ANDRÉMEYER
KOCHSCHULE
regional - saisonal - anders
Berggasthof
Beckenbergbaude
25 LET SOBĚSTAČNOSTI
13 let bio
BIO HORSKÝ HOSTINEC BECKENBERGBAUDE

André Meyer

Ročník 1980; majitel bio horského hostince „Beckenbergbaude“

KUCHAŘ Z VÁŠNĚ

již 25 let podniká v hostinci Beckenbergbaude

VLASTNÍ KUCHAŘSKÁ ŠKOLA od r. 2018

kurzy vaření, workshopy, akce pro skupiny, kurzy grilování...

Na cestě k

1. bio horskému hostinci v Sasku

znovuotevření boudy dne 7. 10. 2001

„Žádný pokrm z ryb,
kterých se loví přemíra.“

2001

Cesta k bio horským hostincům...

regional - saisonal - anders

Berggasthof
Beckenbergbaude

2009

regionální producenti/ výrobci

regionální

sezónní

jiné

biologické produkty (bez odměny)

Regionální nebo bio

Bio - dílčí certifikace 2013

JÍDELNÍ LÍSTEK

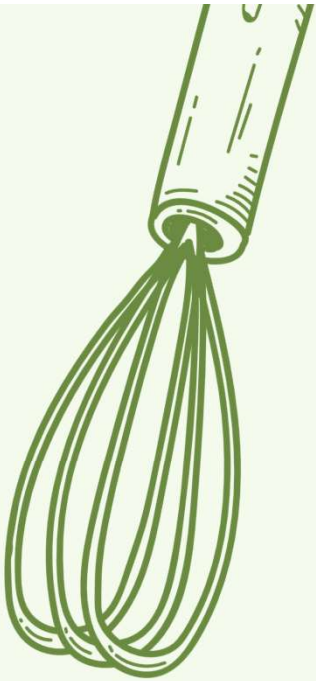
dvoubarevný jídelní a nápojový lístek s označením bio

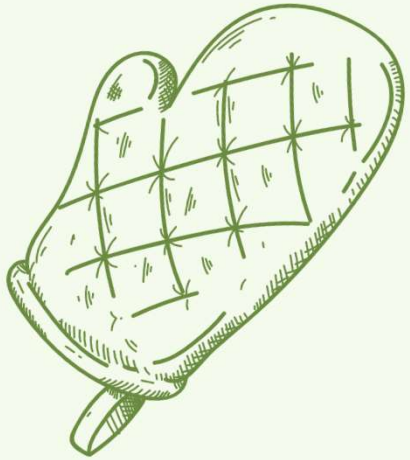
BIO POKRMY/NÁPOJE

označeny zeleně

REGIONÁLNÍ PRODUKTY

černým písmem





LOKÁLNÍ DODAVATELÉ

jsou pod danými pokrmy uváděni jmenovitě

MALÉ BIO LOGO

na spodním okraji stránky

Výzvy

Rozdílné dny porážek / dny provozu hostince

náročná logistika/ „Kdo kdy co vyzvedne?“

Poučení hostů

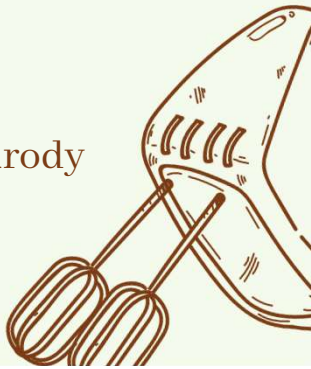
„Co vlastně znamená bio?“

Dodávky

„Ne vždy je vše možné dodat v odpovídajícím množství.“

Sezónní výkyvy

krátkodobé potíže s dodávkami, výpadky úrody



Výzvy

Dokumentace

dodací listy, doklady, certifikáty, kontroly příjmu / výdeje zboží atd.

Každoroční kontrola

3-4hodinová kontrola na místě

Dodatečné náklady

náklady na každoroční kontrolu cca 1.000 €

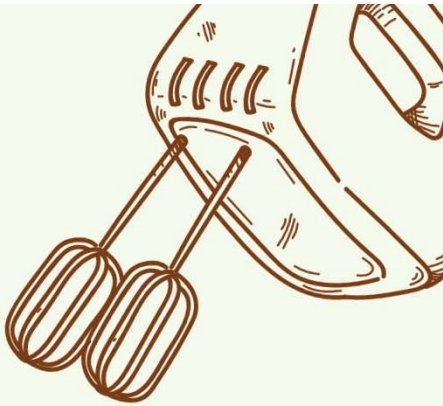
Školení zaměstnanců

proč bio na zeleném, zelené oblasti, zelená pracovní prkénka, dvojí skladování atd.

Bio sítě se rozrůstá...

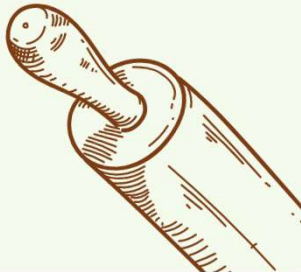
Na cestě k 100% biologickým produktům.

2022



Rozloučení

s posledními konvenčními dodavateli / výrobci.

