Vom Bauernhof zur Großküche

Starker Partner für österreichisches Qualitätsrind- und Kalbfleisch

72 % Qualitätsrinder- Vermarktung

8 Erzeugergemeinschaften

Regional. Verlässlich. Qualitätsgesichert.

ARGE Rind bündelt die Vermarktung österreichischer Rinderhalter und sichert die Versorgung mit hochwertigem Rind- und Kalbfleisch. Im Mittelpunkt stehen Herkunft, Qualität, regionale Wertschöpfung und verlässliche Partnerschaften.

Mario Lehenbauer
Marketing Gastro
Österreichische Rinderbörse GmbH

ARGE Rind eGen / 4021 Linz - Auf der Gugl 3 / 0732 / 922822 / arge@rinderboerse.at

BVN
BÄUERLICHES
VERSORGUNGSNETZWERK
STEIERMARK eGen

Österreichs erste spartenübergreifende bäuerliche Genossenschaft zur Belieferung von Großküchen und Versorgungseinrichtungen.



Christian Nezmah, MSc.
Geschäftsführer

Krottendorfer Straße 79,
8052 Graz
+43 316 / 8050-7121

office@bvn.st
www.bvn.st

bvn_steiermark
BVN Bäuerliches Versorgungsnetzwerk Steiermark
BVN Bäuerliches Versorgungsnetzwerk Steiermark

Küche der Zukunft Challenge



Kontakt:

Annette Braun

Annette.braun@bio-austria.at

Tel: 0043 676 842214248

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der Europäischen Union

NIEDERMAYER
BIO KARTOFFELN

Bei **BIO Kartoffel Niedermayer** geht es rund ums Jahr um beste **regionale Bio Erdäpfel**, die wir täglich verarbeiten und küchenfertig zu unseren Kunden bringen. Die besten Sorten und die modernste Technologie, zusammen mit höchster Zuverlässigkeit sichern unseren Anspruch als Premium Versorgungsbetrieb.

Bio Kartoffel Niedermayer GmbH
Lukas Niedermayer
2020 Aspersdorf
Blasermühlweg 225
02952-30110
office@bio-kartoffel.at
www.bio-kartoffel.at

PORTFOLIO LEBENSMITTELBESCHAFFUNG





Erzberg Stollenpilze

Kräuterseitlinge aus dem steirischen Erzberg













Kontakt: Andreas Gremsl – 0664/1487818 – Mail: a.gremsl@innoevation.at

DIE INFORMATIONS MARKE FÜR HERKUNFTSTRANSPARENZ

GUT ZU WISSEN

Herkunft sichtbar machen. Vertrauen schaffen.



GUT ZU WISSEN macht Herkunftsinformationen einfach zugänglich – ohne Einkaufsentscheidungen vorzugeben oder zu bewerten.

Gäste informieren & Vertrauen stärken

- Herkunft auf Karte, Website und per QR zeigen
- Gästefragen einfach und nachvollziehbar beantworten
- Eigenständige Einkaufsfreiheit behalten

Profil zeigen & Gästeerlebnis erweitern

- Herkunftsinformation in die Gästekommunikation integrieren
- Kulinarisches Profil und Glaubwürdigkeit stärken
- Daten digital und wiederverwendbar pflegen

Transparenz strukturiert bereitstellen

- Informationen für Gäste, Essensteilnehmer und Auftraggeber bündeln
- Dokumentation und Abläufe vereinfachen
- Bestehende Systeme und Lieferanten einbinden

DIE WESENTLICHEN ECKPFEILER

01 INFORMATIONSMARKE

GUT ZU WISSEN macht Herkunft sichtbar.

02 DIGITALE SERVICEPLATTFORM

Erfassen, verwalten, aktuell halten und ausspielen.

03 EINFACHE INTEGRATION

Lieferanten und Warenwirtschaft anbinden – einmal erfassen, mehrfach nutzen.

04 JÄHRLICHE UNABHÄNGIGE KONTROLLE

Geprüft wird die Transparenz – woher die Lebensmittel Fleisch, Milch & Milchprodukte, Eier & Eiprodukte stammen

Der Betrieb entscheidet, was und wo er einkauft.
GUT ZU WISSEN schafft Transparenz – der Gast entscheidet selbst.

Mag. Katharina Tidl, Leitung Initiative GUT ZU WISSEN, LKÖ




1625
MAURACHER
HOF
Ein Fest des Lebens!
BIO HOFBÄCKEREI MAURACHER
mauracherhof.com

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

Österreichisches Umweltzeichen

Das Österreichische Umweltzeichen steht als staatliches Gütesiegel seit 1990 für geprüfte Umweltqualität und nachhaltiges Handeln. Es zeichnet umweltfreundliche Produkte und Dienstleistungen aus und setzt auch in der Gemeinschafts- sowie Veranstaltungsverpflegung Maßstäbe für eine ressourcenschonende Ernährung.

Julia Füreder (julia.fuereder@bmluk.gv.at)
V/7 Integrierte Produktpolitik, Betrieblicher Umweltschutz und Umwelttechnologie
Team Österreichisches Umweltzeichen

REGIONAL. FRISCH. VERLÄSSLICH.

Purer Genuss aus dem Marchfeld

Familienunternehmen seit 1956 | Frisch- & Tiefkühlgemüse | Konventionell & Bio

IHRE ANSPRECHPARTNERIN
Barbara Kargl
Geschäftsführerin
barbara.kargl@gemueseland.at
+43 2249 2505

Digitaler Folder

Schneider'S GEMÜSELAND

UNSERE PRODUKTVIELFALT

Gemüse für die Gemeinschaftsverpflegung – vielfältig und küchengerecht



Orange Karotten



Gelbe Karotten



Erbsen



Zuckermais



Kartoffeln



Speiserüben



Butternusskürbis



Pastinaken



Sellerie



Süßkartoffeln



Zucchini



Gemüsemischungen

Eigener Anbau & Ernte · Eigene Verarbeitung & Lagerung · IFS, OGT, AMA & BIO zertifiziert

www.gemueseland.at

Sojarei Vollwertkost GmbH

Produktion verschiedenster Bio Tofu-Variationen

seit 1984 am Markt

Standort: Römerstraße 14, 2514 Traiskirchen







Kontakt:

Eschner Christoph
christoph.eschner@sojarei.at

Zack die Bohne – Bio Tempeh aus Österreich

- Küchenfertig & einfach zuzubereiten
- Protein- & ballaststoffreich
- Süß oder pikant – vielseitig einsetzbar
- Lokal produziert in St. Pölten



Hannes Weichhart
Erlebensmittel GmbH

HP: www.zackdiebohne.at
E-Mail: hannes@zackdiebohne.at

LinkedIn: