

Sortimentsrichtlinien

& neue Seminare

Wie Sie wissen, gelten seit Anfang dieses Jahres die neuen Sortimentsrichtlinien, die wir in Zusammenarbeit mit dem Verband der Bio-Supermärkte und dem Verein Naturkost Südbayern im Laufe der letzten zwei Jahre erarbeitet haben.

Unsere bisherigen Sortimentsrichtlinien waren dafür die Grundlage. Wesentliche Veränderung ist ein hundert prozentiges Bio-Sortiment im Lebensmittelbereich, außerdem sind die Bereiche Wildfisch, Kosmetik, ätherische Öle und Nahrungsergänzung geregelt.

Inzwischen sind die Richtlinien an alle Mitglieder auf postalischem Weg verschickt, sollten Sie diese nicht erhalten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Geschäftsstelle.

Lesen Sie im Folgenden eine Information unserer Partnerfirmen Beutelsbacher und Voelkel.

Beutelsbacher und Voelkel sind zwei von insgesamt neun Partnerfirmen, die Mitgliedern des BNN Einzelhandel eine Bonusrückvergütung gewähren.

(ENAT-Einkaufsgemeinschaft Naturkost)

Wenn Sie an ENAT teilnehmen möchten, benötigen wir bis zum **24. April** eine entsprechende Vollmacht, damit wir die Umsätze bei Ihrem Großhändler abfragen können. Auf Wunsch senden wir Ihnen die Vordrucke gerne noch einmal zu.

ENAT lebt von Ihrer Teilnahme, werden Sie Partner.

Voelkel

Holundersaft in Bio-Qualität

„Ab Herbst 2010 wird das Familienunternehmen Voelkel neben seinem Holundersaft aus Wildfrucht einen bio-zertifizierten Holundersaft anbieten.

Damit können die Endverbraucher zukünftig selbst entscheiden, welche der Anbau-Initiativen ihnen näher liegt zu unterstützen.

Da die Förderung von Wildsammlungen im Bio-Anbau nur begrenzt umsetzbar ist, hält Voelkel

beide Anbauarten, selbstverständlich mit der notwendigen Aufklärung, für erforderlich.



Der Qualitätsbegriff Wildfrucht bedeutet, dass die Beeren für den Voelkel Holundersaft ausschließlich aus Wildsammlungen stammen.

D. h. diese Wildfrüchte werden nicht auf Plantagen angebaut, sondern wachsen wild in entlegenen Regionen weit ab von Schadstoffemissionen aus Verkehr und Industrie. Wildfrucht bedeutet auch, dass Voelkel – ganz im Sinne des Naturkost-Gedankens – das natürliche Vorkommen und Wachstum von Büschen, Sträuchern und Bäumen mit ihrer Artenvielfalt schützt, wertschätzt und sich für die Erhaltung einsetzt.

Über die uns gelieferten Holunder Wildfrucht Chargen liegen Analysen nach BNN vor.

Neben den schützenswerten Eigenschaften der Ho-

lunder Wildsammlung ist Voelkel die Problematik nicht bio-zertifizierter Ware im Naturkosthandel bewusst. Gerade unter diesem Gesichtspunkt stellt das Unternehmen hohe Anforderungen an die Qualität der Rohware und gibt sich nicht mit herkömmlicher, konventioneller Ware zufrieden.“

BEUTELSBACHER
Frucht- und Gemüsesäfte

Apfelsaft aus Streuobstanbau

„Der Lieblingsaft der Deutschen ist Apfelsaft. Frisch gepresst werden die Äpfel aus heimischem Streuobstanbau, der ökologisch gepflegt wird. Die Streuobstwiesen werden traditionell bewirtschaftet. Das heißt, anders als auf Plantagen wachsen hier noch hochstämmige Bäume unterschiedlichen Alters, verschiedene Baumarten und Obstsorten.

Zirka 3000 alte Obstsorten werden auf deutschen Streuobstwiesen angebaut.

Fortsetzung nächste Seite

Fortsetzung

Synthetische Pestizide oder Düngemittel sind tabu.

Streuobstwiesen sind wahre Biotope und für über 5000 Tier- und Pflanzenarten ein wichtiger Lebensraum. Vor allem Vögel und Insekten sind hier zuhause.



Die sonnengereiften Bio Äpfel entstammen ausgewähltem klassischem Streuobstanbau Baden-Württembergs, der ökologisch gepflegt wird. Naturgemäßer Streuobstanbau garantiert den Lebensraum für viele Pflanzen- und Tierarten. BEUTELSBACHER Bio Apfelsaft wird nicht aus rückverdünntem Konzentrat hergestellt. Direkt aus der erntefrischen Frucht wird der Apfelsaft ohne lange Lagerzeiten und ohne Zuckerzusatz gekeltert. Durch unsere schonende Verarbeitung erzielen wir einen naturtrüben Direktsaft, dessen Inhaltsstoffe und Aromen weitgehend erhalten bleiben.

Naturtrüber Apfelsaft enthält viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente und fördert daher die Gesundheit allgemein. Zusätzlich hat naturtrüber Apfelsaft einen hohen Gehalt an Polyphenolen. Diese Stoffe können nach belegten wis-

senschaftlichen Untersuchungen einen Beitrag zur Erhaltung der Darmgesundheit leisten. Der Apfelsaft ist original auf einer unserer Anlagen zur Obstverarbeitung, Kelterung oder Abfüllung hergestellt. Es ist kein anonymes Massenprodukt wie viele andere, da wir selbst die einzelnen Verarbeitungsschritte im Hause auf Qualität überprüfen können. Mit BEUTELSBACHER Apfelsaft lässt sich der besonders typische Apfelgeschmack genießen.“

* * *

Seminarreihe: „Angst vor fairen Preisen?“

Strategien für einen
wertvollen
Naturkostfachhandel“

* * *

Termine bitte vormerken
Nähere Informationen
erhalten Sie in Kürze

08.06.2010
Weiling GmbH,
48653 Coesfeld

15.06.2010
Terra Naturkost Handels KG,
12347 Berlin

16.06.2010
Naturkost Erfurt GmbH,
99091 Erfurt

17.06.2010
Naturkost Elkershausen,
37079 Göttingen

22.06.2010
Rudolf Steiner Haus,
20148 Hamburg (Gastgeber Naturkost Nord, Grell Naturkost)

06.07.2010
Ökoring Handels GmbH,
82291 Mammendorf

07.07.2010
Byodo Naturkost, 84453 Mühl-
dorf-Industriepark Nord
(Gastgeber Chiemgauer Natur-
kosthandel)

08.07.2010
BODAN GmbH,
88662 Überlingen

ReferentInnen:
**Elisabeth Avakian-Reuter &
Rainer Plum**

* * *

ANZEIGE

naturkostaktiv.de
So kommt Bio an!

**Kunden gewinnen
im Internet**

**Unser Komplettangebot
für Naturkosthändler:
Homepage + Shop**

Holen Sie sich mehr Informationen:

- Kostenlose Info-Hotline
0800-3 579 579
- E-Mail: info@naturkostaktiv.de
- www.handel.naturkostaktiv.de

www.handel.naturkostaktiv.de

**Fördermitglied im
BNN Einzelhandel**