

Unsere Projektpartner.

Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband e.V. (Leadpartner) | Duale Hochschule Baden-Württemberg, Heilbronn | Universität Hohenheim | AÖL e.V. (Arbeitsgemeinschaft ökologischer Landbau Baden-Württemberg) | MBW Marketing- und Absatzförderungsgesellschaft für Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg mbH | Bioland Obst- und Gemüseerzeugergemeinschaft Ditzingen | OGM Obstgroßmarkt Mittelbaden eG | Reichenau Gemüse eG | Pentz GmbH & Co. KG | Adam Theis GmbH



Hier bio-regionale
Fresh-Cut-Produkte
bestellen

www.eip-fresh-cut-cluster.de/gemeinschaftsverpfeleger

Werbemittel zum Download für die Kommunikation an Ihre Gäste:

- Tischaufsteller
- Plakate
- Grafikbestandteile für Monitore
- Social Media Assets

Mit diesen begleitenden Werbemitteln können Sie Ihre Kunden umfassend informieren, welchen großen Mehrwert sie in Ihrem Betrieb beim Essen genießen. Machen Sie Ihre Gäste mit super frischen, bio-regionalen Lebensmitteln auf Ihrer Speisekarte glücklich – und reden Sie darüber!

Bio – macht Sinn!

Ihr Bio-Vorteil: frischer Wind im Menüplan und ein echtes Differenzierungsmerkmal für das eigene Angebot!

» Nachhaltige Aspekte

Ökologische Landwirtschaft schont Ressourcen

» Weniger = Mehr

Strenge Auflagen in Landwirtschaft und Verarbeitung

» Kontrolle & Transparenz

Umsetzbar und wertschöpfend

» Positive Wahrnehmung

Bio „adelt“ das Speisenkonzept



Hier finden Sie
Informationen zur
Bio-Zertifizierung

www.eip-fresh-cut-cluster.de/gemeinschaftsverpfeleger



Das Projekt wird gefördert im Rahmen der Europäischen Innovationspartnerschaft „Landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit“ (EIP-AGRI). Die Fördermaßnahme ist eine Maßnahme des Maßnahmen- und Entwicklungsplan Ländlicher Raum Baden-Württemberg 2014-2020 (MEPL III). Das Projekt wird durch das Land Baden-Württemberg und über den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des Ländlichen Raums (ELER) finanziert.

EIP-Agri-Projekt OPG Fresh-Cut-Cluster
Heilbronner Str. 41 | 70191 Stuttgart

FRESH-CUT-CLUSTER
FRISCH, BIO-REGIONAL & ZUKUNFTSORIENTIERT
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGER IN BW



WASCHEN, SCHÄLEN UND SCHNEIDEN – EIN ECHTER ZEITFRESSER!

Knapp zwei Drittel (65%) der Gemeinschaftsverpfleger in Baden-Württemberg verwenden Fresh-Cut-Produkte und nutzen die Vorteile der Zeitersparnis und des geringeren Personaleinsatzes. Jedoch stammen davon lediglich 8% der Produkte aus bio-regionalem Anbau.¹

Dabei ist regional gefragt: Wenn die Küchen, die bereits Fresh-Cut-Produkte einsetzen, über die Herkunft dieser Produkte frei entscheiden könnten, würden 48% regionale und 44% bio-regionale Produkte wählen.¹

1) Forschungsstudie „Fresh-Cut-Cluster“; Duale Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) Heilbronn



eip-fresh-cut-cluster.de DIE INFORMATIONSPLATTFORM FÜR BIO-REGIONALES OBST + GEMÜSE AUS BADEN- WÜRTTEMBERG.

Unsere Informationsplattform bringt nun erstmals Obst- und Gemüse-Erzeugerorganisationen, Weiterverarbeitungsdienstleister und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung zusammen.



eip-fresh-cut-cluster.de

FRESH-CUT-CLUSTER FRISCH, BIO-REGIONAL & ZUKUNFTSORIENTIERT FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG IN BW

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK.

1 Qualität

Die langjährige Erfahrung und laufende Zertifizierungen aller Lieferanten und Partner garantieren die gleichbleibend hohe Qualität der Produkte.

2 Zuverlässigkeit

Alle Fresh-Cut-Lieferanten sind namhafte Unternehmen, für die Qualität & Zuverlässigkeit an erster Stelle stehen – auch über Bio hinaus.

3 Frische

Kurze Transportwege, frisch geerntet und verarbeitet, bedarfsorientiert vom Feld in die Küche.

4

Zeitersparnis

Fresh-Cut-Produkte sparen wertvolle Zeit bei der Zubereitung von Speisen. So können Sie Ihre personellen Kapazitäten effektiver einsetzen.

7 Regionalität

Regionalität ist mehr als nur eine Ortsangabe. Sie verbindet Identität mit Tradition, Sicherheit und einer Verbundenheit zur Heimat.

6 Flexibilität

Durch die direkte Vernetzung mit Erzeugern und Schnittbetrieben kann flexibel auf den Bedarf eingegangen werden.

5 Nachhaltigkeit

Bei der Produktion der Fresh-Cut-Produkte werden moderne, effiziente Maschinen eingesetzt, die den Wasserverbrauch präzise und sparsam steuern.

