



Die Sponsoren



Umweltforum Rhein-Main e.V.

Das Umweltforum Rhein-Main ist ein regionales Netzwerk für den Umweltschutz. Im Sinne der lokalen „Agenda 21“ führt es die Interessen von Kommunen, Unternehmen, Institutionen und Fachleuten in Frankfurt und in der Region Rhein-Main zusammen, um Aktivitäten zu bündeln, Wissenstransfer zu ermöglichen und effektive Maßnahmen anzustoßen.

Vor diesem Hintergrund initiiert das Umweltforum Rhein-Main Projekte und fördert Geschäftsideen rund um eine nachhaltige Umweltpolitik.

Das Umweltforum Rhein-Main ist im September 2001 aus einem Zusammenschluss der ehemaligen Initiative „50 Öko-Audits für Frankfurt am Main“ sowie einem Offenbacher Kreis von Umweltberatern hervorgegangen und wird von der Stadt Frankfurt a.M. sowie der IHK Frankfurt a.M. unterstützt.

Kontakt: Hans-Georg Dannert, Tel.: 069-212 39476,
Mail: umweltforum-rhein-main@web.de
Web: www.umweltforum-rhein-main.de



GLS-Germany

Quality delivered by GLS

Die GLS Germany ist eine Tochtergesellschaft der General Logistics Systems B.V., Amsterdam (GLS). GLS realisiert zuverlässige und hochwertige Paketdienstleistungen sowie Express-Sendungen und logistische Mehrwertleistungen. Über eigene Gesellschaften und Partner bietet das Unternehmen seine Dienstleistungen in 34 europäischen Staaten an und ist über vertraglich gesicherte Allianzen mit der ganzen Welt verbunden. Europaweit stehen der GLS 31 zentrale Umschlagplätze und 645 Depots zur Verfügung. 12.000 Mitarbeiter und 17.800 Fahrzeuge sind täglich für 220.000 Kunden im Einsatz. Im Geschäftsjahr 2005 / 2006 wurden rund 290 Millionen Pakete abgewickelt, der Umsatz betrug 1,5 Milliarden Euro. GLS steht für „**European Leader in Quality**“. Dafür setzen sich die Mitarbeiter der GLS täglich ein.



Catering, das Schule macht

Sodexo:

Die deutsche Sodexo ist Teil der weltweit marktführenden Sodexo Alliance, die mit 324.000 Mitarbeitern 26.700 Verpflegungseinrichtungen in 76 Ländern bewirtschaftet und mit ihren Dienstleistungen täglich 40 Millionen Menschen erreicht. Die Sodexo Catering & Services GmbH ist in Deutschland seit 1991 tätig. Hochwertige Verpflegung und Dienstleistungen in den Geschäftsbereichen Wirtschaft & Industrie, Schulen & Universitäten, Gesundheit & Senioren und Veranstaltungen & Kultur bilden die Kernkompetenz von Sodexo. 4.600 Mitarbeiter verpflegen jeden Tag mehr als 300.000 Menschen in Betriebsrestaurants, Schulen und Kindereinrichtungen sowie Kliniken und Senioreneinrichtungen. Sodexo verfügt außerdem über ein eigenes Forschungsinstitut, das gegenwärtige und künftige Bedürfnisse der Gäste analysiert und bewertet.



Reformhaus FREYA

Das Reformhaus FREYA ist das Einkaufsparadies für alle, die sich etwas Gutes tun möchten. Bei uns gibt es hochwertige Lebensmittel für den besonderen Genuss und für jeden Tag, natürliche Nahrungsergänzung, Naturarzneimittel und Naturkosmetik. Unsere Lebensmittel stammen vorrangig aus Bio-Anbau und sind schonend verarbeitet. Zudem bieten wir vielfältige Bio-Milchprodukte, Käsesorten und Tofuspezialitäten an. Eine große Auswahl leckerer Produkte gibt es speziell nur bei uns, die daher auch unserem Namen tragen. Dazu gehört z.B. das legendäre FREYA-Studentenfutter mit einem besonders hohen Nussanteil. Ebenso bieten wir rund 30 verschiedene vegetarische Frikadellen aus eigener Herstellung an. Täglich frisch im Angebot sind außerdem Vollkornbackwaren und Snacks für den Mittags-Imbiss. Unser ausgebildetes Personal gibt gerne Tipps und Produktempfehlungen, die mehr Lebensqualität schenken. Zudem sind jederzeit individuelle Beratungen in allen Fragen rund um die Ernährung und die Gesundheit möglich. Dafür stehen auch speziell ausgebildete Allergie- und Vitalstoffberater gerne zur Verfügung.

