



*biond*

# *Die natürlichste Idee der Welt*

*Bio-Mittagessen für Unternehmen, Schulen und Kitas*



WENN'S IHM SCHMECKT, SCHMECKT'S ALLEN:  
DR. HARALD HOPPE, PROMOVIERTER AGRAR-  
INGENIEUR, BIO-SPITZENKOCHE UND VOR-  
KÄMPFER FÜR DAS GESUNDE GENIEßEN.



MIT DEN RICHTIGEN ZUTATEN IST  
SELBST DER SÜSSESTE NACHTISCH  
GANZ BESTIMMT KEINE SÜNDE.

*genial genießen*

## Essen ist Leben – machen wir das Beste daraus!

Essen macht satt. Wäre das schon alles, wir bräuchten nicht weiter zu reden. Doch wir tun es, und zwar mit Begeisterung. Denn Essen macht viel mehr – macht uns glücklich, gesprächig, gesund, stark, gut gelaunt, raffiniert, empfindsam, macht uns wärmer oder kühlt uns ab, macht uns träge und zufrieden oder wach und inspiriert. Essen ist Leben. Daraus das Beste zu machen – das ist die Idee von biond.

Erst machen wir uns etwas zu essen, dann macht das Essen etwas mit uns. Es lohnt sich also, darauf zu achten, welche Zutaten und Zubereitungen uns besser schmecken, uns weniger belasten – unsere Lebensqualität und Leistungsfähigkeit verbessern. Genau darauf achtet biond für Sie – und für Ihre Schüler, Mitarbeiter und alle anderen, die mittags gern genial genießen.

### ✿ *Der biond Weg – Station 1: Wissen und Erfahrung*

Die Idee zu biond stammt von Dr. Harald Hoppe. Wissen und Erfahrung dazu entspringen vielen Quellen – moderner Forschung ebenso wie Beobachtungen mit anthroposophischem Blick. Seit rund einem Jahrzehnt engagiert sich Dr. Hoppe dazu in einem interdisziplinären Forschungsnetzwerk. So unterschiedlich die Perspektiven auch sind, sie führen verblüffend oft zu ähnlichen Ergebnissen – zum Beispiel zurück zur Qualität alter Obst- und Gemüsesorten. Die „Oxheart“, eine Urahnin unserer modernen Möhren, ist ein schönes Exempel dafür – und deshalb ein häufiger Gast in Töpfen und Tellern bei biond.

## Kreativität – kann man die essen?

Um die Frage in der Überschrift gleich zu beantworten: Nein, natürlich nicht. Doch wie wenig inspiriert man nach einer etwas zu üppigen Mittagspause wieder an die Arbeit geht, weiß wohl jeder aus eigener Erfahrung. „Geht das nicht auch anders? Könnte unser Mittagessen uns nicht auch konzentrierter, kommunikativer und fitter machen?“, fragte sich Dr. Hoppe, als die Idee zu biond zu reifen begann – und nicht nur er.

Der TV-Sender VOX wollte die praktische Probe aufs Exempel machen und hat Schüler Tests schreiben lassen. An einem Tag nach einer Fastfood-Mittagspause, am anderen nach einem Essen nach biond Prinzip. Das Ergebnis verblüffte in seiner Eindeutigkeit selbst Dr. Hoppe: Mit biond stieg die Gedächtnisleistung von 42 auf 61 Prozent, die Konzentrationsfähigkeit gar von 33 auf 79 Prozent. Wir leben anders, lernen anders, arbeiten anders – Zeit für ein Ernährungskonzept, das frischem Denken Nahrung gibt. Gewinnen Sie Geschmack an einer neuen Idee der Gemeinschaftsverpflegung – mit biond.

### ✿ Der biond Weg – Station 2: Auswahl und Anbau

Bio – damit beginnt alles bei biond. Und biond geht noch weiter: Heimische Produkte aus kontrolliert biologisch-dynamischem Anbau stehen stets ganz oben auf der Zutatenliste. Wo die nicht in biond Qualität zu finden sind, lässt biond sie häufig in Partnerschaft mit lokalen Landwirten anbauen.




