

Pressemeldung

4. Juli 2011



**KIRBERG
CATERING
FINE FOOD**



Küchendirektor und Geschäftsführer
Volker Beuchert. Foto: Kirberg Catering



Bio? Logisch für Kirberg Catering

Eventcaterer dokumentiert eigenen Qualitätsanspruch durch BIO-Zertifizierung

Trend auf Trend hielten in den letzten beiden Jahrzehnten in der europäischen Esskultur Einzug. Aktuell steht für den bewussten Genießer „Made in Germany“ oder „Frisch auf den Tisch“ hoch im Kurs. Gleiches gilt für Italien, Spanien, Schweden, Skandinavien und weitere europäische Länder. Das Küchenteam von Kirberg Catering pflegt seit Jahren die regionale Kochkultur und verbindet sie mit neuen Techniken. Kontinuierlich setzen die verantwortlichen Köche durch den Einsatz von guten Produkten regionaler Erzeuger auf den bewussten Umgang mit Ressourcen.

Nachhaltiges Handeln dokumentiert

„Wir haben von Anfang an das gesamte Lebensmittelangebot bewusst und gezielt ausgesucht. Das ist die Basis unseres Tun's. Für uns ist selbstverständlich, ein Produkt anhand festgelegter Kriterien zu wählen und zu lagern. Schon das ist ein erster Schritt Richtung Bio-Zertifizierung“, erklärt Volker Beuchert, Küchenleiter und Geschäftsführer von Kirberg Catering. Mit der BIO-Zertifizierung durch das Prüfinstitut Lacon hat Kirberg sein unternehmerisches Tun in Bezug auf verantwortungsvolles, bewusstes und nachhaltiges Handeln dokumentiert. „Bio? Logisch. Unsere Arbeitsweise wird zum erkennbaren Gütesiegel. Die BIO-Zertifizierung unterstreicht den Anspruch, den wir ohnehin an unsere Produkte haben: Beste Qualität“, erklärt Beuchert. Die Produkte, die bei Kirberg Catering verwendet werden, stammen überwiegend von ausgezeichneten und besonderen Anbietern aus der Umgebung. Das schmeckt auch der Kunde. So kommt fair gehandelter Kaffee aus biologischem Anbau von einer Kölner Kaffee-Rösterei zum Einsatz. Fleisch- und Fischprodukte wählt das F&B-Management vorwiegend bei regionalen Erzeugern aus. Die Kochprofis kochen die Gerichte aus frischen Grundstoffen, die im Einklang mit den Jahreszeiten – mit naturbelassenen Gewürzen ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker – frisch auf den Tisch kommen.

Wo Bio draufsteht ist auch Bio drin!

Die Vergabe des Bio-Siegels richtet sich nach den Kriterien der EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau. Sie schreiben unter anderem vor:

- Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs müssen zu mindestens 95 Prozent aus dem ökologischen Landbau stammen.
- Nur Erzeuger sowie Verarbeitungs- und Importunternehmen, die den Anforderungen der Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau gerecht werden und sich den vorgeschriebenen Kontrollen unterziehen, sind berechtigt, ihre Produkte unter den Bezeichnungen "Bio" oder "Öko" zu verkaufen.
- Bei der Kennzeichnung der Produkte muss der Name und/ oder die Codenummer der zuständigen Öko-Kontrollstelle angegeben werden. Das Schema der Codenummer für eine Kontrollstelle, die in Deutschland ansässig ist, lautet: DE-Öko-003. Dabei steht "DE" für Deutschland und "000" für die dreistellige Kennziffer der Kontrollstelle.



**KIRBERG
CATERING
FINE FOOD**

Für Ihre Sicherheit: Genaue Kontrollen

- Bio-Betriebe führen über alle Betriebsmittel und Erzeugnisse genau Buch. Sie müssen beispielsweise genau erfassen, was sie von wem gekauft und an wen verkauft haben. So lassen sich die Bio-Produkte bis zum Erzeuger zurückverfolgen. Amtlich zugelassene private Kontrollstellen überprüfen mindestens einmal jährlich den gesamten Betrieb. Die Arbeit der Kontrollstellen wiederum wird staatlich kontrolliert.
- Eine wichtige Rechtsgrundlage für die Kontrollen ist das Öko-Landbaugesetz. Wenn bei den Kontrollen Verstöße festgestellt werden, müssen diese von den Kontrollstellen an die zuständigen Länderbehörden gemeldet werden. Im Öko-Landbaugesetz sind auch die Erteilung und der Entzug der Zulassung für die privaten Kontrollstellen verankert.
- Neben der "Bio-Kontrolle" unterliegen Bioprodukte selbstverständlich auch den futter- und lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Kontrollen in Deutschland.
(Quelle: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz)

Das Prüfinstitut Lacon ist ein Privatinstitut für Qualitätssicherung und Zertifizierung ökologisch erzeugter Lebensmittel GmbH aus Offenburg und zertifiziert Öko- und Bio-Unternehmen. Sowie alle Bio-Standards, alle Verband-Standards, IFS (International Food Standard), Geografische Herkunftsangaben, Rindfleischetikettierung, Biosiegel und viele mehr.

Kirberg Catering Fine Food ist ein deutschlandweit agierendes Unternehmen und langjähriger Partner internationaler Top-Unternehmen für ein Paar und ganz viele Gäste. Kirberg betreibt mit dem Restaurant Schloss Morsbroich eine eigene Gastronomie und ist Preferred Partner der Eventlocations KölnSKY und bauwerk köln. Mit fast 30 Jahren Erfahrung, einem eingespielten Planungsteam und eigenem Pool an erfahrenen Kellnern und Köchen, ist der Genusslieferant auf dem deutschen Markt fest etabliert und mehrfach ausgezeichnet: Caterer des Jahres 2010, Kategorie Food-Konzepte & Ausstattung | Conga Award 2009 für die Top 10 im Messe- und Eventservice | red dot design award 2009 für Kirbergs Momente #1 | Auszeichnungen aus dem eigenen Restaurant Schloss Morsbroich: Gault Millau | Feinschmecker | Schlemmer Atlas | Marcellino's | tour de menu-Gewinner Köln 2010