

23. Oktober 2008

Zum Thema Bio in Großküchen

Neue Website für Küchenprofis online

Mit in den letzten Jahren stark gestiegenen Umsätzen ist Österreich das Bio-Musterland Nr. 1 in Europa. Bio boomt aber nicht nur in den Supermärkten und Küchenregalen daheim, viele Großküchen satteln ebenfalls auf gesunde, hochwertige Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau um, weil auch in Schulen, Betriebskantinen, Krankenhäusern u. a. gute Qualität gefragt ist. Für KöchInnen, EinkäuferInnen und Gourmets wurde nun eine eigene Homepage speziell für diese Anforderungen entwickelt.

Die neue Website <http://www.biokueche.at/> informiert darüber, wie gut Bio für Großküchen geeignet ist, worauf BeschafferInnen achten müssen, wenn sie auf Bio in der Kantine umstellen wollen und wo sie spezielle Rezepte für Großbetriebe finden. Auf dieser Plattform von Profis für Profis finden MitarbeiterInnen aus Küche und Gastronomie darüber hinaus viele Tipps aus der Praxis, angefangen von den Kriterien für Bio-Landbau über Adressen von BiolieferantInnen bis hin zu speziellen Weiterbildungsangeboten.

Erstellt wurde die Homepage von Bio Austria und der „umweltberatung“, die schon seit Jahren im Bereich Bio-Service kooperieren, um die umweltfreundliche, gesunde Bioküche auch in Großbetrieben zu forcieren. Großküchen werden dabei bei der Umstellung auf Bio beraten, bei der Suche nach LieferantInnen unterstützt sowie beim Aufbau der Logistik und der Umstellung der Essenspläne gecoacht.

Nähere Informationen sowie Beratungen und Tipps zur gesunden Ernährung gibt es auch bei der „umweltberatung“ unter 02742/718 29, e-mail service@umweltberatung.at und <http://www.umweltberatung.at/>, bzw. bei Bio Austria unter 0676/842 21 43 58, Susanne Mantler, e-mail susanne.mantler@bio-austria.at und <http://www.bio-austria.at/>.