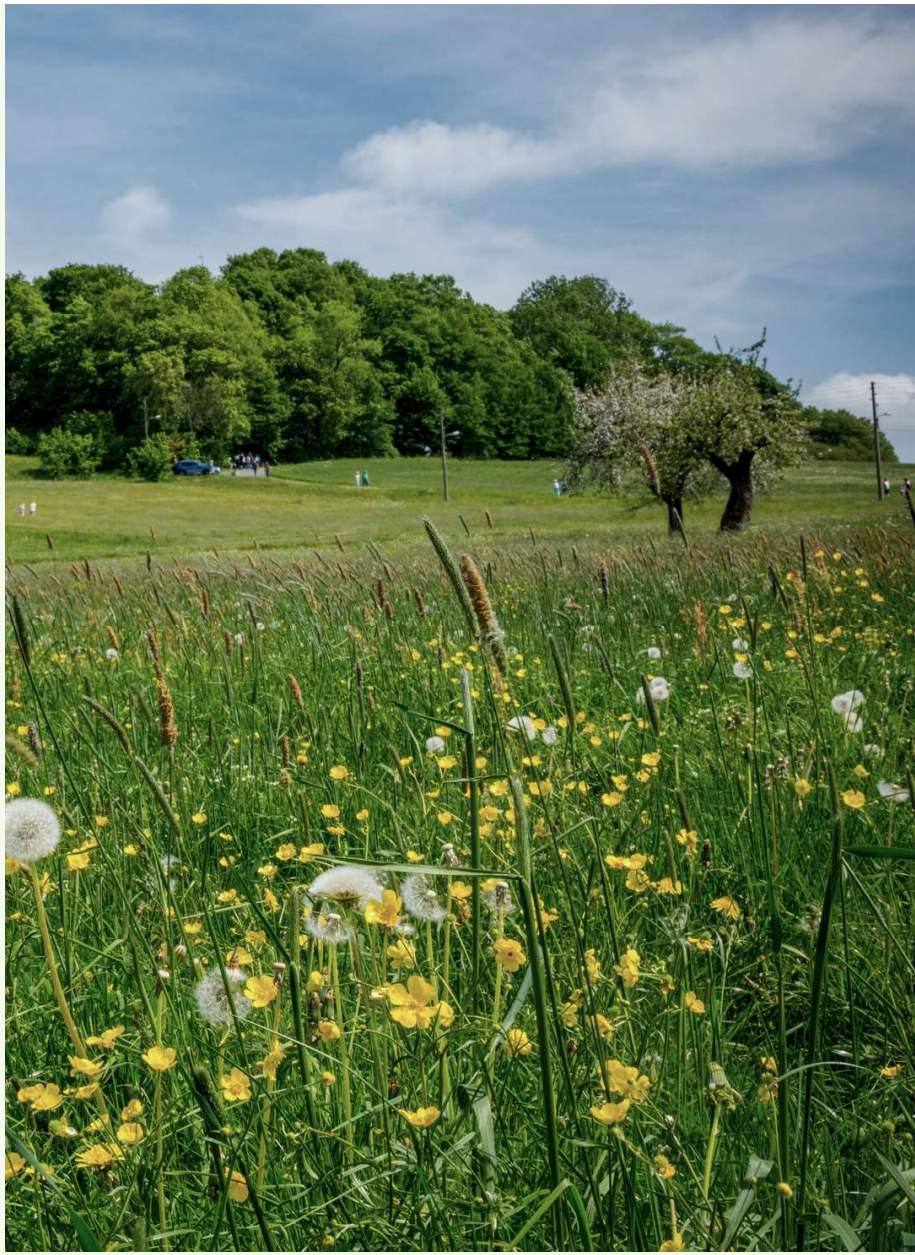


Zvládli jsme to...

100% bio certifikace

Sudové pivo z Městského pivovaru Wittichenau sociálně propagované společností Quartiermeister;
maso a uzeniny z řeznictví Fleischerei Mörl;
lužické ryby Lausitzer Fisch - Rybníkářství Karsten Ringpfeil;
zelenina, vejce, kuřata ze statku Enderhof Vierkirchen;
chleba a pečivo z pekařství Görlitzer Brotschmiede;
a další...

2022



Co je jinak?

✓

Transparentnost

Výrobci vysvětlují provozní postupy.

✓

Otevřenost

Otevřené rozhovory v případě dotazů či problémů.

✓

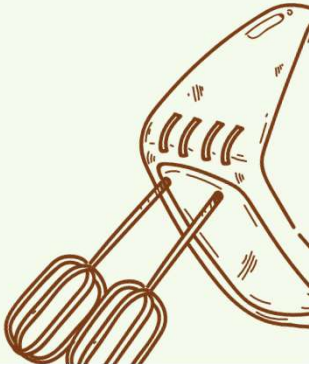
Férovost

Cena není vždy to hlavní.

✓

Chuť se mění

Více chuti, jiný vzhled,
pravé odrůdy, kvalita se zvyšuje.



FACEBOOK

beckenbergbaude.eibau

kochschuleandremeyer

HOMEPAGE

beckenberg.bio

beckenbergbaude.de

bei-meyer.de

INSTAGRAM

andre_meyer_kochschule

berggasthof_beckenbergbaude

Beckenbergbaude

OFICIÁLNÍ STRÁNKY

beckenberg.bio

bei-meyer.de

E-MAIL

andre.meyer@beckenbergbaude.de

TELEFONNÍ ČÍSLO

(+49) 3586 387673

Thank you!
Dankeschön!
Diky!

Tato publikace je k dispozici také
v německé jazykové verzi.