



Medienmitteilung

Basel/Kloten, 12. Januar 2011

Bio Suisse und Compass Group engagieren sich für mehr Bio auf dem Teller

Das Bewusstsein für gesunde, ausgewogene und geschmackvolle Ernährung nimmt auch am Arbeitsplatz zu. Trotzdem haben Bio-Angebote in Restaurants und in der Gemeinschaftsgastronomie nach wie vor Seltenheitswert. Bio Suisse und die Compass Group schaffen Abhilfe und engagieren sich ab 2011 partnerschaftlich für die Verbreitung von Bio in der Gemeinschaftsgastronomie. Ihr Konzept stellt in dieser Form ein Novum dar.

Der steigenden Nachfrage nach Bio-Verpflegung stehen heute in Restaurants und in der Gemeinschaftsgastronomie noch wenige Angebote gegenüber. Auch wenn die Schweizerinnen und Schweizer mehr und mehr Bio-Produkte konsumieren, macht sich für sie Bio vor allem im Mittagstisch-Angebot und am Arbeitsplatz rar.

Bio Suisse setzt sich seit nunmehr 30 Jahren als Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen mit ihrer Marke „Knospe“ für gesunde und geschmackvolle Ernährung ein. Als weltweit führender Dienstleister in der Gemeinschaftsgastronomie und im Gebäudemanagement engagiert sich die Compass Group für Gesundheit und Sicherheit ihrer Kunden. Beide haben das brachliegende Potenzial an Bio-Angeboten in der Alltagsverpflegung erkannt. Nach erfolgreicher Durchführung mehrerer Pilotprojekte im vergangenen Jahr konnten die diesbezüglichen Bedürfnisse gezielt eruiert werden. Die durchwegs positiven Ergebnisse liegen nun vor.

Konzept „Knospe-Produkte-Küche“

So haben insbesondere auch die erfolgreiche Einführung des „Knospe-Produkte-Küche“-Konzeptes im Restaurant des Bundesamtes für Umwelt (BAFU) und die dadurch gewonnenen Erfahrungen dazu geführt, dass sich Bio Suisse und Compass Group ab 2011 gemeinsam für Bio-Angebote in der Gemeinschaftsgastronomie engagieren werden. „Unser Ziel ist es, in Zukunft mit unseren Knospe-Produkte-Angeboten überall dort präsent zu sein, wo ein echtes Bedürfnis dazu vorhanden ist“, sagt Jürg Schenkel, Leiter Marketing von Bio Suisse.

Das Konzept legt Wert auf Flexibilität in der Planung: Die Kochverantwortlichen bestimmen, welche Produkte biologischer Herkunft sein sollen. Aufwändige Spezialkontrollen entstehen dadurch keine, da das Schweizer Lebensmittelgesetz als Basis dient. 2011 werden die beiden Partner Bio Suisse und Compass Group das neue Bio-Konzept sukzessive auf weitere Restaurants und Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe in der Schweiz ausdehnen.

„Viele unserer Gäste legen Wert auf gesunde und ausgewogene Küche. Wir freuen uns, mit einem verlässlichen Partner wie Bio Suisse unseren Gästen ein feines und nachhaltiges Angebot bieten zu können“, meint Hans Boesch, CEO der Compass Group (Schweiz)AG.

Ansprechpartnerinnen für die Medien:

Sabine Lubow, Leiterin Öffentlichkeitsarbeit Bio Suisse, Tel. 061 385 96 25,

sabine.lubow@bio-suisse.ch / www.bio-suisse.ch

Daniela Corboz, Leiterin Marketing und Kommunikation Compass Group, Tel. 043 557 11 18

daniela.corboz@compass-group.ch / www.compass-group.ch



Bio Suisse ist die führende Bio-Organisation der Schweiz und Eigentümerin der Marke Knospe. Der 1981 gegründete Dachverband vertritt die Interessen seiner 5'600 Knospe-Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe. Zudem stehen 750 Verarbeitungs- und Handelsbetriebe unter Knospe-Lizenzvertrag. Alle Betriebe werden regelmässig von unabhängigen Stellen in Bezug auf die Einhaltung der strengen Bio Suisse Richtlinien kontrolliert und zertifiziert. Knospe-Produkte garantieren einen hohen Produktionsstandard und stehen für Geschmack und Genuss.

Die **Compass Group (Schweiz) AG** ist ein Catering Unternehmen in den Bereichen Gemeinschaftsgastronomie und Gebäudemanagement. Ihr Fokus liegt auf einem kundenorientierten Service und individuellen Leistungen. In der Schweiz tritt die Compass Group mit den folgenden Marken auf: Euresst für Business und Industrie, Scolarest für das Bildungswesen, Medirest für den Gesundheitsbereich sowie Compass Catering für die besonderen Anlässe. Zusätzlich bietet die Compass Group (Schweiz) AG mit Euresst Services umfassende Dienstleistungen im infrastrukturellen Gebäudemanagement. In der internationalen Kaffeebar Liscio wird der perfekte Espresso angeboten, immer exquisit und mit einem Lächeln serviert.