



Ab sofort ist im Milchwerk Radolfzell auch Bio-Catering möglich – (v. l.) Tanja Hantke, Frank Münz, Markus Zipf und Angélique Tracik.
sub-Bild: Stadtverwaltung

Jetzt auch Bio

Bio-Catering im Milchwerk

Radolfzell (swb). Seit Anfang des Jahres kann die Gastronomie im Radolfzeller Tagungs-, Kultur- und Messezentrum Milchwerk ihr Catering auch komplett in Bio-Qualität anbieten. In Kooperation mit dem Umweltamt, dem Fachbereich Kultur und dem Management des Milchwerks gelang es Gastronom Frank Münz in einem »Turboverfahren« die Bio-Zertifizierung zu erlangen.

Frische Produkte, am liebsten aus der Region – ab sofort ist es möglich, das abwechslungsreiche Speiseangebot der beliebten Gastronomie des Radolfzeller Milchwerks auch in zertifizierter Bioqualität zu genießen. Mit Begleitung einer externen Beraterin legte Inhaber und Betreiber des Milchwerk-Caterings Frank Münz nach nur vier Wochen die Zertifizierungsprüfung des IMO (Institut für Marktökologie) mit Erfolg ab. Erste – sehr gute – Erfahrungen mit dem neuen Angebot konnte

er dann direkt an den Naturschutztagen im Januar sammeln. Der Impuls, diesen Weg zu beschreiten, kam vom städtischen Klimaschutzmanager Markus Zipf, der darin einen Teil zur Umsetzung des Bausteins »Green Energy Tourismus« aus dem Klimaschutzkonzept sieht. Mit seinem Vorschlag stieß er bei Frank Münz direkt auf offene Ohren, und auch die Geschäftsführerin des Milchwerks Tanja Hantke und die Leiterin des Fachbereichs Kultur Angélique Tracik sagten sofort ihre Unterstützung zu. Neben Aspekten des Klimaschutzes sieht Angélique Tracik vor allem in der erweiterten Angebotspalette für den Tagungs- und Kongressbereich des Milchwerks einen klaren Pluspunkt: »Wir können nun Bio komplett anbieten und sind sehr gespannt, wie unsere Kunden reagieren und insbesondere, wie das neue Angebot angenommen wird.«