INFORMATION

Das Reformhaus - Fachgeschäft für gesundes Leben

Rund 2.000 Reformhäuser und Reformwarendepots positionieren sich in Deutschland als *die* Fachgeschäfte für den modernen, gesundheitsbewussten und wellnesorientierten Verbraucher. Im Fokus steht das ganzkörperliche Wohlfühlprogramm von der gesunden und genussvollen Ernährung über die Kosmetik und Pflege auf Basis der Natur bis hin zu den Diätetischen Lebensmitteln und Nahrungsergänzungen sowie den Naturarzneien.

Oberste Priorität gilt nach wie vor dem Qualitätsgedanken, dem alle neuform-Waren unterstellt sind. Jeder einzelne Sortimentsbereich unterliegt dabei den strengen neuform-Qualitätskriterien. Dabei setzt die Branche klar auf die Mehrwerte kontrollierte Produktqualität nach festgelegten neuform-Qualitätskriterien in Verbindung mit qualifizierter Beratung in einer freundlichen und offenen Verkaufsatmosphäre.

Der Kunde des Reformhauses hat sich verändert. Inzwischen verlassen sich auch immer mehr jüngere Menschen auf das vielfältige Angebot und die geschulte Beratung. Weltanschauliche Diskussionen werden kaum mehr geführt, jeder Einzelne entwickelt seine eigene Überzeugung: Seine persönliche Gesundheitsstrategie, ökologisches Verantwortungsbewusstsein und die Lust daran, sich selbst etwas Gutes zu tun.

Grundhöfer GmbH
Obst · Gemüse · Südfrüchte
Import · Export



Frisches Obst und Gemüse aus der ganzen Welt, vitaminreich, lecker und qualitätsgeprüft – das ist unser tägliches Geschäft!

Mangos aus Indien, Trauben aus Griechenland, Ingwer aus Uganda, Bohnen aus Ägypten, Tomaten aus Italien, Kiwis aus Neuseeland und und und - die Liste ist lang! Aber natürlich gibt es bei uns auch Obst und Gemüse aus Deutschland: von A wie Apfel bis Z wie Zucchini.

In unserem Sortiment haben wir konventionelle Ware und natürlich eine ganze Reihe von BIO-Produkten: Ananas, Kiwis, Karotten, Ingwer,

Melonen, Rucola, Blumenkohl und vieles mehr. Dabei legen wir besonderen Wert auf die Zertifizierung der Erzeugerbetriebe. Denn wenn bei uns BIO draufsteht, dann ist auch BIO drin – 100%!

Damit alles reibungslos verläuft, sind wir rund um die Uhr zu erreichen: 7 Tage – 24 Stunden. Wie? Mit einem Team von über 40 Mitarbeitern, modernstem Warenwirtschaftssystem, großem Zentrallager und eigenem Fuhrpark. Damit unser Obst und Gemüse pünktlich bei den Kunden ankommt – egal ob Einzelhändler, Supermarkt oder Discounter - frisch und knackig erreicht es die Warentheke.

Qualitätsmanagement und Produktsicherheit sind wichtige Eckpfeiler unseres Unternehmens – wir sind nach den strengen Richtlinien des IFS (International Food Standard) auf Higher Level und nach BCS-BIO-Garantie zertifiziert. Wir können jederzeit den Weg all unserer Produkte rückverfolgen – vom Anbauer bis zur Ladentheke. Das bedeutet: frisches, gesundes und köstliches Obst & Gemüse – kontrolliert und regelmäßig von akkreditierten Labors auf Rückstände untersucht! Damit unsere Kunden bedenkenlos genießen können!



