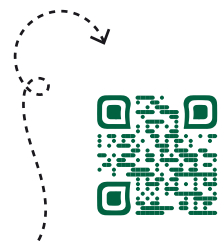




**GESUNDER GENUSS
MIT GUTEM GEFÜHL**



Unsere Experten besprechen gerne mit Ihnen Ihre Anforderungen und bieten Ihnen eine maßgeschneiderte Lösung an.

Verlässliche Qualitätssicherung: *Quant – Ihr Partner in der Lebensmittelbranche*

Wir blicken auf fast 20 Jahren Erfahrung als Berater im Bereich Lebensmittel zurück. Qualität und Sicherheit sind die Ziele, die wir dabei immer im Auge behalten!

Die Quant Qualitätssicherung GmbH (kurz: Quant) wurde 2004 in Fulda gegründet und ist ein Beratungsunternehmen für Lebensmittelverarbeitung und -handel. Wir unterstützen Handwerksbetriebe, industrielle Hersteller, Einzelhandel, Gastronomie und Hotellerie bei Lebensmittelqualität und Hygiene. Unser Fokus liegt auf prak-

tischen Lösungen, angepasst an die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden. Wir bieten Expertise in Hygienevorschriften, HACCP, GFSI und Lebensmittelrecht sowie Zertifizierungssystemen wie IFS, BRC und FSSC 22000, unterstützt durch die Tentamus-Gruppe.



Rebional – NACHHALTIG, GESUND UND GESCHMACKVOLL

Wir kochen gesund. Wir kochen mit hochwertigen Bio-Lebensmitteln. Und wir kochen mit Leidenschaft und ganz viel Liebe. Mit dieser geschmackvollen Philosophie leben wir unsere tägliche Vision, „die Gesundung von Mensch und Erde mit unserem Essen, unserer Haltung und unserem täglichen Tun zu fördern“. Wir versorgen in erster Linie Krankenhäuser, Reha-Kliniken, Senioren- oder Pflegeheime und Kindergärten mit maßgeschneiderter Kulinarik und kochen dabei für Menschen von Jung bis Alt: für Kinder und Jugendliche, Patienten und Patientinnen, Rehabilitanden und alte Menschen.

Gegründet wurde Rebional im Jahr 2010, wobei die Wurzeln des Unternehmens sowie die personelle Erfahrung mehr als 50 Jahren weit zurückreichen. Unser Stammsitz befindet sich in Herdecke, wo wir eine der bundesweit modernsten Bio-Großküchen betreiben. Aufgrund der großen Nachfrage haben wir 2023 eine weitere Bio-Großküche in Hamburg eröffnet. Dort und in unseren Zentralküchen sowie Kundenbetrieben werden täglich rund 35.000 Mahlzeiten mit möglichst hohem Bio-Anteil zubereitet.

Mit unserem Leistungsangebot setzen wir darauf, dass in den gastronomischen Betrieben selbst gekocht wird. Deswegen erarbeiten wir individuelle Küchenkonzepte, bieten Trainings für das Küchenpersonal und setzen dauerhaft kompetentes und erfahrenes Gastro-Management-Personal ein, welches das Fachwissen und die Innovationen von Rebional laufend in die jeweiligen Einrichtungen trägt – inklusive Warenwirtschaftssystem, Hygienekonzept u. v. m.

Optional bieten wir auch Speisenbelieferung aus unseren Zentralküchen an.



Oliver Kohl, Geschäftsführer Rebional

Nachhaltigkeit ist bei uns nicht irgendein Thema, sondern die tragende Säule von Rebional, die sich wie ein „grüner Faden“ durch all unsere Abteilungen zieht. Ein Faden, der einen Anfang aber kein Ende hat. Denn durch unsere ZNU-Zertifizierung (Nachhaltiges Wirtschaften des Zentrums für nachhaltige Unternehmensführung) stellen wir den Status quo immer wieder infrage und sorgen so für eine laufende Optimierung aller Nachhaltigkeitsprozesse. Aktuell arbeiten wir z. B. an neuen Konzepten in der Rehabilitation, um die Rehabilitanden bei ihrem Aufenthalt noch besser und beständiger in ihrer Ernährung zu unterstützen.

Zu guter Letzt möchte ich mit Stolz unsere rund 300 Mitarbeitenden erwähnen, die mit ihrem Geschick, ihrer Erfahrung und ihren Persönlichkeiten das Herz von Rebional bilden und dem Unternehmen ein Gesicht geben. Sie vertreten im Arbeitsalltag unsere Werte und machen Rebional zu dem, was es ist: ein modernes und nachhaltiges Unternehmen, das für Qualität, Zuverlässigkeit sowie Menschlichkeit steht und sich ständig weiterentwickelt.

Es grüßt Sie herzlichst

A handwritten signature in blue ink that reads "Oliver Kohl". The signature is fluid and cursive.

