



**Naturland. Der Öko-Stern
für Ihre Profi-Küche.**





Profitieren Sie vom Öko-Trend in der Gastronomie



Gut 2.000 Profiküchen in Deutschland sind öko-zertifiziert und setzen regelmäßig Öko-Produkte ein. Dazu gehören Restaurants, Hotels und Caterer ebenso wie Kantinen, Schulen und Kindertagesstätten. Sie folgen nicht nur einem allgegenwärtigen Trend, sondern haben erkannt, dass sich die Vorzüge ökologischer Zutaten zum Wettbewerbsvorteil ausbauen lassen – im Hinblick auf Geschmack und Gesundheit, aber auch als überzeugendes Bekenntnis zu mehr Nachhaltigkeit.

Mit Naturland erleichtern Sie sich Ihren Weg zum erfolgreichen Öko-Gastronom. Als Service-Partner bieten wir Ihnen kompetente Unterstützung und praxisnahe Lösungen für die wichtigsten Fragen, die Sie jetzt beschäftigen:

* Wo finde ich zuverlässige Öko-Lieferanten?

Als einer der größten Öko-Verbände stellen wir für Sie den Kontakt zu Großhändlern, Direktvermarktern und Naturland Verarbeitern her. Sie sind bewährte Lieferpartner, die Ihren Betrieb mit Naturland zertifizierten Produkten versorgen können. Durch unsere Newsletter informieren wir Sie regelmäßig über Marktneuheiten. Aktuelle Lieferadressen finden Sie auf www.naturland.de/gastronomie.

* Wer kann mich beim Öko-Einstieg unterstützen?

Mit Naturland haben Sie einen Ansprechpartner, der Sie bei der Neuausrichtung Ihrer Gastronomie und nach der erfolgreichen Zertifizierung persönlich berät und begleitet. Damit Ihre Mitarbeiter in Küche und Service immer auf dem neuesten Stand sind, vermitteln wir außerdem praxisgerechte Trainings und Fortbildungen.

* Wie informiere und überzeuge ich meine Gäste?

Sobald Sie Naturland Partner sind, können Sie Ihren ökologischen und regionalen Mehrwert auf der Speisekarte, in Anzeigen oder im Hausprospekt kommunizieren. Denn das Öko-Angebot ist Teil der Wertschätzung, die Sie Ihren Gästen entgegen bringen. Ihr persönlicher Ansprechpartner ist Ihnen selbstverständlich bei der Auslobung behilflich.

* Was kann Naturland sonst noch für mich tun?

Wir stellen Ihnen ansprechendes Infomaterial für Ihre Gäste zur Verfügung. Auf Messen und als Mitglieder von Organisationen wie Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft BÖLW, Deutscher Naturschutzring DNR und StopClimateChange leisten wir außerdem seit Jahren erfolgreich Lobbyarbeit und gestalten die Öko-Zukunft.



„Wir legen großen Wert auf gesicherte Produktherkunft, hohe Öko-Qualität und faire Partnerschaften. Daher haben wir uns für Naturland entschieden. Seit 2010 sind wir außerdem als klimaneutraler



Eventcaterer zertifiziert.“

Anja Lindner, Geschäftsführerin von tegut...bankett



Nutzen Sie den Mehrwert des Naturland Zeichens

In der Fülle des Marktes bietet das Naturland Zeichen klare Orientierung. Es steht nicht nur für Öko-Kompetenz, sondern auch für soziale Verantwortung und genießt das Vertrauen der Verbraucher. Dadurch bietet es klare Wettbewerbsvorteile für Erzeuger, Verarbeiter – und für Sie als Gastronom.

Auch in seiner neuen Richtlinie für gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen vereint Naturland alle Aspekte der Nachhaltigkeit: hohe ökologische Qualität ebenso wie soziale Standards und faire Partnerschaften zwischen Erzeugern und Gastronomen.

