



# BIO erfolgreich umsetzen

Ernährung im Casino



## Gliederung

### 1. Firmenvorstellung

- Firmengeschichte
- Geschäftsführung
- Standorte
- Team

### 2. Ernährungskonzept

- Zertifikationen
- Speisepläne
- Lieferanten

### 3. Statistiken Essensausgaben





# 1. Firmenvorstellung

Firmengeschichte  
Geschäftsführung  
Standorte  
Team



# 1. Firmenvorstellung Historie



  
VC VOLLWERTKOST

## 1. Firmenvorstellung Geschäftsführung




**Timo Neumann**  
Junior - Geschäftsführer

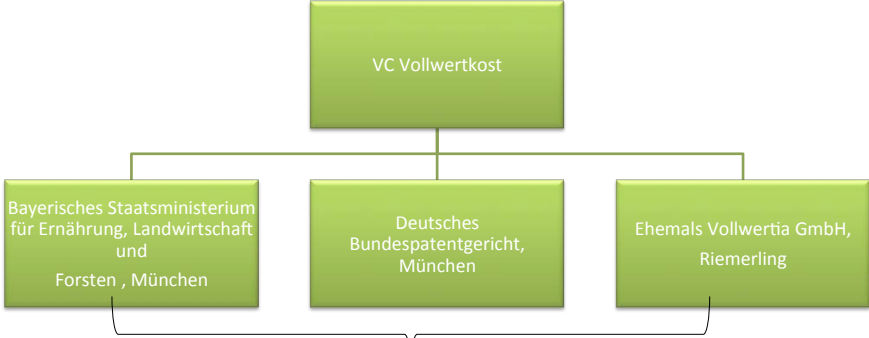


**Sandra Benke**  
Geschäftsführerin




  
VC VOLLWERTKOST

## 1. Firmenvorstellung Standorte



```
graph TD; A[VC Vollwertkost] --- B[Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, München]; A --- C[Deutsches Bundespatentgericht, München]; A --- D[Ehemals Vollwertia GmbH, Riemerling]; B --- E[Belieferung von Kindertagesstätten und Schulen]; C --- E; D --- E;
```

Belieferung von Kindertagesstätten und Schulen



  
VC VOLLWERTKOST

# 1. Firmenvorstellung Das Team „Ludwigstraße“



  
VC VOLLWERTKOST

# 1. Firmenvorstellung Das Team „Cincinnatistraße“



  
**VC VOLLWERTKOST**

## 2. Ernährungskonzept

Zertifikationen  
Speisepläne  
Lieferanten



  
**VC VOLLWERTKOST**

## 2. Ernährungskonzept „JOB und FIT – Zertifikat“





**VC VOLLWERTKOST**

## 2. Ernährungskonzept „BIO - Zertifikat“



**BESCHIEINIGUNG**  
gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2007

1. Nummer der Bescheinigung: **WVTLV000115**

2. Name und Anschrift des Unternehmens:  
**VC Vollwertkost GmbH Catering**  
Ludwigstraße 2  
80339 München  
Kontaktnummer: **089 406 44394-0**  
Hauptgeschäft: **Verkostung**

3. Antragssteller:  
**ABCERT AG**  
Mühlstraße 44, 84  
87378 Leutkirch  
07 460 936

4. Erzeugnisgruppen/Fertigart:  
Pflanzen und pflanzliche Erzeugnisse

5. Gehalt an:  
[unvollständig]

6. Gültigkeitsdauer:  
Pflanzliche Erzeugnisse:  
Tierische Erzeugnisse:  
Verarbeitete Erzeugnisse: 24.03.2015 - 31.12.2016

7. Datum der Kontrollen:  
05.03.2015

8. Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 ausgestellt. Die angegebene Information hat seine Tätigkeit der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.  
Ausstellung: 24.03.2015



**VC VOLLWERTKOST**

## 2. Ernährungskonzept „GQ – Zertifikat für Rindfleisch“



**ZERTIFIKAT**

Die Zertifizierungsstelle QAL, Baden  
bestätigt hiermit auf Basis eines Audits vom 24.03.2015,  
abgeschlossen in einem Bericht,  
dem Unternehmen  
**VC Vollwertkost GmbH Catering**  
Käthele im Bayerischen Staatsministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Ludwigstraße 2  
80339 München

ein Erzeugnis der Lebensmittelkategorie  
**Spezialer Qualität – Bayern**  
für **Rindfleisch**  
05-09-2002-01-03/0961-0

gemäß  
Kontrollrichtlinie Lebensmittel 2010 Nr. 1760/2009  
in der Stufe  
„Bestimmter“

