

## Prinzipal Catering & Events

### Nachhaltigkeits- und Bionachweis

#### Messecatering IKORO

### ISST MAN BIO (,) natürlich?!

Bio ist schon lang kein one-hit-wonder mehr. Aber wer ist dieser BIO von dem alle immer reden und wo kommt er her? Egal ob im Supermarkt, in deinem Stammrestaurant oder im Hipster Coffeeshop um die Ecke. Überall ist Bio am Start. Willst du deinen Partner in Bio-Unterwäsche überraschen? Kein Problem!

Zeit sich mit dem Thema genauer zu beschäftigen. Gefühlt kann sich jedes Unternehmen einen eigenen Bio-Stempel aufdrücken. Was aber bedeutet es genau, wenn sich jemand Bio nennt? Die wichtigste Information gleich zu Anfang: Bio ist nicht gleich Bio. Es ist mehr, als biologische Produkte zu verwenden und auf einen nachhaltigen Umgang der Ressourcen zu achten. Ob hinter dem Produkt ein ernster und emotionaler biologischer Gedanke steckt, oder es sich um reines Marketing-Gefasel handelt, lässt sich im ersten Moment nur schwer erkennen. Auch die Lobbyarbeit der Konzerne tut Ihr Bestes daran, für mehr Verwirrung zu sorgen. Das Dilemma: Was „natürlich“ und was „künstlich“ ist, das ist Auslegungssache. Bei Bio-Lebensmittel gibt es zumindest gesetzliche Vorschriften und Regulierungen die klar festlegen was geht und was nicht. Wer seine Speisen offiziell „Bio“ nennen will, der muss nach der EU-Verordnung (EG-Öko-Basisverordnung) zertifiziert sein, d.h. die strengen Auflagen für die ökologische Erzeugung und Verarbeitung einhalten. Erst dann dürfen die Bio-Produkte das EU-Bio-Siegel tragen. Die wichtigsten Bio-Grundsätze sind:

„Bewahren des natürlichen Gleichgewichtes- natürlich Systeme regulieren sich von selbst solange sie im Takt sind“

„Artgerechte Tierhaltung“

„Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit“

„Nutzung natürlicher Kräfte“- Verzicht von Düngemittel und sonstigen chemischen Erzeugnissen

Wir sind seit dem 08.02.19 offiziell zertifiziert. In unserer gläsernen Manufaktur in Rosenheim kann jeder in unsere Kochtöpfe schauen.



Für mehr Informationen besucht die Internetseite des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. => [www.bmel.de](http://www.bmel.de)

Bio ist gesund, besser und nachhaltiger. Weniger Fleisch, dafür Biofleisch .... Wie konsequent man den „Biogedanken“ verfolgt, sollte jeder für sich selbst entscheiden. Aber das Problem ist und bleibt der Preisunterschied zu konventionellen Produkten. Ist es nicht verrückt, dass „natürliche“ Lebensmittel mehr Kosten, als „unnatürliche“? Wir als Prinzipal wollen zumindest einen kleinen Beitrag leisten. Anbei unsere Lieferanten für das IKORO Messecatering und unser Bio-Zertifikat. Super Sache, macht weiter so liebes IKORO-Team.

Grüne Grüße, die Prinzipal CREW

## Auszug unserer Lieferanten der verwendeten Produkte für das IKORO Messecatering:

\*Frisches Obst und Gemüse beziehen wir von unserem regionalen Lieferanten aus Reichtmehring. Die Firma „FrischeGemüse Vesenmaier“ ist seit 2007 nach dem Internationalen Food Standard Bio nach EG-Öko-Verordnung zertifiziert.

⇒ [www.frischgemuese-vesenmaier.de](http://www.frischgemuese-vesenmaier.de)

\*Auch bei unseren Milchprodukten achten wir sehr auf regionalen Bezug, weshalb wir unsere Butter und Jogurt von der Firma „Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG“ beziehen. Die bezogenen Produkte sind gentechnikfrei, biologisch, regional und mit dem Naturland Fair-Trade Zeichen zertifiziert.

„Unsere Milch kommt ausschließlich von Bauernhöfen unserer Genossenschaft aus der Berg- und Alpenregion zwischen Watzmann und Zugspitze. Wir verarbeiten die Milch nach höchsten Standards an unserem einzigen Produktionsstandort in Piding im Berchtesgadener Land.“

„Das **Bio-Siegel** weist hochwertige Erzeugnisse des ökologischen Landbaus aus. Es garantiert die kontrollierte Erzeugung und Produktion von Bio-Waren entsprechend der **EG-Bio-Verordnung**. Kontrollstelle: DE-ÖKO-037“

„Das **Naturland Fair-Zeichen** garantiert die faire Zusammenarbeit mit Erzeugern, Handelspartnern, Mitarbeitern und Verbrauchern.“

„Alle unsere Bauern füttern traditionell. Neben unseren Bio-Bauern verpflichten sich seit 2010 auch alle anderen Mitglieder, nachweislich gentechnikfrei zu füttern.“



⇒ [www.begbauernmilch.de](http://www.begbauernmilch.de)

\*Ofenfrisches Bio-Brot und Gebäckauswahl beziehen wir von der in Stephanskirchen ansässigen Bäckerei Bauer.

„Besonders wichtig sind uns beste Zutaten, diese stammen überwiegend aus unserer Region. Unser Mehl für die BIO Produkte mahlen wir sogar selber aus BIO Getreide. Übrigens gibt es unsere Bio-Brote bereits seit 25 Jahren! Die Liebe zum Detail und die jahrelange Erfahrung im Bäckerhandwerk sprechen für sich!“

„Bereits um Mitternacht herrscht reger Betrieb in unserer Backstube. Die Zutaten für unsere zahlreichen Backrezepte werden vorbereitet und "Mensch und Maschine" arbeiten eifrig, damit auf Ihrem Frühstückstisch herrlich duftende und frische Backwaren stehen können. Mit den Zutaten kommt der Geschmack.“

„Besonders wichtig sind uns beste Zutaten, diese stammen überwiegend aus unserer Region.“

„Wir verwenden ausschließlich frisches, saisonales Obst, das wir vor Ort waschen, putzen, entkernen, schälen und schneiden. Das Beste ist eben gerade gut genug! Übrigens: In unserer Bäckerei wird auf Backmischungen vollkommen verzichtet!“

⇒ [www.baeckerei-bauer.info](http://www.baeckerei-bauer.info)

\*Unseren bayerischen Reis- ein Mix aus Emmer, Dinkel und Einkorn, beziehen wir von Chiemgau Korn. Spitzenprodukte in bester Bioqualität

„Vielfalt bewahren - auf dem Feld und auf dem Teller“

„Arbeiten mit der Natur“

„Wir bewirtschaften unseren Hof seit 2005 nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus und sind Mitglied beim Anbauverband Naturland und bei Ökoqualität aus Bayern. Wir sind überzeugt davon, dass nur das nachhaltige Arbeiten mit der Natur langfristig funktionieren kann und unseren Kindern eine lebenswerte Welt hinterlässt. Natürlich werden im ökologischen Landbau keine Pestizide und synthetischen Düngemittel eingesetzt und Gentechnik auf dem Acker ist tabu.“

⇒ [www.chiemgaukorn.de](http://www.chiemgaukorn.de)

\*Öle, Gewürze und sonstige Trockenwaren kommen von der Bohlsener Mühle.

„Wir verstehen uns als lebendiger Teil der Gesellschaft. Das bedeutet, unverzichtbare Lebenswerte wie Verantwortung, Vertrauen und Offenheit stehen im Mittelpunkt unseres täglichen Handelns.“ (Volker Krause).

„Dies beginnt mit einer ökologischen Grundhaltung, höchsten qualitativen Ansprüchen und nicht zuletzt dem Willen einer kontinuierlichen Verbesserung aller Leistungen und Prozesse“.

„Das Gesamtkonzept der Bohlsener Mühle ist auf Nachhaltigkeit ausgerichtet.“

„Als ökologisch wirtschaftender Naturkosthersteller hat Umweltschutz einen großen Stellenwert. Unser Ziel ist der Aufbau eines umweltverträglichen Unternehmens, das regionale und daher kontrollierbare Produkte herstellt. Die Förderung des ökologischen Landbaus und damit die Förderung des Erhalts bäuerlicher landwirtschaftlicher Betriebe, die Nutzung einer mittleren, d. h. überschaubaren, aber modernen, energieeffizienten und flexiblen Technologie, die Nutzung von Wasserkraft sowie die Energieversorgung aus erneuerbaren Energien sind ein wesentlicher Anspruch an uns selbst. Unser mittelfristiges Ziel ist es, ein CO2-neutraler Betrieb zu werden.“

⇒ [www.bohlsener-muehle.de](http://www.bohlsener-muehle.de)

\*Warum Alaska-Seelachs, wenn die besten Fische vor unserer Haustüre schwimmen? Fisch von der Chiemseefischerei!