AUCH FRISCHES GEMÜSE SCHMECKT  
„AL DENTE“ AM BESTEN.



JE BUNTER DIE MISCHUNG, DESTO  
GESÜNDER DER APPETIT.





GENIAL ZUSAMMEN GENIESSEN IST  
EINE DER SCHÖNSTEN FORMEN  
VON INTEGRATION.

genial genießen

## Es gibt nichts Besseres als etwas richtig Gutes

„Was ist das Wichtigste beim Essen?“ – Hand aufs Herz, neben aller positiven Wirkung für Geist und Körper ist für unsere Gäste vom KiTa-Kind bis zum Geschäftsführer die Antwort spontan klar: „Schmecken muss es – einfach frisch und lecker sein.“ Als Bio-Spitzenkoch weiß Dr. Harald Hoppe, wie man kleinen und großen Feinschmeckern gesundes Essen schmackhaft macht. Und auch aus diesem Grund spielen Zutaten und Zubereitung so eine wichtige Rolle bei biond. Das gemeinsame Ziel einer besseren Ernährung für Schulkinder ist übrigens auch der Grund, warum biond die Sarah Wiener Stiftung unterstützt.



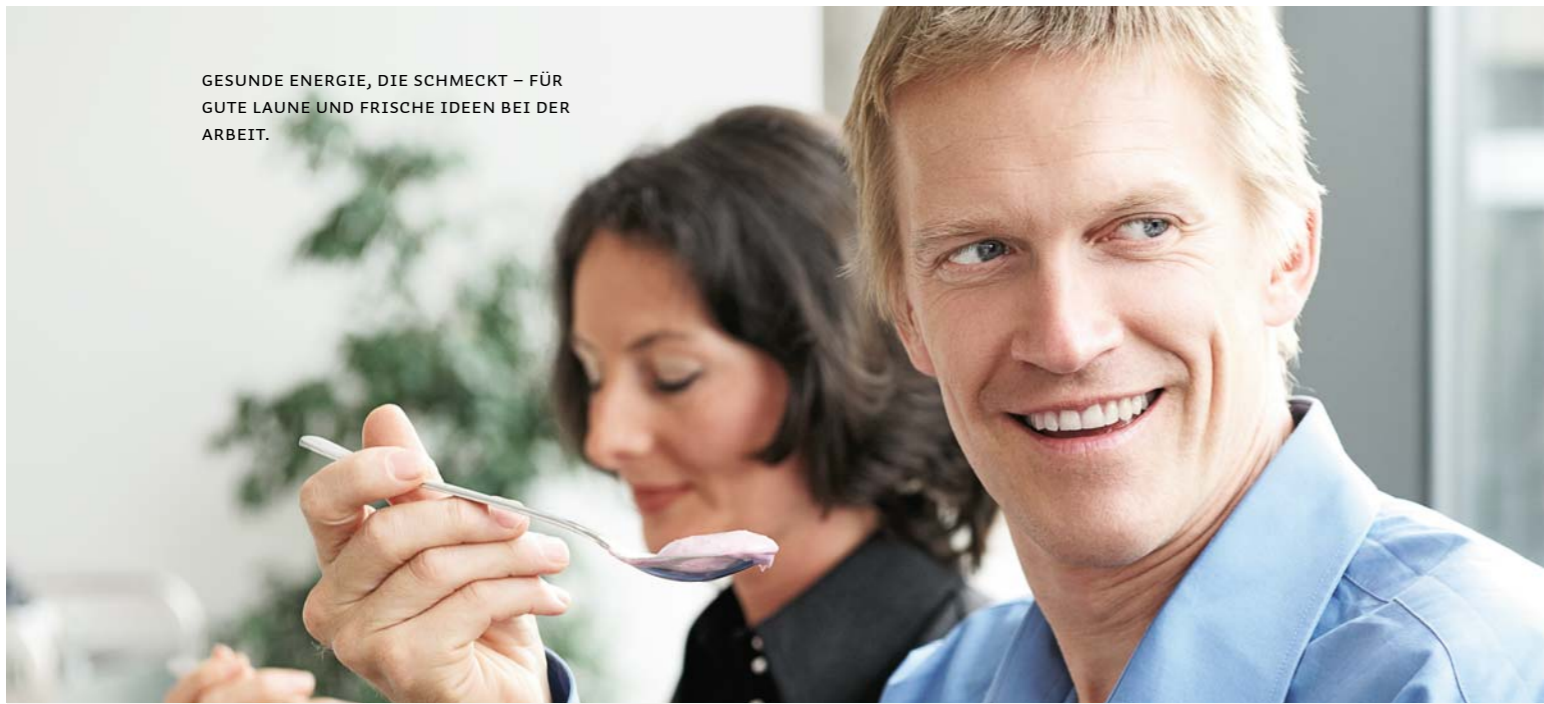
### ★ Der biond Weg – Station 3: Zutaten und Zubereitung