Ausstellungsdatum: 27.03.2015  
Zertifizierungsstelle: 05-09-2002  
Zertifikat-Nr.: 1760B-003-2015-0



**VC VOLLWERTKOST**  
**2. Ernährungskonzept**  
**„GQ – Zertifikat für Schweinefleisch“**



Das Zertifikat zeigt die Zertifizierung durch QAL (Qualitätsaudit) für die VC VOLLWERTKOST Catering. Es bestätigt die Einhaltung der Standards für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Lernziele 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12) für Schwein- und Schaffleisch. Das Zertifikat ist gültig bis zum 04.03.2016.



**VC VOLLWERTKOST**  
**2. Ernährungskonzept-BIO Woche**

Speisenplan des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
 KW 9  
 29.02.2016 - 04.03.2016

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	<b>Regional</b> Spanferkelbraten mit Kartoffel-Knödel und Rahmwürsting a.g./U/11 € 4,90	<b>Futenschnitzel</b> "Wiener Art" mit Kartoffel-Rucola-Salat g./J € 5,40	<b>Frontcooking</b> Geschmortes GQ Rind in roter Zitronengras-Sauce mit ASIA-Gemüse und Dufreis <b>NEU:</b> vegetarische Variante a.b.c.d.e.f.g./J,k,m € 5,90	<b>Regional</b> BIO Rindfleisch-Pfanzertopf vom "Krammer-Hammermair Hof" mit Jus und Kartoffel-Püree a.o.g./J € 6,90	<b>Paella</b> Paella mit Reis, Gemüse, Reis und Tomaten-Kräuter-Sauce b.o.g./J/n / 12/guter/le/soester € 5,00
<b>Menü II</b>	<b>Vegan</b> Rosenkohl-Curry mit Kokosmilch, Gemüse und Dufreis F./J/Ingutent/le/soester € 4,70	<b>Regional</b> Kürbis-Maronen-Lasagne a.g./U/12 € 4,90	<b>Indisches-Rote-Linsen-Dal</b> mit Fladenbrot a.g./J,k/n € 4,40	<b>Pasta Station</b> Veget. Tortellini mit grünem Spargel in Riesling-Kräuter-Rahm-Sauce a.o.g./U/12 € 4,90	<b>Regional</b> Rinderbräurist mit Sauerkraut und Salzkartoffeln g./J/2/12 € 4,40
<b>Menü III vegetarisch</b>	<b>Regional</b> Bärlauchstrudel auf Rieslingkraut mit Schnittlauch-Schmand a.o.g./U/12 € 3,70	<b>Veget.</b> Pizza mit frischem Gemüse und Mozzarella a.o.g./J € 3,70	<b>Regional</b> BIO Kartoffel-Gemüse-Gulasch mit Sauerrahm-Haube g./J € 3,70	<b>Regional</b> Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet g./J € 3,70	<b>Regional</b> Topfenpalatschinken mit Beeren-Ragout a.o.g./12 € 3,70
<b>Suppe/ Dessert</b>	Tagesuppe klein ab 1,00 € / Tagesuppe groß ab 1,80 € / BIO Tagesuppe klein ab 1,20 € / BIO Tagesuppe groß ab 2,00 € Tagesdessert 1,00 € bis max. 2,90 €				
<b>Salat</b>	Salat zu go zum Abwiegen € 0,95/100 g				
<b>Imbiss (nur Fr.)</b>	frische Weißwurst <sup>1</sup> /Leberkäse <sup>2,3</sup> täglich wechselndes Tagesgericht in der Müsli-Schale € 2,90 kleine Portion/täglich wechselndes Tagesgericht € 3,40 große Portion € 3,90 täglich ein regionales Gericht (regionale Zutaten)				

VC Fit-Menü-Gerichte auf der Rückseite

Bitte beachten Sie: Von Eisensteinern, die nicht Beschäftigte des Freistaats Bayerns sind oder bar bezahlen, müssen wir 20 % Verwaltungskostenzuschlag erheben. Sie haben jedoch die Möglichkeit gegen ein Pfand von 10 € eine Debit-Karte an der Kasse für die bargeldlose Bezahlung zu erwerben. Mit dieser Karte zahlen Sie nur einen Aufpreis von 0,50 € für ein Menü. Gerichte mit Rind- und Schweinefleisch aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ sind entsprechend gekennzeichnet.

