

Presseinformation

Zuwachs im BioMentoren-Netzwerk

Authentisch und inspirierend mit ökologischen Produkten

Münster, 07.10.2013. Das BioMentoren-Netzwerk ist ein lebendiges Netzwerk, in dem stetig neue BioMentorinnen und BioMentoren hinzukommen und andere ausscheiden, wenn sie beruflich nicht mehr Verantwortung für einen Betrieb tragen.

Mit **Anneliese Ritter**, der ehemaligen Küchenleiterin der Kinder-, Jugend- und Familienhilfe Hochzoll in Augsburg und **August Rettig**, dem früheren Inhaber und Geschäftsführer des Gasthofes Alter Krug in Helpup nahe Bielefeld, verabschieden sich in diesem Jahr zwei gleichermaßen engagierte und renommierte Kollegen als aktive BioMentoren.

Neu hinzugekommen sind **Dorothee Wenken**, **Andreas Alischewski** und **Bertold Kohm** und mit ihnen die Bereiche Jugendherberge, Schulverpflegung und Krankenhaus. *„Alle drei engagieren sich für eine nachhaltige Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln, sind vorbildlich für ihren jeweiligen Betriebstyp und geben ihr Erfahrungswissen gerne an Kolleginnen und Kollegen weiter“* so Rainer Roehl, Gründer und Koordinator des Netzwerks.

Dem tatkräftigen Einsatz und der ökologischen Zielstrebigkeit von Haus- und Küchenleiterin **Dorothee Wenken**, ist es zu verdanken, dass die Jugendherberge Brilon nicht nur erste Jugendherberge in Deutschland mit Bio-Zertifikat ist, sondern bereits fünfmal hintereinander von der UN-Dekade "Bildung für eine nachhaltige Entwicklung" für ihren ganzheitlichen Modellcharakter ausgezeichnet wurde, in dem das Konzept der Klima-Küche eine zentrale Rolle spielt. *„Die Klima-Küche ist seit mehr als 20 Jahren ein tragender Baustein in der Jugendherberge Brilon. Mit dem Konzept beweisen wir täglich, dass Ökonomie und Ökologie kein Widerspruch sein müssen“*, betont Dorothee Wenken nachdrücklich.

Wie trotz knapper finanzieller Mittel Bio-Produkte erfolgreich in das Verpflegungsangebot integriert werden können, zeigen Andreas Alischewski und Bertold Kohm. Als GV-Betriebsleiter im Psychiatrischen Zentrum Nordbaden trägt **Bertold Kohm** die Verantwortung für die komplette Speiserversorgung im Krankenhaus. Für insgesamt 2.100 Mittagessen pro Tag realisiert er einen Bio-Anteil von 10 % am Wareneinsatz, und dies bei einer Verpflegungspauschale von knapp 4,40 Euro für drei Mahlzeiten am Tag. *„Für eine gesunde und qualitativ hochwertige Verpflegung unserer Patienten und Bewohner ist der Einsatz von Bio-Produkten unabdingbar, was natürlich eine stetige wirtschaftliche Herausforderung mit sich bringt, die ich jedoch aus Überzeugung gerne in Angriff nehme“*, so Bertold Kohm. Neben der eigenen Küche berät Bertold Kohm das Partnerkrankenhaus in Winnenden, dessen Bio-Anteil derzeit bei gut 7 % des Wareneinsatzes liegt.

Andreas Alischewski, Küchenchef des Mensaver eins der Gesamtschule Ronsdorf in Wuppertal, hat geschafft wovon viele Schulküchen träumen: eine konsequente Frischküche mit Bio-Zertifikat und einem Bio-Anteil von mehr als 70 % des Wareneinsatzes bei mehr als 1.950 Essen pro Tag. Seine Erfolgsfaktoren kann er mit einem Satz benennen: *„Um trotz Bio kostendeckend wirtschaften zu können, müssen beispielsweise die Portionsgrößen von Fleisch und die Häufigkeit von Fleischgerichten entsprechend reduziert sowie die Arbeitsprozesse und Organisation der Abläufe in unserer Küche äußerst effizient gestaltet werden.“* Auf diese Weise schafft es **Andreas Alischewski** mit seinem Küchenteam seit vielen Jahren, den Kindern und Jugendlichen ein vollwertiges Mittagessen mit hohem Bio-Anteil für knapp 3,00 Euro (inkl. 7 % MwSt.) anzubieten.

Wie die anderen BioMentoren sind Dorothee Wenken, Bertold Kohm und Andreas Alischewski fest davon überzeugt, dass Bio-Lebensmittel unabdingbarer Bestandteil einer nachhaltigen und zukunftsfähigen Verpflegung sind. Diese Überzeugung und ihr umfangreiches fachliches Wissen geben Sie gerne an Kolleginnen und Kollegen weiter und stellen ihren Betrieb für Hospitationen zur Verfügung.

Mehr Informationen zu den BioMentoren und a'verdis finden Sie auch auf:

<http://www.biomentoren.de> und <http://www.a-verdis.com>

4.417 Zeichen (mit Leerzeichen). Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.



Foto links: Dorothee Wenken (Umwelt-Jugendherberge Brilon, eigenes Foto).

Foto mitte: Bertold Kohm (Service Gesellschaft Nordbaden, eigenes Foto).

Foto rechts: Andreas Alischewski (Mensaverein Gesamtschule Ronsdorf, eigenes Foto).



Foto links: August Rettig (ehem. Alter Krug Helpup) (Foto: a'verdis).

Foto rechts: Anneliese Ritter (ehem. Kinder-, Jugend- und Familienhilfe Hochzoll) (Foto: a'verdis).

Weitere Informationen:

Rainer Roehl

a'verdis - Roehl & Dr. Strassner GbR

Mendelstraße 11 ▪ D-48149 Münster

Telefon (0251) 980-1220 ▪ Telefax (0251) 980-1229

rainer.roehl@a-verdis.com ▪ www.a-verdis.com