Kaiser Ihre Bio-Bäckerei

Die Kaiser Biobäckerei ist eine Biolandvertragsbäckerei aus Mainz-Kastell mit 14 Filialen, 16 Wochenmärkten und ca. 80 Handelskunden. Wir sind seit 30 Jahren am Markt und bieten unseren Kunden ein umfangreiches Sortiment mit ca. 40 verschiedenen Brotsorten, 20 verschiedene Brötchensorten, ein großes Kuchen und Snacksortiment, das regelmäßig durch neue Produkte ergänzt wird. Wir verwenden ausnahmslos Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau. Unsere Bio-Mehle werden frisch vermahlen. Von der Getreideaussaat bis zum Verkauf unserer Backwaren - Verantwortung und Achtsamkeit sind Grundwerte, die wir in den Mittelpunkt unseres Handelns stellen. Das tun wir, weil wir uns dem Menschen verpflichtet wissen - angefangen bei unseren Bauern über unsere Bäcker bis hin zu unseren Kunden. Qualität auf jeder Ebene ist uns wichtig - die Auswahl der Rohstoffe und deren Qualitätskontrolle, Regionalität und eine enge Zusammenarbeit mit unseren Bauern und Bioland, traditionelles Bäckerhandwerk (bei uns braucht ein Brot noch 16 Stunden bis es fertig ist) und Transparenz - wir veröffentlichen alle unsere Zutaten in unserer Kaiserfibel. Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Qualifikation unserer Mitarbeiter. Um das Wachstum der Bio-Branche nachhaltig zu gestalten und unseren Kunden gerecht zu werden wird gut ausgebildetes Fachpersonal benötigt. Aus diesem Grund entwickelte die Kaiser Biobäckerei eine Weiterbildung zur Fachverkäuferin für Bio-Backwaren.



Bio-Betrieb Käpplein GmbH
*Ökologische Lebensmittel –
zuverlässig und küchenfertig!*

Bio-Betrieb Käpplein

Bereits 1983, als der Begriff „biologischer Landbau“ nur einer kleinen Bevölkerungsschicht bekannt und der Weg zu einem beständigen Absatzmarkt noch weit war, stellte Roland Käpplein seinen 108 Hektar großen landwirtschaftlichen Betrieb aus Überzeugung auf Biolandbau um. Dass seine damals getroffene Entscheidung richtig war, beweisen nicht zuletzt die Verleihung des Umweltpreises der Stadt Waghäusel und eine ständig wachsende Kundenzahl.

Stets die aktuellen Marktanforderungen im Blick, begann der Bio-Betrieb Käpplein bereits 1994 mit der Produktion von küchenfertig gewaschenen und geschnittenen Salaten und Gemüse für die Gemeinschaftsverpflegung. Was 1994 in den Örtlichkeiten des landwirtschaftlichen Betriebes begann, mündete 1999 in einen der modernsten und größten Produktionsbetriebe von küchenfertigen Salaten und Gemüse in Deutschland. Über 300 verschiedene Einzelprodukte, Mischungen und spezielle Angebote wie z.B. ausgehöhlte Auberginen mit Ratatouillefüllung umfasst das Sortiment im Kernbereich Salate und Gemüse. Auf Wunsch runden wir eingehende Kundenbestellungen aber gerne mit Obst oder unserem auf Großverbraucher angelegten Sortiment an Trocken- und Molkereiprodukten ab.

Mittlerweile werden weit mehr als 150 Kunden aus den Bereichen Betriebsrestaurants, Kliniken, Schulen, Kindergärten und Klassischer Gastronomie regelmäßig beliefert. Verschiedene Salat- und Gemüsemischungen sind auch in kleinen Abpackungen zum Verkauf in Naturkostläden oder auch für die Biopalette konventioneller Supermärkte erhältlich. Ergänzt durch geschnittenes Obst und in optisch ansprechende schwarze Schalen mit durchsichtiger Folie verpackt, kommt dies derzeit bei unseren Kunden sehr gut an.

Die Idee, die dahinter steckt ist heute die gleiche wie damals – die Produktion eines im Einklang mit der Natur erzeugten, qualitativ und geschmacklich hochwertigen Lebensmittels, das man guten Gewissens und mit Genuss essen kann.

Von Waghäusel aus beliefert der Bio-Betrieb seine Kunden entweder mit eigener Logistik oder mit Hilfe örtlicher Logistikpartner. Alles gekühlt und natürlich mit dem von der Bundesregierung eingeführten Biosiegel versehen. „Wo das Bio-Siegel drauf ist, ist auch Bio drin.“

Querbeet ist ein Direktvermarkter von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau im Rhein-Main-Gebiet.

