

Dr. Hoppe Bio-Catering wird biond

Seit mehreren Jahren ist Dr. Hoppe Bio-Catering eine anerkannte Marke in der deutschen Gemeinschaftsverpflegung. Durch konsequente Richtlinien in der Qualität (100% Bio) und innovative Entwicklungen (z.B. das Free-Flow-System für Schulmensen) wurde das Unternehmen und sein Gründer Dr. Harald Hoppe bundesweit bekannt und mehrfach ausgezeichnet, unter anderem zwei Mal als „Caterer des Jahres“. Dennoch gibt das Unternehmen seinen bekannten Namen auf und nennt sich nun biond – *genial genießen mit Dr. Hoppe*. Was steckt dahinter?

Der Wandel ist eng verknüpft mit der rasanten Entwicklung des Unternehmens. Im Mai 2000, als Dr. Hoppe gemeinsam mit der Allgemeinärztin Dr. med. Sabine Schäfer auf der Kasseler Marbachshöhe einen ökologischen Wochenmarkt gründete, geschah dies noch unter dem Namen des gemeinsam gegründeten Forschungsinstituts: Persephoneia für Agrarkultur und Heilkunst. Nachdem Dr. Hoppe begonnen hatte, die Überschüsse des Marktes zu verarbeiten und in einem Imbisswagen anzubieten, änderte er den Namen in Bio-Catering Marbachshöhe, dem Namen, der sich noch heute in der Firmierung wiederfindet. Kurz darauf belieferte er die erste Schule mit Bio-Mittagessen und stattete private wie berufliche Feiern mit kulinarischen Genüssen aus. Als im Jahr 2005 das Bio-Essen mit einem Partnerunternehmen auch überregional angeboten wurde, änderte er den Namen kurzerhand in „Dr. Hoppe Bio-Catering“ – schließlich war die Bekanntheit Dr. Hoppes weit größer als die der Marbachshöhe, und Catering war ein wichtiger Bestandteil des Geschäfts.

Dies änderte sich mit dem Bezug der neuen Systemküche im Dezember 2007. Dr. Hoppe stellte die Produktion konsequent auf das moderne Cook-and-Chill-plus-Verfahren um, das es ermöglicht, Speisen ohne Zusatzstoffe und ohne Tiefkühlung haltbar zu machen. Durch die immer klarere Spezialisierung auf die Herstellung von Speisen für die Gemeinschaftsverpflegung – neben der Schulverpflegung wurden nun auch Gerichte für Betriebsrestaurants zubereitet – wurde das Catering im Sinne von Party-service eingestellt, der Name wurde damit irreführend. Zugleich zeigte sich in einem Versuch des Fernsehsenders VOX das enorme Potenzial des Ernährungsangebotes von Dr. Hoppe Bio-Catering: im direkten Vergleich zu einem Fast-Food-Menü steigerte sich die Konzentrationsleistung von Schülern nach dem Essen um 137% - eine einschneidende Erkenntnis: die Kombination hochwertiger Bio-Lebensmittel, bevorzugt aus biologisch-dynamischer Demeter-Erzeugung und speziellen Rezepturen kann tatsächlich mehr als nur satt machen. Zeit für eine neue Ausrichtung, Zeit für eine neue Marke.

„Biond“ – im Wortklang dem englischen „beyond“ = „darüber hinaus gehend“ entsprechend, bringt es nun auf den Punkt: Diese Ernährung geht weiter – in ihren Grundsätzen und in ihrer Wirkung. Von Beginn an war es Dr. Hoppes Bestreben, mehr als „nur Bio“ anzubieten. Bevorzugt verwendet er biologisch-dynamische Demeter-Lebensmittel, die sich durch besondere Anbauverfahren durch hohe Vitalität auszeichnen und eine außergewöhnliche Vielfalt an natürlichen Mineralstoffen enthalten. Das Anbauverfahren ist aber nur ein Kriterium, Dr. Hoppe geht weiter: er verwendet beispielsweise eine sorgfältig ausgewählte Möhrensorte, die sich durch ihre positive Wirkung auf das Nerven-Sinnensystem

auszeichnet, diese wiederum wird aus samenfestem Saatgut (also nicht den üblichen Hybridsorten) angebaut. Dabei verbindet biond in den Rezepturen Gesundheitswert mit Geschmack: "In unseren Schulkantinen gibt es auch Pizza, aber mit einer Mischung aus hellem und Vollkornmehl. Das ist gut für einen stabilen Blutzuckerspiegel und sorgt für ein anhaltendes Sättigungsgefühl" erläutert Dr. Hoppe. Das hilft, auch am Nachmittag konzentriert und leistungsfähig zu sein.

Dieses umfangreiche Konzept ist die Grundlage für das Angebot von biond: intelligente Schulverpflegung und ein modernes Bio-Angebot für den Gemeinschaftsverpflegungs-Handel, Caterer und Restaurantbewirtschafter. Mehr als bio – einfach **biond!**

Bitte beachten Sie: es ändert sich nur die Marke, die Firmierung bleibt gleich. Das Unternehmen heißt nach wie vor Bio-Catering Marbachshöhe GmbH – dadurch behalten Verträge, Rechnungsanschriften etc. ihre Gültigkeit.

Alle Kontaktdaten behalten ihre Gültigkeit – mit Ausnahme der E-Mail-Adressen: bei E-Mail-Kontakt verwenden Sie bitte zukünftig anstatt @bio-catering.de die neue Endung @biond.de.

Möchten Sie noch mehr über biond erfahren? Schauen Sie auf unsere Internetseite www.biond.de (dort finden Sie auch unsere Imagebroschüre zum Download) oder rufen Sie uns an: 0561-98848910.