

# Presseunterlagen biond GmbH

1. Unternehmensdarstellung
2. Zahlen, Daten, Fakten
3. Was bedeutet biond?
4. Die biond-Werte

# 1. Unternehmensdarstellung

*100 Prozent Bio-Zutaten, Regionalität und maximale Frische – dies war von Beginn an die Garantie für gesundes Mittagessen für Schulen und Kindergärten aus der biond-Küche. Dass dieses gesunde Essen nun bei Schülerinnen und Schülern zum großen Erfolg geworden ist und sich die biond-Mensen täglich randvoll mit genüsslich schmausenden Teenagern füllen, verdankt die Bio-Küche einem Schülerworkshop mit einem scheinbar unerfüllbaren Wunsch.*

Gesundes Mittagessen muss so lecker sein, dass Kinder und Jugendliche es gerne essen. Dann funktioniert Gesundheitsprävention regelmäßig und ganz ohne erhobenen Zeigefinger. Die biond GmbH mit Sitz in Kassel hat es sich zur Aufgabe gemacht, eine „lebendige“ Mittagsverpflegung für Kitas und Schulen anzubieten, die es der jungen Generation ermöglicht, langfristig ein gesundes Ernährungsverhalten zu entwickeln. Unter „lebendig“ versteht die Bio-Küche Frische und Naturbelassenheit hochwertiger ökologischer Lebensmittel. Das sind auch die besten Bedingungen für eine optimale körperliche und geistige Entwicklung: schließlich benötigt das Gehirn wichtige Nährstoffe, um gut arbeiten zu können, der Stoffwechsel darf nicht übermäßig belastet werden, da sonst schnell Müdigkeit einsetzt und schließlich darf der Körper nicht durch „schnelle“ Kohlenhydrate in die baldige Unterzuckerung kommen, da diese zu Unkonzentriertheit und Unruhe führt.

Gerichte aus der biond-Küche werden anhand der optiMIX® - Kriterien für Optimierte Mischkost des Deutschen Forschungsinstituts für Kinderernährung produziert, die für eine optimale Nährstoffzufuhr und Prävention von ernährungsbedingten Krankheiten stehen. Zudem orientieren sie sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Für die gesunde und ressourcenschonende Produktion und das abfallvermeidende Gesamtkonzept wurde die biond GmbH 2016 mit dem 1. Bundespreis zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen „Zu gut für die Tonne“ ausgezeichnet. Ferner wurde Geschäftsführerin Jana Heise mit dem GastroStern 2016 sowie dem Preis als GV-Managerin des Jahres 2017 ausgezeichnet.

## Qualität der Lebensmittel

Die Speisen von biond unterliegen strengen Qualitätskriterien:

### 1. Ökologische Lebensmittel

Die biond GmbH verarbeitet ausschließlich Lebensmittel, die nach EG-Öko-Basis-Verordnung 834/2007 zertifiziert sind. So weit wie möglich kommen Lebensmittel aus Demeter- und Naturland-Herstellung zum Einsatz, da diese noch strengeren Qualitätskriterien unterliegen. Ausgenommen von der Bio-Zertifizierung ist wildgefangener Seefisch – für diesen existiert noch kein Bio-Zertifizierungssystem.

### 2. Regionalität

Regionalität ist ein entscheidendes Qualitätskriterium bei biond. Je nach Saison stammen 40-70% der Frischwaren (Gemüse, Obst, Fleisch und Backwaren), von Landwirten aus der Region. Mit zahlreichen Anbietern bestehen Anbauvereinbarungen und langfristig angelegte partnerschaftliche Lieferbeziehungen.

In der Schulverpflegung setzt das Unternehmen viel frisches Obst und Gemüse ein: in Wokgerichten, am Salatbuffet und teilweise als Elemente des Tagesgerichtes. Diese Lebensmittel kauft biond marktfrisch in der Region der Schule und kann so maximale Frische in der Schule anbieten, selbst bei überregionaler Lieferung.

### 3. Traditionelle Kochkunst. biond verwendet traditionelle und produktschonende Herstellungsverfahren mit handwerklichem Fokus. Frisches Gemüse wird per Hand gewaschen, geschnitten und ohne Zuhilfenahme künstlicher Zusätze verarbeitet.

### 4. Gekühlt zum Kunden: Cook-and-Chill-Plus. Zum Erhalt der Frische und zur Schonung der Vitamine nutzt biond das Verfahren „[Cook-and-Chill-Plus](#)“. Die Speisen werden zu 95% gegart, im Großgebäude unter Schutzatmosphäre verpackt und anschließend per Schnellkühlung auf +3°C abgekühlt, nicht tiefgekühlt. In der Schulküche werden die Speisen erst kurz vor der Ausgabe mit Heißdampf im Kombidämpfer schonend erhitzt. Durch dieses Verfahren erreicht man eine minimale thermische Belastung der Speisen und somit einen bestmöglichen Erhalt der Inhaltsstoffe.