Die Auswahl der wertvollsten Zutaten ist das eine – von der biodynamisch angebauten, vitalstoffreichen Möhre bis zum handgeschöpften Meersalz. Die schonende Zubereitung ist das andere. biond betreibt dazu in Kassel Europas größte Küche für Bio-Gemeinschaftsverpflegung und nutzt ein eigens weiterentwickeltes Cook & Chill plus-Verfahren, mit dem Gerichte transport- und lagerfähig werden und dabei ihre inneren Werte so weit wie möglich bewahren. Dazu gehört nicht zuletzt das Geschmackserlebnis, das biond Gäste jeden Mittag frisch begeistert.

### ★ Der biond Weg – Station 4: Transport und Nachhaltigkeit

Aufgrund schonender Hightech-Verfahren kann biond überall in Deutschland frisch und gesund serviert werden. Dass biond die Natur, von der wir leben, nicht unnötig belastet, ist klar – ein ganzes Bündel von Maßnahmen sorgt dafür, dass mit biond gesunder Genuss Mensen und Kantinen mit hervorragenden CO<sub>2</sub>-Werten erreicht.

GESUNDE ENERGIE, DIE SCHMECKT – FÜR  
GUTE LAUNE UND FRISCHE IDEEN BEI DER  
ARBEIT.



## Die Investition, die sich täglich rentiert – biond im Unternehmen

Für Leistungssportler ist es gar keine Frage, vor einem Wettkampf die Ernährung an die persönlichen Ziele anzupassen – sei es, um Kraft und Ausdauer, sei es, um mentale Stärke zu unterstützen. In modernen Büroarbeitswelten aber ernähren wir uns häufig, als hätten wir schwere, körperliche Arbeit zu verrichten. Die häufige Folge: Nach der Mittagspause würden wir am liebsten erst mal Pause machen. Welchen betriebswirtschaftlichen Schaden das „Suppenkoma“ anrichtet, mag man sich nicht wirklich ausrechnen. Wer aber hat dagegen noch nicht erlebt, wie ein gesundes und leckeres Essen auch die Stimmung und Kommunikation verbessert? biond ist ein Mittagessen ganz nach dem Geschmack und den Bedürfnissen moderner Kopfarbeiter – neue Nahrung für das Zeitalter des Geistes.

## Eine gute Wahl – biond als Linie für Partner-Betriebe

Auch für Catering-Betriebe, die über keine eigene Bio-Linie verfügen, ist biond eine gute Wahl: Sie ersparen sich enormen Investitions- und Entwicklungsaufwand, profitieren von der Glaubwürdigkeit eines spezialisierten Anbieters – und bedienen auf diese Weise den Wunsch ihrer Gäste nach einer hochwertigen, gesunden Alternative im Sortiment.