Regionalität, Ökologie, fairer Handel und Service sind tägliches Programm: Auf über 40 Hektar Ackerland werden in Kooperationsgemeinschaft mit 3 Bioland-Anbauern auf dem Pappelhof in der Wetterau heimisches Obst und Gemüse nach strengen Richtlinien angebaut. Das 1993 gegründete Unternehmen aus Reichelsheim-Beienheim präsentierte sich als erster Bio-Direktvermarkter auf einem Frankfurter Wochenmarkt. 1996 wagte Querbeet - das neben drei Marktständen auch einen Stand in der Kleinmarkthalle betreibt - den Sprung in einen professionellen Bio-Hauslieferservice. Das Liefergebiet wächst stetig, kürzlich kam die Wetterauer Region hinzu. Das Liefersortiment umfasst über 2500 Bioartikel. Querbeet hat derzeit 40 Beschäftigte und ist Kooperationspartner von Bioland, dem größten deutschen Bio-Anbauverband. Weitere Informationen unter www.querbeet.de



Weltladen Bornheim

Fairer Handel: Da weiß man, wo's herkommt!

Der Weltladen Bornheim möchte als Teil der Weltladenbewegung in Deutschland und Europa die Welt ein Stück gerechter gestalten: Alle Waren, die Sie im Weltladen erhalten, stammen aus dem Fairen Handel. Sie werden von Kleinproduzenten, Bauern und Handwerkern hergestellt und zu fairen Preisen gehandelt, die ihren ErzeugerInnen eine menschenwürdige Existenz ermöglichen.

Sie finden bei uns:

- Kakao, Honig, Zucker, Nüsse, Gewürze, Schokolade, Orangensaft, Wein, Kaffee und Tee in vielen Sorten, zum überwiegenden Anteil in Bio-Qualität

- Hochwertige Gebrauchsgegenstände wie Korbwaren, Lederwaren, Papeterie Haushaltswaren/Keramik oder Spielzeug
- Schmuck und Kunstgewerbe, Schals, Tücher und Kerzen
- ein Stehcafé, das zum Probieren unseres fair gehandelten Kaffees einlädt

Wir sind Mitglied im Weltladen-Dachverband und kooperieren mit dem Berufsausbildungsprojekt FaPrik.



Handwerk ... aus Überzeugung

Die Bäckerei Denninger blickt auf eine lange Tradition zurück. 1902 gründete Karl Georg Denninger im Herzen von Frankfurt-Bornheim seine Bäckerei. 1999 wurde die Bäckerei an die nun 4.ten Generation weitergegeben und firmierte zur Denningers-Mühlenbäckerei. Diese steht für eine konsequente ökologische und nachhaltige Ausrichtung des gesamten Betriebes. Die Vermahlung des Getreides auf zwei eigenen Osttiroler Steinmühlen, eine Wärme-Rückgewinnungsanlage des Steinbackofens, der Vertrieb in erdgasbetriebenen Lieferwagen und das Bemühen um sinnvolle und sozial gerechte Arbeitsplätze sind hier nur Beispielhaft.

Wir verbinden traditionsreiches und handwerkliches Können mit moderner Technik und ökologischem Know-how. Durch ständigen Kontakt zu den regionalen Bio-Landwirten und Lieferanten haben wir langfristige und faire Partnerschaften in einem regionalen Netzwerk aufgebaut. So konnten zum Beispiel alte, heimische Getreidesorten wieder neu belebt werden und sorgen für neue Geschmackserlebnisse in unserer Backstube.



In jedem Liter Milch steckt ein schönes Stück Region.

Die Upländer Bauernmolkerei

Vor zehn Jahren wurde die Upländer Bauernmolkerei gegründet. Dahinter steckt ein außergewöhnliches Konzept, denn die Bio-Landwirte liefern nicht nur die Milch, sie verarbeiten und vermarkten sie auch in eigener Regie.

Bio und regional

Die Betriebe, die Biomilch zur Upländer Bauernmolkerei liefern, gehören dem Bioland-Verband oder einem anderen anerkannten ökologischen Anbauverband an. Die Milchprodukte werden unter „Bioland“ vermarktet. Das Sortiment besteht aus: Trinkmilch, fettarmer Milch, Schulmilch in Natur, Schoko und Vanille, Butter, Buttermilch, Fruchtbuttermilch, Schlagsahne, Schmand, Sauerrahm, Handkäse, Götterspeise.

