jugendlichen.

So freuen wir uns, dass wir den Speiseplan Ihrer Kinder und Teenies um wertvolle **Bio-Produkte** erweitern können. Diese Lebensmittel bestehen ausschließlich aus Erzeugnissen des ökologischen Landbaus – einer besonders naturnahen, schonenden und nachhaltigen Form der Landwirtschaft.

Damit Sie immer genau wissen, welche Gerichte **Bio-Produkte** enthalten, kennzeichnen wir die entsprechenden Angebote mit dem **Bio-Siegel**. Daraus können Sie entnehmen, dass zum Beispiel die Kartoffeln oder Nudeln aus ökologischem Landbau stammen. Und alle anderen Zutaten der jeweiligen Komponente auch, also die Petersilie auf den Kartoffeln oder die Butter auf den Nudeln, denn alle Zutaten der **Bio-Komponente** müssen die gleichen strengen Anforderungen erfüllen.

# **Bio**-logisch gut

---

Biologisch erzeugte Lebensmittel schmecken nicht nur besser, es stecken auch mehr gute Inhaltsstoffe darin. Außerdem wird im ökologischen Landbau auf einen möglichst geschlossenen Nährstoffkreislauf geachtet. Und was für die Natur gut ist, ist letztlich auch für unsere Gesundheit gut.

- Ein Apfel aus biologischem Anbau schmeckt auch wie ein Apfel und eine Birne wie eine Birne. Zudem sind bei **Bio-Obst** und **Bio-Gemüse** die Trockenmasse sowie der Mineral- und Vitamingehalt höher.
- Milch von **Biokühen** enthält einen erhöhten Anteil an konjugierter Linolsäure (CLA). Dieser werden positive Wirkungen auf das Herz-Kreislaufsystem sowie eine Hemmung des Krebswachstums zugeschrieben.
- **Bio-Lebensmittel** enthalten **keine** Geschmacksverstärker, gentechnisch veränderte Organismen oder künstliche Farb- und Aromastoffe.



# Echt-**Bio**

---

Das **Bio-Siegel** gibt Ihnen Sicherheit. Durch so genannte Öko-Kontrollstellen wird regelmäßig kontrolliert, dass die gesetzlichen Vorschriften für **Bio-Produkte** eingehalten werden. Die Arbeit dieser amtlich zugelassenen Unternehmen wird wiederum regelmäßig durch staatliche Kontrollstellen beaufsichtigt.

