

Presseinformation

Hamburg/Kassel, 11. März 2016

GastroStern für Bio-Schulverpfleger biond

Geschäftsführerin Jana Heise für 100% Bio-Bufferet in Schulen ausgezeichnet

Er ist reserviert für die großen Stars der Gastronomie: mit dem GastroStern wurden bereits Johann Lafer, Horst Lichter und Alfons Schuhbeck geehrt. In Hamburg erhielt nun Jana Heise, Geschäftsführerin des Bio-Schulcaterers „biond“ als erste Frau die begehrte Trophäe.

Über 600 geladene Gäste aus der deutschen Gastronomie- und Foodbranche feierten am Vorabend der Internorga-Messe beim „Lokaltermin“, dem Branchentreff für Experten der Gastronomieszene, die Vergabe der goldenen Statue an die Leiterin des Kasseler Bio-Unternehmens. „Sie hat mit Frauenpower den Mut gehabt einen neuen Weg zu gehen und hat die Gastrowelt mit einer Ernährung, die glücklich macht, verändert.“ Mit diesen Worten würdigte Laudator Michael Fink (Ecolab) die Leistung der Jungunternehmerin.

Um Kinder in der Schulmensa glücklich zu machen, betreibt biond einen großen Aufwand. Statt Vorbestellung und Schlängensbildung herrscht in der Schulmensa jeden Tag Urlaubsatmosphäre. An mehreren Buffetstationen können die Schülerinnen und Schüler spontan entscheiden, was sie essen möchten. Vom Wokgericht mit regionalen Gemüsegerichten über Salatbuffet, Snacks, Tagesgericht, Pasta und Suppe bis zum Dessert reicht die leckere Auswahl. Und dabei ernähren sich die Schülerinnen und Schüler äußerst gesund: biond verarbeitet ausschließlich Bio-Lebensmittel, zu einem großen Teil sogar aus regionaler Erzeugung. Hinzu kommen gesundheitsoptimierte Rezepturen mit viel Gemüse und Vollkornanteil. „Dass das Essen so gesund ist verraten wir den Schülern aber erst gar nicht“ scherzt Jana Heise. „Sie essen es gerne weil es ihnen schmeckt und weil sie Spaß haben.“ Schulmensen mit mehreren hundert Teilnehmern täglich sprechen für das Konzept. Mit Schülerworkshops und spielerischen Ernährungskursen erweitert biond zudem den Geschmacks- und Wissenshorizont der jungen Esser.

Neben der Bio-Gastronomie wurden Christian Kuper, der als „Vincent Vegan“ mit veganen Food-Trucks Schlagzeilen macht und der Fernsehkoch Nelson Müller ausgezeichnet. Der „Lokaltermin“ der von der HACK AG jeweils am Vorabend der Internorga-Messe ausgerichtet wird, fand in diesem Jahr zum zehnten Mal statt.

Unterstützt wurde die Veranstaltung von namhaften Partnerunternehmen, die den Abend mit Marken- und Spitzenprodukten ausstatteten: Elektrolux, Ecolab, Gartenfrisch Jung, Langnese, Lipton, Meiko, NordCab, Radeberger-Gruppe, Rational, Red Bull, Remagen, Roka, und die HACK AG.

Weitere Informationen liefern die Internetseiten www.lokaltermin.ag und www.biond.de