Das Casino ist jetzt auch bei Facebook!




**VC VOLLWERTKOST**

## 2. Ernährungskonzept

Speisepläne des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
VC VOLLWERTKOST  
KW 23  
06.06.2016 - 10.06.2016

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	<b>Regional</b> Abgerollter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelpüree a,l,j,l2,3,lactosefrei/glutentei	<b>Regional</b> Curry-Wurst mit hausgemachter Curry-Sauce und Pommes l,j,l2,3,lactosefrei/glutentei	<b>Frontbooking</b> GG Schweinefleisch süß-sauer mit ASIA Gemüse und Dillreis vegetarisch möglich a,b,c,d,e,f,g,l,j,k,m	<b>Regional</b> BIO bay Rinderschmorbraten vom "Kammer- Hammermair-Hof" mit Salzkartoffeln und Kartoffen-Gemüse g,l,j2,querschl € 6,90	Gebastene Forelle in Mandelkruste mit Kartoffel-Salat und grüner Sauce a,s,g,l,j2
	€ 4,40	€ 4,40	€ 5,90	€ 6,90	€ 5,90
<b>Menü II</b>	<b>Regional</b> Saisonales Gemüse im Backteig mit Blattsalat und Zitronen-Melissen-Quark a,s,g,l,j	<b>Pasta Station</b> BIO Pasta mit geschmortem Putenfleisch von "Wallner's Geflügelhof" in Riesling- Tomaten-Kräuter-Rahm a,g,l,j2 € 5,90	<b>Regional</b> Rahm-Schwammerl mit hausgemachtem Sennmilchdödel und frischen Kräutern a,g,l,j2 € 4,90	Kartoffelpuffer mit Rücherrahmschme und gegrilltem Gemüse a,s,g,l,j	<b>Regional</b> Allgäuer-Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln und frischem Schnittlauch a,s,g,l,j
	€ 4,80	€ 5,90	€ 4,90	€ 4,90	€ 4,80
<b>Menü III vegetarisch</b>	<b>Veganes Gericht</b> Penne "arabata" a,l,j,lactosefrei/knoblauch	<b>Bulgur-Gemüse-Braten</b> mit Apfeln-Sellerie-Püree a,s,g,h,l,j	<b>Regional</b> Kartoffel-Kuchen mit Kräuter- Schmand und Salatbouquet g,l,j,glutentei € 3,70	<b>Veganes Gericht/Regional</b> Vollkorn-Pasta mit Rucola-Pesto a,b,l,j,lactosefrei € 3,70	<b>Regional</b> Beeren-Topfen-Lasagne mit Vanille-Eis a,s,g,h € 5,70
	€ 3,70	€ 3,70	€ 3,70	€ 3,70	€ 5,70
<b>Suppe/ Dessert</b>	Tagesuppe klein ab 1,00 € / Tagesuppe groß ab 1,80 € / BIO Tagesuppe klein ab 1,20 € / BIO Tagesuppe groß ab 2,00 € Tagesdessert 1,00 € bis max. 2,90 €				
<b>Salat</b>	Salat to go zum Abwiegen € 0,95/100 g				
<b>Imbiss (nur Fr.)</b>	frische Weißwürste / Leberkäse täglich wechselndes Tagesgericht in der Müll-Schale € 2,90 kleine Portion / täglich wechselndes Tagesgericht € 3,40 große Portion täglich ein regionales Gericht (regionale Zutaten)				

**VC Fit-Menü-Gerichte auf der Rückseite**

Bitte beachten Sie: Von Essenseinsteuern, die nicht Beschäftigte des Freizeit- und Tourismus-Bereichs sind oder bar bezahlen, müssen wir 20 % Verwaltungsgebühren erheben. Sie haben jedoch die Möglichkeit gegen ein Pfand von 10 € eine Debit-Karte an der Kasse für die bargeldlose Bezahlung zu erwerben. Mit dieser Karte zahlen Sie nur einen Aufpreis von 0,50 € für ein Menü.  
Gerichte mit Rind- und Schweinefleisch aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ sind entsprechend gekennzeichnet

Das Kasino ist jetzt auch  
bei Facebook!




**VC VOLLWERTKOST**

## 2. Ernährungskonzept

### Speisepläne - Allergenliste

- **Allergenkennzeichnung: Information in der Zutatenliste**
- Diese Zutaten lösen 90% aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:
  - a. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
  - b. Krebstiere
  - c. Eier
  - d. Fisch
  - e. Erdnüsse
  - f. Soja
  - g. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
  - h. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
  - i. Sellerie
  - j. Senf
  - k. Sesamsamen
  - l. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
  - m. Lupinen
  - n. Weichtiere





  
 VC VOLLWERTKOST

## 2. Ernährungskonzept BIO

- **Vorteile:**
  - Umweltbewusst
  - Gesundere Lebensweise für Mensch & Tier
  - Verringerter Medikamenteneinsatz in der Tierhaltung
  - Förderung von Regionalität und Saisonalität

➔

„Wir setzen ganzheitliche Nachhaltigkeit um. Dabei geht es uns nicht nur um BIO, regional, saisonal, klimafreundlich und guten Lebensmitteln, sondern um die Wertschätzung gegenüber Pflanzen, Tieren und Menschen.“



  
 VC VOLLWERTKOST

## 2. Ernährungskonzept Frontcooking







  
 VC VOLLWERTKOST

## 2. Ernährungskonzept Fingerfood - Catering







  
 VC VOLLWERTKOST

## 2. Ernährungskonzept Lieferanten für Milchprodukte



Lieferant für Milchprodukte **BIO:**  
**Berchtesgadener Land**

- BIO Milch,
- BIO Joghurt,
- BIO Quark

Lieferant für Milchprodukte  
konventionell:  
**Molkereivertrieb Miesbach GmbH**

- Milch,
- Joghurt,
- Quark



  
 VC VOLLWERTKOST

## 2. Ernährungskonzept Lieferanten für Getränke



CASTELL

Lieferant für Wein:  
**Castell Frankenwein**

- Frankenweine



Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum  
Kringell

Lieferant für Säfte **BIO**:  
**Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum Kringell**

- Apfelsaft naturtrüb **BIO**
- Rote Beete Saft **BIO**



Adelholzener  
ALPENQUELLEN

Lieferant für Alkoholfreie Getränke:  
**Adelholzener**

- Wasser, **BIO**-Schorlen



  
 VC VOLLWERTKOST

## 2. Ernährungskonzept Lieferanten für Obst und Gemüse



Lieferant für Obst und Gemüse **BIO**:  
**Naturlandgärtnerei Johannes Rutz**

- Obst,
- Salat,
- Gemüse

Lieferant für Obst und Gemüse konventionell:  
**Früchte-Express, München**

- Obst,
- Salat,
- Gemüse



  
VC VOLLWERTKOST

## 2. Ernährungskonzept Lieferanten für Rindfleisch

Lieferant für Rindfleisch **BIO:**



**ZENS Hof Familie Gerr**  
und  
**Daschinger Hof Familie Kratzer**

Ökologischer Landbau  
sowie  
Fleisch aus Mutterkuhhaltung



  
VC VOLLWERTKOST

## 2. Ernährungskonzept Lieferanten für Putenfleisch



Lieferant für Putenfleisch **BIO:**

**Wallner´s Bioputen**

wallner´s bioputen



  
VC VOLLWERTKOST

## 2. Ernährungskonzept Lieferanten für Schweinefleisch



 Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum  
Kringell

Lieferant für Schweinefleisch **BIO:**

**Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum  
Kringell**



  
VC VOLLWERTKOST

## 2. Ernährungskonzept Lieferanten für Hühnerfleisch



*Staatsgut Kitzingen*

Lieferant für Hühnerfleisch:

**Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum  
Kitzingen**



  
 VC VOLLWERTKOST

## 2. Ernährungskonzept Lieferanten für Backwaren



  
**Hofpisterei**

Lieferant für Backwaren **BIO:**

**Hofpisterei**



  
 VC VOLLWERTKOST

## 2. Ernährungskonzept BIO – Kosten kompensieren und kommunizieren

- Mischkalkulation
- Verringerte Fleischmengen
- Quantität ist nicht Qualität
- Flyer
- Poster
- Tischaufsteller
- Lesezirkel
- Internetseite
- KiTa-Zeitung
- Imagefilm d. Lieferanten
- Facebook





