

Presseinformation



Bio für die Gastro im Jahrzehnt der Nachhaltigkeit

Molkerei Berchtesgadener Land auch in Coronazeiten allzeit lieferfähig

Piding, 17. Februar 2021: **Besonders für die Gastronomie war das vergangene Jahr herausfordernd – und die coronabedingte Schließung und Neuorientierung auf „Essen to go“ hält weiter an. Gut, wenn man sich da auf seinen Partner verlassen kann, der auch kleine Bestellmengen produziert und pünktlich liefert, damit die Stammkundschaft, die auf Bio-Qualität setzt, bedient werden kann. Denn die Umweltthemen werden auch zukünftig die Gesellschaft bewegen und die Menschen wollen wissen, wo ein Produkt herkommt und was drinsteckt – auch beim leckeren Käsekuchen in dem netten Café nebenan. Bio und Herkunftsgarantie sind weiterhin gefragt, gute Qualität mit fairen Preisen und Bedingungen – all das steckt in den Naturland Fair zertifizierten Bio-Alpenmilchprodukten in den 5 Kilo-Eimern der Molkerei Berchtesgadener Land und zwar schon seit über 10 Jahren.**

Nachhaltigkeit wird weiterhin zum Auswahlkriterium für den Besuch eines Restaurants und der Buchung eines Hotels bleiben – wenn coronabedingt endlich wieder Normalität eingekehrt ist und Bewirtung und Mobilität wieder möglich sind. Das haben Gastronomie und Gasthäuser erkannt und werden den Bio-Trend im Speiseangebot weiterhin nutzen. Bei Milchprodukten können sie seit über einem Jahrzehnt auf die Bio-Gastro-Produkte der Molkerei Berchtesgadener Land vertrauen. Ökologische Landwirtschaft steht dabei seit jeher für umweltfreundliche Bewirtschaftung der Böden, Erhalt der Artenvielfalt und die Erzeugung von naturreinen Lebensmitteln.

Bio mit Pionier-Leistung

Bereits seit über 45 Jahren stellt die Genossenschaftsmolkerei Alpenmilchprodukte in Spezialqualität für Großverbraucher* her und ist damit langjähriger Partner der Gastronomie, Hotellerie und Verarbeitung. Diese Produkte zeichnen sich durch traditionelle Verfahrensweisen und höchste Produktqualität aus, die nicht zuletzt durch die

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de

Presseinformation



erfolgreiche Zertifizierung nach dem anerkannten „International Food Standard“ (IFS) bestätigt wird. 2009 erweiterte die Molkerei, die 2019 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet wurde, das Produktportfolio für Großverbraucher um Bio-Milchprodukte im 5 Kilo-Eimer. Denn Bio können die BGL-er: Als erste Molkerei in Bayern stellt Berchtesgadener Land seit über 45 Jahren Produkte aus Bio-Alpenmilch her. Dabei sind alle Produkte nicht nur Naturland, sondern Naturland-Fair zertifiziert, das garantiert u.a. einen überdurchschnittlichen, fairen Milchpreis für die Landwirte.

Das Sortiment für Großküchen umfasst frische Bio-Alpenmilch mit 3,8% Fett, Bio-Konditoren Quark in der Magerstufe, Bio-Schlagrahm mit mindestens 32% Fett für besonders gute Schlagfähigkeit sowie einen fettarmen, cremig gerührten Bioghurt jeweils im 5 Kilo-Einheitseimer. Die Produktunterscheidung erfolgt durch farbige Deckel und deutsch-italienisch bedruckte Deckeetiketten. Abgefüllt wird auf einer komplett geschlossenen und mit Sterilluft versorgten Anlage. Durch einen Originalitätsverschluss und der hohen Dichtheit der verwendeten Eimer kommen die Milchprodukte optimal geschützt und mit Sicherheit ungeöffnet zum Kunden.

Eimer mit Handlingsvorteilen

Die Gastronomie steht ja bekanntlich immer stark unter Zeitdruck. Da sind servicefreundliche Verpackungen mit Öffnungshilfe, einfachem Wiederverschluss, guten Trageeigenschaften bei Eimern und guter Stapelfähigkeit gefragt. Genau diese Vorteile bietet der 5 Kilo-Eimer aus Polypropylen (PP), der von Berchtesgadener Land für das Großverbraucher-Sortiment Verwendung findet. Eine Öffnungshilfe ermöglicht das leichte Öffnen der sehr dichten Eimer. Ein extrabreiter Henkel verhindert ein Einschnelden und erhöht damit den Tragekomfort. Eine Rillung der Deckel verbessert die Stapelfestigkeit und erhöht die Sicherheit bei der Auslieferung.

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de

Presseinformation

Herkunft mit doppelter Garantie

Optisch an die bekannte Aufmachung der Bio-Endverbrauchergebinde angelehnt ist der 5 Kilo-Eimer mit dem blau stilisierten Watzmann-Bergpanorama – dem höchsten Berg der Berchtesgadener Alpen - bedruckt. Damit wird die Herkunft und die besondere Qualität des Rohstoffs aus dem Grünlandgürtel der Berg- und Alpenregion zwischen Watzmann und Zugspitze kommuniziert. Denn die Milch für Großverbraucher-Artikel kommt von den 500 Naturland-Höfen der Genossenschaft und wird in Piding am einzigen Produktionsstandort des Unternehmens produziert. So kann auf Rohstoff und Erzeugung eine Herkunftsgarantie gegeben werden.

4495 Zeichen (mit Leerzeichen); 66 Zeilen

*Es sind stets Personen jeden Geschlechts gemeint; zur leichteren Lesbarkeit verwenden wir nur die männliche Form.

Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz, Tel: 08651 / 7004-1150 Fax: 08651 / 7004-1199

E-Mail: barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de



Bildquelle:

Molkerei Berchtesgadener Land

Bildunterschrift:

Seit 45 Jahren führt die Molkerei Berchtesgadener Land Spezialprodukte für Großverbraucher im Portfolio, seit über 10 Jahren auch in Bio-Qualität.

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de