## Essen wie im Urlaub: Freie Auswahl am großen Buffet.

Mit leckerem und gesundem Essen allein lassen sich Schüler ab der Mittelstufe nicht begeistern. Zu groß sind die Verlockungen der Imbissbuden, die sich häufig strategisch in Schulsnähe positionieren, der Pizzataxen oder Supermärkte. Das Freiheitsgefühl der Taschengeldhoheit siegt hier oft gegen „uncoole“ Vorbestellung eines festen Menüangebotes mit langen Vorbestell-Fristen, an dem ohnehin nur die „Kleinen“ teilnehmen.

Das Geheimnis, wie gesundes Essen zum Erfolg bei Schülern wird und die Schulmensa täglich randvoll mit genüsslich schmausenden Teenagern wird, erfuhren die Mitarbeiter der Bio-Küche aber erst bei einem Schülerworkshop: „Wir wollen essen wie im Urlaub – All you can eat am Buffet, was und wie viel wir wollen!“

Scheinbar ein unerfüllbarer Wunsch, schließlich basierte Schulverpflegung schon immer auf Lieferung vorher bestellter Gerichte. Das biond-Team erkannte die Kraft dieser Idee und setzte alles in Bewegung. Sie holten eine Wokstation in die Mensa, verwarfen die herkömmliche Linienausgabe und verteilten „Geschmacksinseln“ in der Schulkantine, verschiedene Buffetstationen aus denen die Schüler täglich ohne Vorbestellung auswählen können: eine Salatbar mit sechs Sorten Salat und Rohkost und verschiedenen Dressings, eine Pastastation mit Nudel- und Soßenvarianten, Pizza- und Snackprodukte, ein Tagesgericht, Dessert und Getränke. Alles Bio (außer Seefisch aus Wildfang) und getrimmt auf maximalen Gesundheitswert – in der Pizza steckt beispielsweise ein hoher Vollkornanteil, ebenso in einem Teil des Nudelangebotes – und Salat essen die Schüler freiwillig: Wenn sie frei wählen und sich selbst bedienen können, wird Rohkost auch für Teenager ungeheuer attraktiv.

## Angebot und Service

Das Angebot differenziert sich wie folgt:

- **Mittagessen für Schulen**
  - > **Free-Flow-System:** bis zu 7 Stationen ohne Vorbestellung. Komplette Speisenlieferung Cook&Chill-Plus und frische Lebensmittel aus der Region der Schule.
  - > **Ergänzungsangebot für Frischküchen:** Cook&Chill-Plus - Baukastensystem für Küchen, die selbst kochen, aber nicht ausreichend Kapazitäten besitzen für komplexe und aufwändige Gerichte bzw. ihr Angebot um weitere Komponenten ergänzen möchten.
  - > **Belieferung mit Menüs:** Heiße Belieferung (regional) oder Cook&Chill-Plus (überregional)

- **Mittagessen für Kindertagesstätten**

**Menüangebot:** Heiße Belieferung (regional) oder Cook&Chill-Plus (überregional)

- **Mittagessen für Unternehmensgastronomie und Bistros:** Komplettes Sortiment oder

Ergänzung im Baukastensystem. Heiße Belieferung (regional) oder Cook&Chill-Plus (überregional)

## 2. Zahlen, Daten, Fakten

### **Anschrift:**

biond GmbH

Otto-Hahn-Str. 5

34123 Kassel

Tel. 0561 / 500 456 10

Fax 0561 / 500 456 19

[presse@biond.de](mailto:presse@biond.de)

### **Geschäftsführung:**

Jana Heise

### **Täglich produzierte Mahlzeiten:**

11.000

### **Gründung:**

2011 (Nachfolgeunternehmen der Bio-Catering Marbachshöhe GmbH, 2001-2011)

### **Ansprechpartner Presse:**

Martin Schiffter

Tel. 0561 50045637

Mobil 0173 2514039

[presse@biond.de](mailto:presse@biond.de)