Die Vorgaben sind auf die Besonderheiten Ihrer Branche abgestimmt und leicht in die Praxis umzusetzen:

- Verwendung saisonaler und regionaler Zutaten
- Frische, schonende Zubereitung
- Mindestens ein pflanzliches und ein tierisches Produkt sowie zwei Getränke in Naturland Qualität
- Vegetarische Gerichte auf der Speisekarte
- Kontinuierliche Erweiterung des Öko-Angebotes
- Partnerschaft mit einem Naturland Bauern

All diese Vorgaben sind Vorzüge, die Sie auf der Speisekarte ausloben können. Gehen wir zum Beispiel davon aus, Sie verwenden Kartoffeln, Schweinefleisch, Kaffee und Wein in Naturland Qualität. Dann könnten Sie das Naturland Zeichen verwenden und schreiben:



„Unser Öko-Schweinefleisch stammt von einem Naturland Hof.“



„Unseren Öko-Wein beziehen wir von einem Naturland zertifizierten Winzer.“



„Unser Öko-Kaffee ist eine edle Arabica-Mischung mit Naturland Zeichen.“



„Wir verwenden faire Öko-Milch nach strengen Naturland Standards.“



„Auf unserem Arche-Hof bewirten wir Gruppen ab 25 Personen mit Gerichten aus hofeigenen Zutaten. Diese besondere Öko-Qualität wollen wir mit dem Naturland Zeichen betonen.“



Georg Schlickerieder, Öko-Bauer und Gastronom in Otterfing

Ob Neueinsteiger oder erfahrener Öko-Gastronom: In nur vier Schritten sind Sie Naturland Partner!

1. Im persönlichen Gespräch mit Ihrem Naturland Berater klären Sie den Weg zur Zertifizierung.
2. Nach Abschluss des Lizenzvertrages begleiten wir Sie bei allen Zertifizierungsabläufen.
3. Eine unabhängige Öko-Kontrollstelle prüft die Einhaltung der EU-Bio-Verordnung und der Naturland Richtlinien.
4. Dann erhalten Sie Ihr Betriebszertifikat und das Naturland Zeichen und können von allen Leistungen profitieren.



Naturland ist weltweit führend in der ökologischen Aquakultur.



Das Sortiment Naturland zertifizierter Fische und Meeresfrüchte umfasst mehr als 15 verschiedene Arten und reicht von Öko-Forellen aus heimischer Teichwirtschaft bis zu Öko-Garnelen aus Ecuador.

Naturland Bauern und Verarbeiter müssen besonders strenge Richtlinien erfüllen. Das gilt für regionale Betriebe ebenso wie für Partner in den Ländern des Südens.



Die große, Naturland zertifizierte Vielfalt ist ein besonderes Plus für Sie als Gastronom.



Machen Sie Naturland zu Ihrem Service-Partner

Mit mehr als 55.000 Bauern und 500 Herstellern in aller Welt gehört Naturland zu den größten Öko-Verbänden. Unser leistungsstarkes internationales Netzwerk bietet Ihnen die besten Voraussetzungen für erfolgreiche Öko-Konzepte in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Von Kartoffeln aus der Region bis zu Kaffee aus den bedeutendsten Anbaugebieten vermitteln wir Ihnen zuverlässige Lieferanten und faire Partnerschaften vom Erzeuger bis zu Ihnen als Gastronom.

Ein besonderes Plus ist die Pionierarbeit, die wir seit vielen Jahren im Bereich Öko-Fisch leisten. Das Angebot aus Naturland Aquakultur und zertifizierter nachhaltiger Fischerei wächst beständig und bereichert Ihre Speisekarte mit ganz besonderen, tier- und umweltgerechten Spezialitäten.



Haben Sie noch Fragen zu Naturland und dem Naturland Zeichen? Oder möchten Sie gleich einen Termin für ein persönliches Beratungsgespräch vereinbaren? Dann freuen sich Martin Volmer und Sandra Kreuzers auf Ihren Anruf oder Ihre Email:



Martin Volmer
E-Mail: m.volmer@naturland.de
Tel: +49(0)89 89 80 82 - 72



Sandra Kreuzers
E-Mail: s.kreuzers@naturland.de
Tel: +49(0)89 89 80 82 - 75



Naturland Zeichen GmbH
Kleinhaderner Weg 6
82166 Gräfelfing

Tel +49(0)89 89 80 82 - 70
Fax +49(0)89 89 80 82 - 81
zeichen.gmbh@naturland.de
www.naturland.de