



## **Broich Premium Catering wurde Bio-zertifiziert**

**Göttingen / Meerbusch im August 2008 – Die Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH zeichnete Broich Premium Catering mit dem Bio-Zertifikat aus.**

Ende Juli verlieh die Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH (GfRS), deren Prüfungen und Zertifizierungen seit knapp zwanzig Jahren für glaubwürdige Öko-Lebensmittel stehen, dem Event-Caterer Broich Premium Catering das Bio-Zertifikat für dessen gesamtes Außer Haus-Veranstaltungsgeschäft. Bio-Menüs und Bio-Menükomponenten wurden in der Produktpalette erfasst.

Broich Premium Catering setzt sich traditionell ganz bewusst mit seinem Lebensmittelangebot auseinander und selektiert anhand festgelegter Kriterien. Christian Willrich, Küchendirektor bei Broich Premium Catering, verwendete bereits in den achtziger Jahren in seinem damaligen Restaurant Bio-Lebensmittel. Gastgeber Georg W. Broich berichtet: „Von Anfang an standen wir dem „Bio-Boom“ sehr positiv gegenüber. Vermehrt sprechen uns auch unsere Kunden auf Bio-Lebensmittel an. Insbesondere Ministerien und europäische Institutionen achten bei ihren Veranstaltungen sehr genau auf die Auswahl der Speisen.“

Auf Menükarten besteht aufgrund der Auszeichnung nun die Möglichkeit, auf Bio-Ware hinzuweisen. Für den Kunden ist auf Anhieb ersichtlich, welche Ware verarbeitet wurde. „Ein professionelles und kontinuierliches Qualitätsmanagement ist im Lebensmittelbereich eine Grundvoraussetzung“, weiß auch Jörn Rebbe, Küchenchef Produktmanagement bei Broich Premium Catering.

Das Meerbuscher Unternehmen engagiert sich seit geraumer Zeit für die Entlastung der Umwelt, die Nutzung von Einsparpotenzialen und einheitliche Standards – sei es bei Nachhaltigkeitsprojekten wie „Sustainable Bonn“, sei es im Rahmen der Mitgliedschaften in internationalen Verbänden wie der European Party Caterer Association. Die Produkte werden überwiegend über lokale und regionale Anbieter bezogen. Ein saisonales Speisenangebot steht im Mittelpunkt. Fair gehandelte Produkte bietet das Unternehmen beispielsweise im Kaffeesegment an. In die Themen Verantwortung und Nachhaltigkeit werden alle Mitarbeiter miteinbezogen.

Claudia Hiller-Feldevert, bei der GfRS zuständig für die Bereiche Außer-Haus-Verpflegung und Import, sagt: „Wir freuen uns über die erfolgreiche Zertifizierung von Broich Premium Catering. Das Engagement des Event-Caterers verdeutlicht, dass jeder Einzelne einen gesellschaftlichen Beitrag leisten kann.“





### **Über die GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz**

Die Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH ist eine Zertifizierungsstelle für ökologischen Landbau und private Standards. Die GfRS auditiert in Deutschland und Österreich mit bundesweiten Zulassungen rund 2000 Erzeugungs-, Verarbeitungs- und Importunternehmen im Bereich Ökologischer Landbau und ist Spezialist für die Zertifizierung von Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegern nach der EG-Öko-Verordnung.

### **Über Broich Premium Catering**

Broich Premium Catering zählt zu Deutschlands führenden Event-Catering-Unternehmen und bietet bundesweit 12 eigene sowie zahlreiche Partner-Locations an. Broich ist Gründungsmitglied der LECA (Leading Event Caterer Association), der BCP (Bonn Conference Partners) und der EPCAS (European Party Caterer Association) sowie Mitglied des GCB (German Convention Bureau e.V.).

### **Pressekontakt**

GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz  
Claudia Hiller-Feldevert  
Außer-Haus-Verpflegung / Import  
Prinzenstraße 4  
D-37073 Göttingen  
Tel.: +49 (0)551 / 48 87 731  
Fax: +49 (0)551 / 58 774  
E-Mail: [claudia.hiller@gfrs.de](mailto:claudia.hiller@gfrs.de)  
[www.gfrs.de](http://www.gfrs.de)

Broich Premium Catering  
Daniela Jaensch  
Leiterin Unternehmenskommunikation  
Hansaallee 321 / Halle 18  
D-40549 Düsseldorf  
Tel.: +49 (0)211 / 60 203-0  
Fax: +49 (0)211 / 60 203-101  
E-Mail: [info@broich-catering.com](mailto:info@broich-catering.com)  
[www.broich-catering.com](http://www.broich-catering.com)

