

Beste bayerische Bio-Qualität

Die Freude in Miesbach hält an: Vor wenigen Wochen hat der Fachgroßhändler das Bayerische Bio-Siegel mit der

Stufe „Handel: Molkereiprodukte, Käse ausgezeichnet!“ erhalten. Das heißt, dass alle bio-zertifizierten Produkte des Miesbacher Gastroservice vom Anbau über die Verarbeitung bis hin zur Verpackung aus geprüfter bayerischer Herkunft stammen. Die Lieferkette erfüllt dabei streng kontrollierte Anforderungen für Bio-Qualität, die deutlich über dem gesetzlichen Standard liegen. „Die Zertifizierung bestätigt, dass sich unser Einsatz für regionale Herstellung, Nachhaltigkeit und Tierwohl lohnt“, freut sich Geschäftsführer Erwin Erb. „Und unsere Kunden erkennen Dank des Siegels auf den ersten Blick, wofür die Produkte vom Miesbacher Gastroservice stehen: für Genuss in bester bayerischer Bio-Qualität!“

Eine hohe Qualität ist auch für Colin Matei, Küchenchef im Giesinger Bräustüberl, der entscheidende Faktor für die Zusammenarbeit: „Genau dafür arbeiten wir mit den Miesbachern zusammen. Außerdem entwickelt sich der Miesbacher Gastroservice sortimentsbezogen in eine Richtung, die es uns ermöglicht, auf beste Produkte zurückzugreifen.“ Beide sehen auch klare

Miesbacher Gastroservice erhält das Bayerische Bio-Siegel und hat auch im Bereich veganer und vegetarischer Produkte einiges zu bieten.

Trends in der kulinarischen Welt: „Vegetarische und vegane Gerichte werden weiterhin an Bedeutung gewinnen, wobei kreative Ideen gefragt sind.“ Hier bietet der Miesbacher Gastroservice unter anderem mit den Produkten der Greenforce Future Food AG aus München eine gute Auswahl. Das Unternehmen, das 2020 gegründet wurde, verfolgt mit rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Mission, pflanzliche Ernährung als gesellschaftliche Norm zu etablieren. Neben dem Geschmack liegt der Fokus auf einer maximalen Flexibilität der Produkte und dem Aufbau nachhaltiger und effizienter Lieferketten.

Unter der Marke Greenforce Professio-

nal konzentrieren sich die Münchner darauf, auch in der Außer-Haus-Verpflegung pflanzliche Ernährung zugänglicher und noch leckerer zu machen. Die Produkte werden dazu auf die Herausforderungen moderner Gastronomie angepasst. So überzeugen sie nicht nur im Geschmack, sie sind flexibel einsetzbar, einfach in der Handhabung und allergenfrei.

Das vielseitige Gastronomie-Sortiment wird in Deutschland hergestellt und umfasst drei verschiedene Kategorien: vegane Mixes als Trockenpulver, welches individuell portioniert und verarbeitet werden kann, sowie 100% fleischäquivalente Kühl- und Tiefkühlprodukte mit besonders langer Haltbarkeit.

Im Giesinger Bräustüberl kommen die Produkte des Foodtech-Unternehmens schon lange zum Einsatz. Wie Colin Matei berichtet eher aus Zufall: „Der Miesbacher Gastroservice hatte die Fisch-Frikadellen im Angebot und wir haben es einfach ausprobiert. Entstanden ist ein veganes Gericht, das an Kreativität, Geschmack und saisonalen Kombinationsmöglichkeiten einmalig ist. Wir haben den Burger nun seit drei Jahren auf unserer Standardkarte und er befindet sich noch immer unter den Top 5 unserer meistverkauften Artikel.“

miesbacher-gastroservice.de



Der vegane Fisch-Burger ist im Giesinger Bräustüberl unter den Top 5 der Speisekarte.

Ein gutes Team: der Miesbacher Gastroservice mit Geschäftsführer Erwin Erb (2. v. l.) und Giesinger Bräu mit Chefkoch Colin Matei (3. v. l.). Fotos: Miesbacher Gastroservice



SALOMON
FOODWORLD

WOW YOUR GUESTS

Vielfalt für die Tellermitte



← **JETZT ENTDECKEN!**