

Organiced Kitchen

A) Eckdaten zum Unternehmen:

Catering für Veranstaltungen sowie Mittagessen (ca. 200 pro Tag); 3 Schulen mit eigenständigem Einkauf mit insgesamt ca. 800 Schülern; Mitarbeiter ca. 20;

B) Bedarf an Bio-Kartoffeln in 2019 und Perspektive für Folgejahre:

Ca. 150 kg pro Woche
Ca. 70 % festkochend, ca. 30 % mehlig
Tendenz gleichbleibend

C) Anforderungen bei Bio-Kartoffeln (Sortierung, Qualität, Verpackung, Zertifizierungen):

Sortierung: nur Verarbeitungsware in Übergrößen

Qualität: saubere Ware ohne größere Anhaftungen (gebürstet), nicht gewaschen

Verpackung: lose Ware in NAPF-Kisten oder abgepackt in 25 kg Raschelsäcken.

Umverpackung: keine

Zertifizierungen: mindestens EU-Bio, Verbandsware wird bevorzugt.

D) Bedarf an Gemüse / weitere Produkte :

vor allem Möhren
Regionaler Spargel
Kohl (Grünkohl, Rosenkohl, Braunkohl, Schwarzkohl)
Pilze, gerne aus Wildsammlung

E) Logistik und Lagermöglichkeiten:

Belieferung wird bevorzugt.
Abholung im Einzelfall möglich.
Logistik normalerweise über Terra.
Lagerung von einer Europalette möglich (z.B. bei Möhren)

F) Art der Zusammenarbeit:

Gerne können Absprachen bezüglich Anbau und Vermarktung getroffen werden.

G) Kontaktdaten:

Johannes Emken
johannes@organiced-kitchen.de
Tel.: 030 / 32 29 38 72

Lead-Partner /
Gesamtkoordination:

Wissenschaftliche
Begleitung:

Gefördert durch den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die
Entwicklung des ländlichen Raums. Kofinanziert aus Mitteln des Landes
Brandenburg.



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des
ländlichen Raums