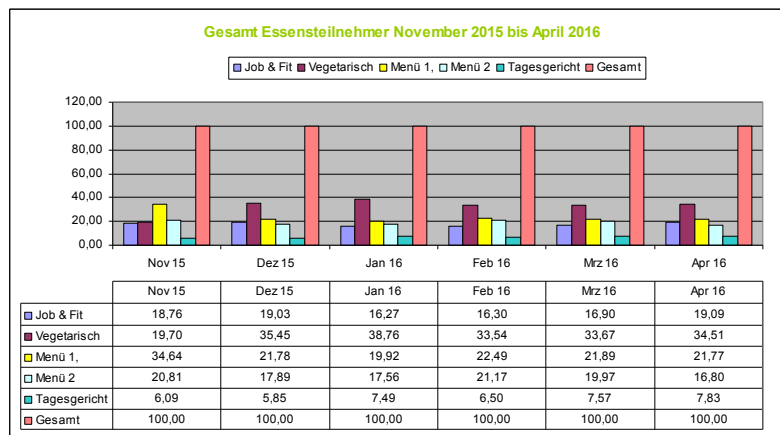
### 3. Statistiken Essensausgaben

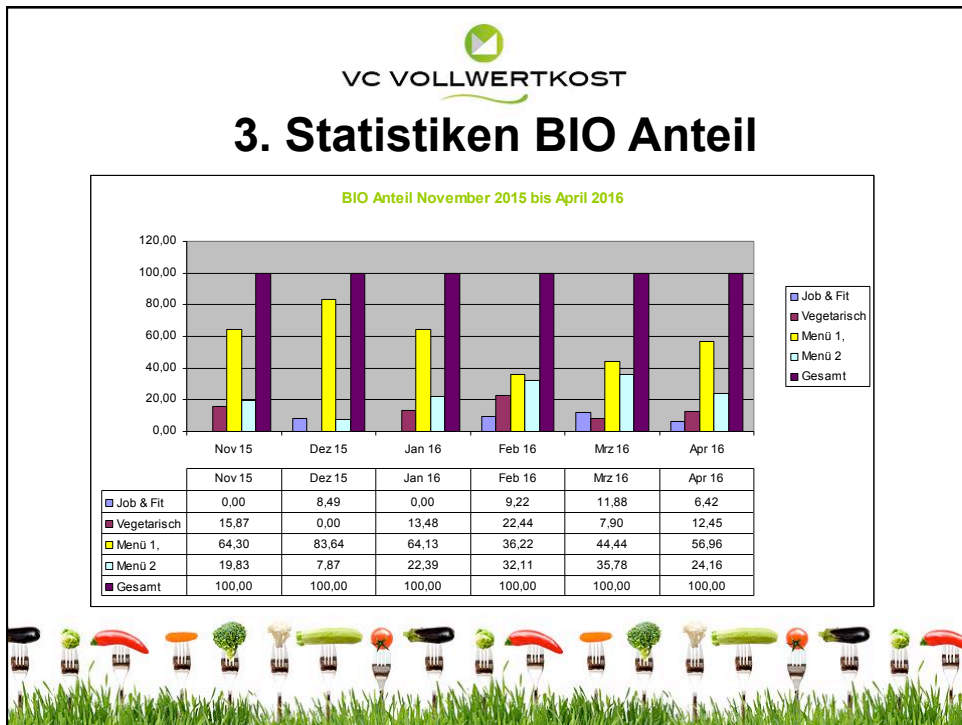
Überblick BIO – Anteil  
 Überblick JOB und FIT  
 Überblick Vegetarisch



### 3. Statistiken Essensausgaben

Gesamt Essensteilnehmer November 2015 bis April 2016







  
VC VOLLWERTKOST

## Auszeichnung des Casinos „Ludwigstraße“





SCHWEISFURTH  
STIFTUNG



Umweltarbeit  
*in der katholischen Kirche  
in Bayern*



Umweltarbeit in der  
Evang. Kirche in Bayern



### Tierschutz auf dem Teller



  
VC VOLLWERTKOST

## Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

  
NORMEN\_ed.rv.1.m.ex