### 3. Was bedeutet biond?

„Biond“ – im Wortklang dem englischen „beyond“ = „darüber hinaus gehend“ entsprechend, verdeutlicht den Anspruch von biond: diese Ernährung geht weiter – in ihren Grundsätzen und in ihrer Wirkung. Von Beginn an war es das Bestreben des Unternehmens, mehr als „nur Bio“ anzubieten. Bevorzugt verwendet die Küche biologisch-dynamische Demeter-Lebensmittel, deren Kriterien noch deutlich strenger sind als die der EU-Bio-Richtlinien. Durch besondere Anbauverfahren bzw. Haltungskriterien zeichnen sich diese Lebensmittel durch hohe Vitalität aus und enthalten eine außergewöhnliche Vielfalt an natürlichen Mineralstoffen. Biond verbindet in den Rezepturen Gesundheitswert mit Geschmack, Gerichte werden gesundheitlich „optimiert“: wird beispielsweise Pizza angeboten, dann aus einem Mischteig aus Vollkorn- und hellem Mehl. Das ist gut für einen stabilen Blutzuckerspiegel und sorgt für ein anhaltendes Sättigungsgefühl. Das hilft, auch am Nachmittag konzentriert und leistungsfähig zu sein. In einem Test des Fernsehsenders VOX steigerte ein biond-Mittagessen im Vergleich zu einem Fastfood-Menü die Konzentrationsfähigkeit von Schülern um 139%. (Link zur Sendung: <http://bit.ly/1kGk2wp> ). Auch beim Angebot „vor Ort“ geht biond einen großen Schritt weiter: statt wie üblich mit Vorbestellung aus zwei Menüs zu arbeiten, entwickelte das Unternehmen das Free-Flow-Mensakonzept mit freier Auswahl aus bis zu sieben Stationen vom Wok über Salatbuffet bis zum Dessert – ganz ohne Vorbestellung. Dieses umfangreiche Konzept ist die Grundlage für das Angebot von biond: intelligente Schul- und Kitaverpflegung, die weit mehr als „einfach nur Bio“ ist!

### 4. Die biond-Werte (Auszug aus der Homepage)

Sowohl bei weitreichenden Entscheidungen wie auch im Tagesgeschäft ist es sehr hilfreich, Entscheidungen an konkreten Maßstäben messen zu können. Die Werte, an denen wir bei biond jede Entscheidung, jede Tätigkeit und jedes Projekt messen, haben wir für unsere eigene Orientierung klar definiert. Sie lauten **Lebendig, Einfach, Nah**.

#### - **Lebendig:**

Ökologische Lebensmittel weisen eine hohe Vitalität, also Lebendigkeit, aus. Diese beschreibt mehr als die bloße Aussage über Vitamin- und Mineraliengehalt. Es ist die Lebenskraft, das "Leben" der "Lebensmittel". Je natürlicher und freier die Bedingungen des Wachstums, desto größer auch die Lebendigkeit der Lebensmittel. Eine ökologisch angebaute Pflanze in gesunder Erde kann eine andere Lebendigkeit erreichen als in erdeloser Kultur in Steinwolle und Nährlösung. Um diese Kraft zu erhalten und zu stärken, suchen wir immer nach Wegen, unsere Lebensmittel noch frischer und vitaler zu unseren Kunden zu bringen. Daher haben wir uns zum Beispiel entschieden, Obst und

Gemüse ab 2012 ganz frisch in den Regionen der Schulen einzukaufen, die wir beliefern.

"Lebendig" steht auch für frisches, innovatives Denken und Handeln. Dies hat uns beispielsweise geholfen, aus der klassischen und überholten Linienausgabe in Schulmensen ein offenes Buffetsystem ohne Vorbestellung zu machen.

**- Einfach:**

Wenn wir uns etwas Neues ausdenken, sind die Details meistens erst einmal komplex und kompliziert, das Ergebnis soll aber Freude machen - unter anderem durch seine Einfachheit. Wir erwarten von unseren Produkten, dass sie einfach zu handhaben sind, unsere Systeme sollen einfach umsetzbar sein und unsere Lösungsvorschläge einfach, klar und direkt. Deshalb sind unsere Speisen in höchstem Maße fertig und einfach zu regenerieren, unser Bestellsystem trotz seiner Vielfalt einfach zu bedienen und unsere Ansprechpartner bei Fragen für Sie einfach zu erreichen.

**- Nah:**

Wir beliefern Sie bundesweit, sind aber immer ganz nah bei Ihnen. Das heißt für uns: wir bieten Ihnen persönliche Ansprechpartner für alle Fragestellungen und unterstützen Sie auf kürzestem Wege, zum Beispiel indem wir Sie bei Produktfragen mit unserem Küchenchef verbinden.

Nah heißt auch: wir beziehen unsere Lebensmittel aus unserer Region, kennen unsere Landwirte und Verarbeiter und pflegen zu ihnen ein enges, partnerschaftliches Verhältnis, das durch gegenseitiges Vertrauen geprägt ist. Wir halten nichts vom Billig-Massenmarkt der Lebensmittel, bei dem man alles bekommt, aber nicht weiß, was dahintersteckt. Dass wir nun die frischesten Lebensmittel aus den Regionen unserer Kunden mit auf den Speiseplan setzen, unterstreicht auch diesen Wert.