

Medienmitteilung vom 29.3.2022

UNTERNEHMEN MITTE: OFFICIALLY BIO

Seit Ende Februar sind sämtliche Gastrobetriebe von Unternehmen Mitte Bio-zertifiziert. Damit wollen die Betreiber:innen das Bewusstsein für ökologisch produzierte Lebensmittel weiter fördern – sowohl bei den Gästen als auch in anderen Restaurants und Cafés.

Seit heute steht fest: Unternehmen Mitte ist offiziell Bio. Zertifiziert wurden sowohl das Kaffeehaus, das Restaurant, die Bäckerei, die Catering-Angebote als auch die Kaffee-Mobile. Begleitet wurde das Unternehmen Mitte Team von der Unternehmensberatung Gastroconsult AG Bern, die Zertifizierung übernahm die Firma bio.inspecta AG.

Dieser Schritt markiere allerdings keinen Neuanfang, sondern viel eher die Spitze des Eisbergs, so Co-Geschäftsführerin Pola Rapatt. Seit Eröffnung des Kaffeehauses im Jahr 1999 legt Unternehmen Mitte viel Wert auf ökologische und fair produzierte Lebensmittel. Mit dem Zertifikat möchte man eine Vorbildfunktion einnehmen und andere Betriebe ermutigen, diesen Schritt ebenfalls zu wagen.

Verkehrte Welt?

Nichtsdestotrotz war die Zertifizierung der Betriebe kein einfacher Prozess. Sämtliche Rezepte und verwendeten Produkte müssen neu in einer Liste erfasst und korrekt ausgewiesen werden. Für die Mitarbeitenden stellt die Zertifizierung einen grossen Aufwand dar. «Da langt man sich schon manchmal an den Kopf», findet Rapatt, «denn eigentlich sollte dieser Aufwand doch eher für jene Betriebe gelten, die Lebensmittel mit Giftstoffen verkaufen». Trotzdem lohnt sich der Schritt, ist Pola Rapatt überzeugt. «Das Bio-Zertifikat schafft Bewusstsein und Vertrauen bei allen Beteiligten: Wo Bio draufsteht, ist Bio drin.»

Ein vollständiges Interview mit den Geschäftsführerinnen Pola Rapatt und Theresa Prüssen sowie Bildmaterial aus der Bio-Kampagne finden Sie in der Beilage. Für Rückfragen oder weitere Informationen stehen wir unter Mailadresse, Telefon oder bei einem persönlichen Besuch gerne zur Verfügung. Über eine Veröffentlichung in Ihrer Publikation würden wir uns sehr freuen!

Pola Rapatt MdGI und Kommunikation
+41 079 945 61 78 | pola@mitte.ch | mitte.ch

«Wer Lebensmittel mit Giftstoffen verkauft, sollte das deklarieren müssen, nicht umgekehrt.»

Ein Gespräch mit Pola Rapatt und Theresa Prüssen, Co-Geschäftsführerinnen Unternehmen Mitte.

Das Unternehmen Mitte legt seit jeher Wert auf Nachhaltigkeit und faire Arbeitsbedingungen. Braucht's da überhaupt ein Bio-Zertifikat?

PR: Die Umstellung auf Bio begann eigentlich schon vor zehn Jahren, als wir erste Bio-Limos und Bio-Milch einkauften. Danach kamen Gemüse dazu, wenige Jahre später waren 90 Prozent der Rohstoffe in unserer Küche bereits Bio. Das Bio-Zertifikat ist also nur die Spitze des Eisbergs bei uns. Wir sehen das Zertifikat als weiteren Schritt zur Bewusstseinsbildung – sowohl bei unseren Gästen als auch bei anderen Betrieben. Wir hoffen, dass wir mit diesem Schritt eine Vorbildfunktion einnehmen.

Welche Bereiche umfasst das Zertifikat?

TP: Das Zertifikat umfasst alle Gastrobereiche unseres Hauses – Kaffee-Mobile, Kaffeehaus, Restaurant, Catering und die Bäckerei. Der Laden ist nicht als Bio-Laden deklariert, dennoch findet man dort vor allem Bio-Produkte. Am schwierigsten ist sicherlich der Kaffee. Qualität und Röstprofil sind ganz genau auf uns abgestimmt, das lässt sich nicht von heute auf morgen in so grossen Mengen umstellen. 50 Prozent der Kaffeemischung stammen von Produzenten aus Indien und Peru, die beide Bio-zertifiziert sind. Die andere Hälfte stammt von der Kooperative APAS in Brasilien, die noch nicht Bio-zertifiziert ist. Aber momentan prüft die APAS weitere Schritte, um noch mehr von ihren Mitgliedern für die biologische Produktion zu gewinnen.

In einem Bio-Betrieb kann man auch «Nicht-Bio-Sachen» konsumieren – wie genau geht das auf?

TP: Produkte, die nicht biozertifiziert sind, werden als solche ausgewiesen. Das sind beispielsweise Spirituosen, die Lækkerly oder eben der Kaffee.

Warum habt ihr euch für Bio und nicht für eine andere Zertifizierung entschieden?

PR: Vieles, was wir beziehen ist Demeter, Knospe oder EU-Bio – im Dreiländereck ist letzteres ein wichtiger Punkt, da viele unserer Zulieferer aus dem nahen Ausland stammen. Am liebsten verarbeiten wir Demeter-Produkte, weil sie die höchste Qualität haben.

Was sind aus deiner Sicht die Schwächen des Bio-Zertifikats?

PR: Das Zertifikat bringt einen grossen Verwaltungsaufwand mit sich. Alle Rezepte und Zutaten werden erfasst und hinterlegt, das ist schon ziemlich bürokratisch – bei uns sind das viele Hundert Zutaten und Produkte. Für mich ist der jetzige Status quo eine verkehrte Welt: Wer Lebensmittel mit Giftstoffen verkauft, sollte das deklarieren müssen, nicht umgekehrt. Ein weiterer Nachteil ist sicherlich, dass man die Produkte von Kleinbauern, die sich diese Zertifizierung nicht leisten können oder auch selbst gesammelte Pilze aus dem Wald als «nicht Bio» ausweisen muss. Schlussendlich überwiegen die Vorteile aber deutlich: Man einigt sich mit den Gästen auf einen gemeinsamen Standard. Und der zeigt sich nicht nur als Label, sondern meistens auch im Geschmack!