

Miesbacher Gastroservice: Heimische Spezialitäten

Der Miesbacher Gastroservice pflegt enge Partnerschaften mit lokalen Produzenten und Lieferanten. Garantiert sind damit nicht nur kurze Lieferwege, die Frische sichern, sondern auch Nachhaltigkeit im Handeln. „Nicht zuletzt fördern wir auf diese Weise gemeinsam die Vielfalt und Qualität unserer heimischen Spezialitäten“, zeigt sich Geschäftsführer Erwin Erb überzeugt.

Einer dieser lokalen Lieferanten ist die Bayerische Bauernmilch. Sie stammt aus kleinen, traditionellen Familienbetrieben in der oberbayerischen Alpenregion Tegernsee-Schliersee, dort, wo seit Jahrhunderten Menschen mit und von der Milch leben. Massentierhaltung ist hier kein Thema, vielmehr handelt es sich um Bauernhöfe mit durchschnittlich 25 Milchkühen, die eine verantwortungsvolle Landwirtschaft betreiben, auf Tierwohl achten und auf Herkunft und ehrliches Handwerk setzen. Dank des staatlichen ProGesund-Programms wird die Gesundheit der Tiere regelmäßig überwacht.

„Bei der Bayerischen Bauern-Milch handelt es sich um ein reines Naturprodukt, das frei von Gentechnik ist, nachhaltig hergestellt wird und durch seine schonende Verarbeitung einen Geschmack ‚wie dahoam‘ bietet“, so Erb. Und Andreas Schönauer, Vorstandsvorsitzender Milchproduktenhandel Oberland eG, ergänzt: „Die Bayerische Bauern-Milch ist mehr als ein Produkt – sie ist ein Versprechen an unsere Heimat, unsere Bauern und an alle, die ehrliche Lebensmittel schätzen.“ miesbacher-gastroservice.de



Der Develey Foodservice bietet seinen Löwensenf Bio mittelscharf-mild nun auch im 5-kg-Gebinde an. Dies spart Verpackungsmaterial und reduziert logistischen Aufwand. Mit diesem Angebot treibt das Unternehmen die Verfügbarkeit von Bio-Angeboten in der Breite voran – ohne Kompromisse bei Geschmack, Qualität und Funktionalität.

Foto: Develey Foodservice | www.develey-foodservice.de

Menschen lieben Geschichten: Erzählen Sie Ihren Gästen doch von der Bayerischen Bauernmilch, mit der effektiver Klimaschutz gelingt.

Foto: Miesbacher Gastroservice

Transgourmet: „Grünes Netzwerk“ gestartet

Für den Großhändler Transgourmet ist das Thema Nachhaltigkeit kein Trend, sondern seit vielen Jahren ein wesentlicher Teil des unternehmerischen Selbstverständnisses. Zahlreiche Maßnahmen wie den Ausbau nachhaltiger Sortimente, eine klimafreundliche Logistik oder die Förderung der biologischen Landwirtschaft hat der Lebensmittelgroßhändler bisher umgesetzt und damit für sich den Anspruch etabliert, das nachhaltigste Unternehmen der Branche zu sein. Der größte Hebel für den Klimaschutz liegt in der vor- und nachgelagerten Lieferkette, denn an dieser Stelle entstehen die meisten Emissionen in der Lebensmittelbran-



che. Genau dort setzt auch das „Grüne Netzwerk“ von Transgourmet an, das Ende vergangenen Jahres ins Leben gerufen wurde.

Ziel des Projektes ist es, gemeinsam mit Industriepartnern, Kunden und weiteren Akteuren entlang der Wertschöpfungskette konkrete Maßnahmen zur Reduktion von Treibhausgas-Emissionen zu entwickeln und umzusetzen. Das „Grüne Netzwerk“ ist Teil des Klimaplan 2050 von Transgourmet

und offen für alle Geschäftspartner aus Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Industrie, die sich aktiv für den Klimaschutz engagieren möchten, bereits wissenschaftsbasierte Klimaziele verfolgen oder sich verpflichten, diese innerhalb der nächsten zwölf

Monate zu entwickeln. Der Austausch über Best Practices, die gemeinsame Entwicklung von Klimaschutzmaßnahmen sowie jährliche Aktionstage stehen im Mittelpunkt der Zusammenarbeit.

Die Teilnahme am Netzwerk ist kostenfrei. Teilnehmende Unternehmen profitieren unter anderem von jährlichen Netzwerktreffen, Kommunikationsmaterialien, Seminaren der Transgourmet Akademie und einer Sichtbarkeit als Partner auf der Unternehmenswebsite. Lieferanten erhalten zusätzlich die Möglichkeit, ihre Produkte im Transgourmet-Online-Shop sowie auf Messen besonders hervorzuheben. Wer Interesse hat, findet unter www.transgourmet.de/nachhaltigkeit/klimaplan2050/gruenes-netzwerk entsprechende Informationen.

www.transgourmet.de

LOU & LEO ... und der Sommer gehört dir!

Prickelnder Spritz Veneziano mit Noten von Bitterorange und Kräutern. Italienische Lebenslust im Glas.



Jetzt auch mit Zero Alkohol

Mehr erfahren:



Riegel Biowein 6. Tage 2025
20. & 21.09.25