## Endlich was Gescheites auf dem Teller – biond in der Schule

Kinder, die Salat essen – und sich noch Nachschlag holen. Die sich frisches Gemüse aus dem Wok auf den Teller reichen lassen. Und die zum Nachtisch eine Schale mit Fruchtjoghurt aufs Tablett stellen. Ein Traum? Mit der biond Schulverpflegung ist dieser Traum in vielen Schulen längst Realität. Dabei haben die Schüler freie Auswahl an verschiedenen Stationen – da ist sogar gesundes Fastfood erlaubt. „Essen wie im Urlaub“ nannte das einer unserer begeisterten Jung-Gourmets einmal. Was die Schüler an biond außerdem begeistert: Sie dürfen aktiv dabei sein – sei es beim Verteilen des Essens, sei es beim Scannen der biond Mittagskarte. Das erhöht die Identifikation, den Spaß in der Pause und die Nutzung der Mensa.

### ✿ Der biond Weg – Station 5: Verteilung und Genuss

Die Geschmäcker sind verschieden – die Anforderungen von Schulen und Unternehmen auch. biond schenkt mit einem modularen System Gastgebern und Gästen Flexibilität und Freiheit. Bis zu sechs Freeflow-Themeninseln bieten die Wahl unter wechselnden Tagesgerichten über die Wokstation bis zu coolem Bio-Fastfood. Bezahlt wird sicher, einfach und unkompliziert mit der biond Mittagskarte. Auch das versteht biond unter „genial genießen“.

## Vom Marktstand zum Marktführer

Dass biond einmal Europas größte und modernste Bio-Systemküche betreiben würde, sah man dem ökologischen Wochenmarkt, den Dr. Harald Hoppe 2000 gründete, noch nicht an. Was aber damals schon wie heute zu spüren war, ist das kompromisslose Bekenntnis zu Qualität. Das schätzten auch die Kunden, aus denen bald schon Gäste wurden – zunächst an einem Imbisswagen, später in einem Bio-Restaurant, das heute noch existiert. Dazu kamen schnell Kindergärten und Schulen. Das Bio-Catering war geboren und wurde schnell mit Preisen und Auszeichnungen bedacht – wie z. B. mehrfach mit dem Titel „Caterer des Jahres“.

Nach den Schulen fragten Unternehmen, wie Bio-Catering in ihrer Kantine umgesetzt werden kann. Auch immer mehr Zulieferer und Kooperationspartner interessierten sich für Dr. Hoppe Bio-Catering. Die Zeit war reif, das Konzept mit eigenem Namen zu präsentieren – Dr. Hoppe Bio-Catering ist heute biond und steht für einen neuen Maßstab der Gemeinschaftsverpflegung:

- biond ist zertifiziert nach der EU-Ökoverordnung 834/2007.
- biond beauftragt nur bio-zertifizierte Zulieferer – möglichst aus der Region und von Demeter und Bioland-Betrieben.
- biond ist zertifiziertes Demeter-Mitglied.
- biond steht für Flexibilität mit System – der modulare Aufbau erlaubt es, auch ganz individuellen Wünschen gerecht zu werden.
- biond steht für modernen Genuss – als Bio-Spitzkoch entwickelt Dr. Harald Hoppe die kulinarische Vielfalt der Bio-Küche selbst ständig aktiv weiter.

Erfahren Sie noch mehr über biond und darüber, wie Sie biond selbst nutzen können:

biond GmbH · Gasterfelder Holz 18 · 34466 Wolfhagen  
Tel.: (05692) 999724-10 · Fax: (05692) 997724-24 · [www.biond.de](http://www.biond.de) · [geniessen@biond.de](mailto:geniessen@biond.de)



ALTE, BEWÄHRTE SORTEN AUS BIO-ANBAU MACHEN DIE NÄCHSTE GENERATION BESONDERS STARK. UND DARUM KÜMMERT SICH DR. HARALD HOPPE PERSÖNLICH.



*„Wir finden und veredeln das Beste der Natur  
und setzen als Innovationsführer Maßstäbe für  
die gesunde Ernährung des Menschen.“*

[www.biond.de](http://www.biond.de)