Die Fischereigenossenschaft Chiemsee

„Seit 1850 besteht die Fischereigenossenschaft Chiemsee. Noch heute ist die Fischerei am Chiemsee ein lebendiges Gewerbe.“

Ein Handwerk...

Derzeit besteht die Genossenschaft aus 16 Berufsfischern, die die Fischerei seit vielen Generationen am Chiemsee ausüben. Ziel der Genossenschaft ist die Festlegung von Reglements für den Fischfang am Chiemsee, sowie die Sicherung des Fischbestandes für die Zukunft.

...mit jahrhundertealter Tradition

Unsere Webseite gibt Auskunft über Standorte und Angebote der Fischereibetriebe am Chiemsee, Informationen für Sportangler, Informationen über die Chiemseeregion.“

⇒ [www.chiemseefischerei.de](http://www.chiemseefischerei.de)

\*Unsere Nudeln beziehen wir von Byodo.

„Die Byodo Produktqualität bedeutet für uns Lebensqualität. Auf Grund dieser Devise haben wir inzwischen eine Vielzahl an genussvollen, ökologisch erzeugten Produkten entwickelt, die wir in vertrauensvoller Zusammenarbeit mit unseren Partnern im Naturkostfachhandel vermarkten. Mit der Marke Byodo CateringLine bieten wir eine feine Produktauswahl für die Gastronomie und Großverbraucher an.“

⇒ [www.byodo.de](http://www.byodo.de)

\*Mit Käsespezialitäten werden wir vom Miesbacher Gastroservice versorgt. Bio-zertifiziert und regional.

### **Verantwortung**

„Nachhaltigkeit ist bei uns ein großes Thema. Wir gewinnen und nutzen zum Beispiel Ökostrom aus einer haus-eigenen Photovoltaikanlage, die Kälteanlagen unserer Fahrzeuge sind alle auf umweltfreundliche Kühlmittel um-gerüstet und wir achten auf ressourcenschonende Tourenplanung. Nicht mehr zu verkaufende Lebensmittel über-geben wir an soziale Einrichtungen. Verantwortung bedeutet für uns aber auch, regelmäßig Ausbildungsplätze und Nachwuchsförderung anzubieten und jungen Menschen damit eine Zukunft zu sichern.“

⇒ [www.miesbacher-gastroservice.de](http://www.miesbacher-gastroservice.de)

\*Zu jedem Frühstück gehört auch Honig. Unser Honig kommt von Imkern aus dem Chiemgau.

„Ein Bienenvolk sendet pro Tag ca. 10.000 Flugbienen aus.  
Diese 10.000 Bienen befruchten pro Tag ca. 10 Millionen Blüten.  
Eine Biene trägt pro Ausflug 50 mg Nektar nach Hause.  
Sie muss 20.000 mal ausfliegen, um 1 Liter Nektar zu ernten -  
1 Liter Nektar ergibt aber nur 150 g Honig.  
Für 1 Kg Honig müsste eine einzelne Biene dreimal die Erde umkreisen.  
47% aller Kulturpflanzen und 85% aller Obstarten werden durch Bienen bestäubt.“

Eine genaue Auflistung der Imker findet man auf der Internetseite.

⇒ [www.bienenfreunde-chiemgau.de](http://www.bienenfreunde-chiemgau.de)

\*Bio-Fleisch und Wurstwaren beziehen wir von der Bio-Metzgerei Pichler aus Geretsried.

„Bio-Fleisch zu verarbeiten ist uns zu wenig, das Beste daraus zu machen ist unser Anliegen - seit über 20 Jahren.

Hochwertiges Fleisch, erlesene Zutaten und unsere traditionellen Rezepturen machen unsere Produkte zu etwas Besonderem. Bei unserem Sortiment handelt es sich ausschließlich um Produkte aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft oder heimischer Jagd.

Als Familienbetrieb und Lebensmittelhersteller tragen wir eine besondere Verantwortung gegenüber unserer Um-welt und Gesellschaft und lehnen daher grundsätzlich Massentierhaltung sowie die Verwendung von chemischen, synthetischen und genmanipulierten Zutaten ab.“

**Gerne erzählen wir euch mehr über unsere verwendeten Produkte, Zertifikate und alles rund um das Thema Bio.**

**Sprecht uns an!**