

## Presseinformation

### **BioMentoren formulieren Leitbilder zu „Regionale Herkunft“ und „Artgerechte Tierhaltung“**

**Münster, 18.10.2016.** Die Mitglieder des BioMentoren-Netzwerks haben eigene Leitbilder für die Begriffe „Regional“ und „Artgerecht“ formuliert. Damit sollen Transparenz und Vertrauen in gastronomische Dienstleistungen gestärkt werden.

*„Gemäß unseren Leitlinien sind BioMentorinnen und BioMentoren von der ganzheitlichen Qualität ökologisch erzeugter Lebensmittel persönlich überzeugt und vertreten dies auch in der Öffentlichkeit. Selbstverständlich nehmen unsere Betriebe am Kontrollverfahren nach den EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau teil. Im Vergleich zur ökologischen Qualität von Lebensmitteln gibt es für die Themen „Regional“ und „Artgerecht“ bisher keine gesetzliche Regelung. Dies führt zu unterschiedlichen, teilweise unklaren und verwirrenden Interpretationen und Bewertungen. Deshalb haben wir die Themen auf Grundlage unserer jeweiligen betrieblichen Erfahrungen mit dem Einkauf von Lebensmitteln intensiv diskutiert und gemeinsam die nachfolgenden Leitbilder formuliert:*

#### **Regionale Herkunft**

*Die Verwendung von Lebensmitteln aus regionaler Herkunft bedeutet für die Betriebe der BioMentorinnen und BioMentoren, ökologische Wirtschaftskreisläufe in der eigenen Region zu fördern und so eine ökologische Nahversorgung zu sichern. Unter „Region“ verstehen wir ein zusammenhängendes geographisches Gebiet mittlerer Größe, das sich landschaftlich und kulturell nach außen abgrenzen lässt (z. B. Baden, Oberbayern, Niederrhein). „Regionale Herkunft“ definieren wir als die kürzeste Entfernung, mit der ein Lebensmittel unter Berücksichtigung der von dem jeweiligen gastronomischen Betrieb definierten sensorischen, gesundheitlichen, ökologischen, sozialen und ethischen Qualität sowie den jeweiligen wirtschaftlichen Möglichkeiten verfügbar ist.*

#### **Artgerechte Tierhaltung**

*Die Verwendung von Lebensmitteln aus artgerechter Tierhaltung und schonender Schlachtung bedeutet für die Betriebe der BioMentorinnen und BioMentoren die Beachtung von Kriterien, die dem Tierwohl, dem Wohl der Erzeuger und dem Umweltschutz dienen. „Artgerechte Tierhaltung“ definieren wir entsprechend den Richtlinien der ökologischen Anbauverbände und des Vereins für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung Neuland.*

*Die beiden Leitbilder gelten für alle Betriebe und Standorte der BioMentorinnen und BioMentoren gleichermaßen. Sie ermöglichen eine einfache und klare Kommunikation, sind flexibel für einzelne Warengruppen anwendbar und erlauben die Festlegung und Darstellung von konkreten Zielgrößen. Die Umsetzung fördert eine qualitätsorientierte, soziale, tiergerechte und umweltschonende Landwirtschaft. Damit erreichen wir mehr Transparenz und stärken das Vertrauen in unsere gastronomische Dienstleistung.“*

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

## **Zu den BioMentoren**

BioMentorinnen und BioMentoren sind Führungskräfte in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie und tragen täglich Verantwortung für die Gesundheit ihrer Gäste, den Schutz der Umwelt und den respektvollen Umgang mit Mitarbeitern und Geschäftspartnern. Durch verschiedene Funktionen als Gastronomen, Betriebsleiter, Küchenchefs und Einkäufer und durch unterschiedliche Betriebstypen und Regionen repräsentieren die BioMentoren die gesamte Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland. Kolleginnen und Kollegen sind herzlich eingeladen, das Wissen und die Erfahrungen des Netzwerks für den eigenen Betrieb zu nutzen. Koordiniert wird das Netzwerk durch Rainer Roehl vom Beratungsunternehmen a'verdis in Münster.

### 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

[www.biomentoren.de](http://www.biomentoren.de)

## Fotos



**Foto oben:** Gruppenfoto BioMentoren zum 10-jährigen Jubiläum 2014 (Foto: a'verdis)

**Foto links:** Berthold Kohm (links, Service Gesellschaft Nordbaden) zeigt seinem Kollegen Kurt Krechel von der Rhein-Mosel-Fachklinik Bio-Produkte in seinem Lager (Foto: a'verdis)

**Foto mitte:** Olaf Schönege (Frankfurter Verein für soziale Heimstätten e.V.) und Ralf Posiombka (Berufskolleg Ehrenfeld) mit Hotelfachschülerinnen in Köln (Foto: a'verdis)

**Foto rechts:** Rafael Platzbecker (Landesfinanzschule NRW) ist seit 2015 BioMentor (Foto: a'verdis)