Das Konzept der Molkerei ist regional, der größte Teil der Milchprodukte wird an Kunden in das Gebiet geliefert, aus dem die Milch stammt. Einige Spezialitäten werden bundesweit vermarktet. Der Slogan „In jedem Liter Milch steckt ein schönes Stück Region“ macht den Schwerpunkt der Vermarktung deutlich.

Außergewöhnliche Projekte

Dank kreativer Ideen und starkem Einsatz der Mitarbeiter und Gesellschafter ist die Upländer Bauernmolkerei auf einem guten Weg. Die Einrichtung des *Upländer Milchmuseums* und *ökologischen Informationszentrums* im alten Produktionsgebäude hat dazu ebenso beigetragen wie das *Bioschulmilchprojekt* und die *Erzeugerfairmilch*. Als „gentechnikfreie Molkerei“, die als erste Molkerei in Deutschland neben der Biomilch auch konventionelle Milch ohne Gentechnik verarbeitet, macht sie seit Juni 2005 von sich reden.

Weitere Informationen unter www.bauernmolkerei.de

Upländer Milchmuseum

Ein Besuch im Upländer Milchmuseum ist lohnend für Einzelbesucher oder Gruppen. Zahlreiche Angebote wie z.B. Schaukäserei, Käse & Wein-Abende, Milchgarten, Milchlabor, Milchcafé und Molkereiladen erwarten Sie. Weitere Informationen unter www.muhseum.de

Öffnungszeiten Museum:
Di. – Fr. 10:00 – 17:00 Uhr
Sa. – So. 11:00 – 17:00 Uhr

Anmeldung für Gruppen:
Tel.: 05632-922222
info@muuseum.de



Die Firma Phönix Naturprodukte GmbH handelt seit 1981 mit Lebensmitteln aus kontrolliert biologischem Anbau. Wir beliefern 250 Naturkostgeschäfte, Hofläden, Reformhäuser, Verarbeiter, Restaurants und Großküchen sowie Lieferservicebetriebe in einem Auslieferungsgebiet von ca. 150 km rund um unseren Standort.

Unser Vollsortiment umfasst ca. 7000 Artikel - von der hessischen Bio-Kartoffel bis zu den Bio-Bananen aus der dominikanischen Republik. Die Lebensmittel stammen grundsätzlich aus kontrolliert biologischer Erzeugung. Die Auslieferung erfolgt mit eigenen Kühlfahrzeugen.

Qualität auf kurzem Weg



Phönix legt Wert auf Ökologie und Regionalität. Im Vordergrund stehen dabei partnerschaftliches Handeln zwischen allen Handelsstufen. Bei deutschem Obst & Gemüse achten wir besonders auf regionalen Anbau. Wir vermarkten vorzugsweise Bioprodukte aus Hessen und den angrenzenden Bundesländern. Unter dem Motto (Regional ist 1.Wahl) kommen diese Produkte bis zum Verbraucher.

Unabhängige Kontrollstellen und die EU-Richtlinien sorgen für den lückenlosen Nachweis der Bio-Qualität. Einem deutlich höheren Standard entsprechen die Produkte, die nach den Richtlinien der ökologischen Anbauverbände zertifiziert sind, z.B. Demeter, Bioland und Naturland.



Bio "isst" gesünder und wir wollen, dass dies so bleibt.

Zukunftsorientierte Zusammenarbeit auf allen Ebenen der Naturkostbranche ist uns wichtig. Wir sind Demeter - Vertragshändler und Fördermitglied im Bioland-Verband. Als Gesellschafter der [Regionalen] bieten wir unseren Kunden gemeinsam mit anderen regionalen Großhändlern ein erfolgreiches Marketingkonzept: [ECHT BIO].

Unser Ziel ist es, den Qualitätsvorsprung biologisch angebaute Produkte auf allen Ebenen zu erhalten. Wir sind Mitglied im Bundesverband Naturkost- und Naturwaren e.V. und nehmen an dem Qualitätsmanagement - Projekt "Monitoring -System für Obst- und Gemüse im Naturkosthandel" teil. Hier werden Produkte systematisch auf Verunreinigungen und Pestizide untersucht.

Wir stehen unseren Kunden mit einem qualifizierter Team zur Seite. Wir bieten Seminare zur Aus- und Weiterbildung des Naturkost-Fachhandels an, um die täglich intensive Beratungsarbeit des Ladenpersonals zu unterstützen.

Besuchen Sie uns im Internet: www.phoenix-naturkost.de