

b2 Bio pur ist unter den Finalisten des EU Organic Awards 2024

PR

25. Juli 2024



„Wir gehören zu den Champions in Europa! Wir sind unter den drei Finalisten des EU Organic Awards 2024 in der Kategorie Restaurant/Foodservice!“ So freuen sich die Macherinnen und Macher des Unternehmens b2 Bio pur GmbH mit Sitz in Geislingen-Binsdorf und Filiale in Rottweil.

Das Konzept „Vom Acker bis zum Teller“ habe überzeugt. „Unser Dank und unsere Anerkennung gilt heute ganz besonders unseren Köchen und den Kochteams. Ihre Kompetenz und ihre Leidenschaft für leckere, nachhaltige Lebensmittel sind die Basis für diese Auszeichnung“, sagt Sabine Franz, die die b2 Bio pur GmbH gemeinsam mit Stefan Schopf führt.

Der EU-Bio-Preis wird in sieben Kategorien verliehen. Er zeichnet verschiedene Akteure entlang der Bio-Wertschöpfungskette aus, die ein exzellentes, innovatives, nachhaltiges und inspirierendes Projekt entwickelt haben, das einen echten Mehrwert für die Bio-Produktion und den Bio-Konsum schafft. „Dass wir zu diesen herausragenden Spitzen-Akteuren in Europa gehören, freut uns sehr und bestärkt uns in unserer Arbeit“, kommentiert Franz die Auszeichnung.

Die b2 Bio pur GmbH ist ein ökologisches Handels- und Dienstleistungsunternehmen. Dazu gehören die b2 Bio-Gärtnerei mit Wochenmarkt (Demeter-Betrieb), zwei Bio-Supermärkte, die Bio-Gastronomie mit Catering und Manufaktur in Rottweil und Balingen, sowie der Online-Handel mit Lieferservice.



Von Anfang an arbeitet das Unternehmen nach dem Konzept „vom Acker bis zum Teller“. 1998 startete der Betrieb in einer biologisch-dynamischen Hofgemeinschaft. Durch den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten mit Erzeugern und der Gründung der regionalen Genossenschaft „Xäls“ ist es gelungen, lokale Akteure (Landwirt, Metzger, Bäcker, Koch, Händler, Kunde) an einen Tisch zu bringen.





„Wir waren eines der ersten biozertifizierten Bistros. Mit unserem Mittagstisch setzen wir die Farm-to-Fork-Strategie täglich um. Unsere Köche verwandeln saisonale, frische Produkte, aber auch nicht perfektes Gemüse und Übermengen aus der Gärtnerei in köstliche Gerichte“, erklärt Mit-Geschäftsführerin Franz die Strategie.

Mit dem Mittagstisch, Veranstaltungen, Caterings und Kochshows erreicht B2 weit mehr Menschen als nur über die Läden. Franz: „Wir haben es geschafft, durch hohe Qualität, Kompetenz und Engagement unserer Köche die Menschen auch im ländlichen Raum für Bio zu begeistern.“