

BioMentoren

Wir übernehmen Verantwortung

Corona-Pandemie: Auch in dieser Krise liegen Chancen für die AHV, findet das Netzwerk der BioMentor*innen

Wir BioMentorinnen und BioMentoren sind Gastronomen, Betriebsleiter, Küchenchefs und Einkäufer. Wir repräsentieren durch verschiedene Funktionen, Betriebstypen und Regionen die gesamte Außer-Haus-Verpflegung (AHV) in Deutschland. Wir haben, wie alle Betriebe der AHV, während der Corona-Pandemie Einschränkungen sowie organisatorische und wirtschaftliche Restriktionen erfahren. Allerdings sind wir aufgrund unserer Erfahrungen überzeugt, dass die Zeit für positive Veränderungen nie größer war als heute. Nutzen wir die Krise auch als Chance für mehr Nachhaltigkeit und die Stärkung unserer Betriebe. Mit gelebter Nachhaltigkeit, hoher Qualität und gutem Service gewinnen wir Gäste zurück und sind besser auf künftige Krisen vorbereitet.

1. Weniger Fleisch – dafür gutes Fleisch

Die Corona-Pandemie hat der Öffentlichkeit die hinlänglich bekannten, leider immer wieder verdrängten Probleme der Massentierhaltung und der industriellen Fleischproduktion wieder vor Augen geführt. Endlich reagieren Politik und Verbraucher. Die Zeit des Billigfleisches muss endgültig vorbei sein - auch für die Verantwortlichen in der AHV. Lieber weniger Fleisch zugunsten der eigenen Gesundheit und für eine artgerechte Tierhaltung und schonende Schlachtung. Bio-Fleisch kann sich jede(r) leisten, nur vielleicht nicht jeden Tag.

2. Bio-Produkte – echter Mehrwert auf dem Teller

Produkte aus ökologischem Landbau der Region sind der Gold-Standard und schaffen Vertrauen. Es ist jetzt die Zeit, dem Gast diesen Mehrwert zu vermitteln, denn die Verbraucher sind durch die Corona-Pandemie aufgeschlossen und wollen mehr über die Produkte und ihre Herkunft wissen.

3. Gute Produkte gibt es auch in Ihrer Region

Wir haben die Zeit genutzt, uns mit Erzeugern und Lieferanten aus unserer Region noch besser vertraut zu machen. Es gibt sie und

es lohnt sich, sie und ihre Produkte kennenzulernen. Vernetzen wir uns.

- 4. Der Saisonkalender ist ein alter Hut – und doch brandaktuell**
Nutzen wir den Saisonkalender der Region. So bekommen wir gute Lebensmittel mit kurzen Lieferwegen in ausgezeichneter Qualität. Damit unterstützen wir zugleich den Klimaschutz.

5. Neue Rezepte

Wir haben viel Neues ausprobiert. Rezepte mit regionalen und saisonalen Produkten aus dem Ökolandbau schmecken, machen Spaß und bieten oft einen guten Deckungsbeitrag. Besonders lohnen sich neue Rezepte, die sich für das A la Carte-Geschäft ebenso eignen wie für das Abholgeschäft.

6. Zurück zu den Wurzeln

Probieren geht über Studieren! Wir versuchen, von der Wurzel bis zum Blatt alles zu verarbeiten. Salate und Gemüse lassen sich so ganz neu erfinden – der Gast wird es schätzen.

7. „Gesunde“ und leckere Küche

Sie wird sich durchsetzen, die Corona-Krise wirkt da nur als Beschleuniger. Gemüse und Salat schmecken und halten gesund.

8. Das Vertrauen des Verbrauchers

Es ist wie ein scheues Reh. Die Corona-Pandemie zeigt die Grenzen der Globalisierung und der industrialisierten Nahrungsmittelproduktion schonungslos auf; der Verbraucher reagiert zunehmend kritisch.

Gerade durch die Krise haben wir daher die Chance, das Vertrauen der Verbraucher in unsere Betriebe und in die Qualität der Lebensmittel, deren Herkunft und Erzeugung nachhaltig zu stärken.

9. Hospitation

Es geht viel mehr, als man denkt. Man muss es wollen. Oft hilft es, sich durch Good-Practice-Beispiele inspirieren zu lassen.

Interessierten Kolleginnen und Kollegen bieten wir daher die Möglichkeit, durch Hospitation in unseren Betrieben unsere individuellen Nachhaltigkeitskonzepte, vor allem den Einsatz von Produkten aus ökologischem Landbau vorzustellen und Ihre Fragen zu beantworten.