Oliver Kohl, Geschäftsführer





Esskultur IN BIO-QUALITÄT – KNACKIG UND FRISCH

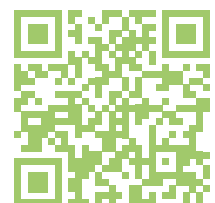
Wir haben höchste Ansprüche an die von uns zubereiteten Speisen und setzen dementsprechend auf höchste Qualitätsstandards. Dabei bleibt unser Grundrezept immer gleich: frisch kochen mit hochwertigen, saisonalen Produkten aus der Region.

Wir erstellen für jeden Kunden eigene Gerichte, die auf aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen beruhen und immer optimal an die Bedürfnisse der Gäste angepasst sind. Neben hervorragendem Geschmack und liebevoll angerichteten Speisen setzen wir besonders auf eine gesundheitsfördernde Wirkung unserer Mahlzeiten, die wir zu einem möglichst hohen Anteil aus Bio-Produkten herstellen.



**Biofleisch
NRW e.G.**

BIO-Fleisch NRW:
Ihre bäuerliche Erzeugergenossenschaft
für hochwertige, ökologisch kontrollierte
Fleisch- und Wurstwaren aus Westfalen.



Biofleisch NRW e.G. | Westenhellweg 110 | 59192 Bergkamen
E-Mail: info@biofleisch-nrw.de | Tel: 023 89 - 95 95 43

www.biofleisch-nrw.de

Frische, DIE MAN SCHMECKEN KANN

Die Arbeit mit frischen Lebensmitteln ist uns eine absolute Herzensangelegenheit. Um Lieferketten kurz zu halten und so die Frische aller Lebensmittel sicherzustellen, kaufen wir regional ein und bereiten unsere Speisen selbst zu – hochverarbeitete Convenience-Produkte kommen uns nicht in die Tüte! Deswegen stellen wir auch Brühen, Suppen, Jus, Grundsoßen, Frikadellen, Bratlinge, Kuchen etc. selbst her.

Wir betreiben diesen Aufwand gerne, denn nur durch die Liebe zum Detail entstehen ansprechende und geschmackvolle Gerichte, die unseren Gästen ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Und glückliche Gäste, denen man ansieht, dass ihnen unsere Speisen schmecken, sind für uns die größte Belohnung.



Bio, jung, knackig und frisch...
... sucht heiße Pfanne!

über 30 Jahre



Unsere Leistungen

- ✓ Kunden
- ✓ Bestellmöglichkeiten
- ✓ Liefergebiete
- ✓ Bio Großhandel + Bioladen

📍 Von-Estorff-Str. 26-30, 29525 Uelzen
☎ 0581-976 18-0
✉ info@nabuko-biogvs.de

www.nabuko-biogvs.de

Nachhaltig **KONSUMIEREN** – **VERANTWORTUNGSVOLL** *geniessen*

Nachhaltiges Denken und Handeln hat bei Rebional höchste Priorität – unser gesamtes Unternehmen ist darauf aufgebaut. Als bio- und ZNU-zertifiziertes Unternehmen mit eigener Nachhaltigkeitsmanagerin und eigenem Nachhaltigkeitsteam haben wir vielseitige Maßnahmen ergriffen, um unsere Umwelt zu schützen, Ressourcen zu schonen und dadurch kulinarischen Genuss mit gutem Gewissen zu ermöglichen.

Dazu zählen z. B.:

- 🌿 Einsatz von Bio-Lebensmitteln in allen Betrieben
- 🌿 Nutzung von Lebensmitteln aus artgerechter Haltung
- 🌿 Vermeidung langer Transportwege durch regionalen Einkauf
- 🌿 Sukzessive Umstellung unseres Fuhrparks auf regenerative Energie
- 🌿 Stetiger Ausbau des Angebots von nachhaltigen Gerichten
- 🌿 Betreuung von vier Bienenvölkern in Herdecke und drei in Hamburg





LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG? NICHT *mit uns!*

Ein Hauptaugenmerk legen wir auf die Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Wir engagieren uns als Mitglied von „United against waste“ gegen Lebensmittelverschwendung und überprüfen ständig die Produktionsprozesse, um Überproduktionen zu vermeiden, was auch aus wirtschaftlicher Sicht sinnvoll ist. So konnten wir die Lebensmittelabfälle bei Rebional seit 2020 um 30 % reduzieren, bis zum Jahr 2030 streben wir eine Quote von 50 % an.

Auch im Bereich der Nachhaltigkeit ruhen wir uns nie aus und entwickeln uns mit neuen Ideen ständig weiter. Zu unseren neuen Angeboten zählt der Nachhaltigkeitsbericht, den wir für unsere Kunden erstellen können. Dieser beinhaltet umfangreiche Nachhaltigkeitsinformation aus dem Bereich der Speiserversorgung.

Regional, nachhaltig und zertifiziert!



Die BLF Gruppe

Als familiengeführtes Unternehmen arbeiten wir mit vielen regionalen Erzeugern zusammen. Diese Produkte werden mit dem Siegel „AUS DER REGION“ gekennzeichnet und sind Ihre Garantie für hochwertige und lokale Erzeugnisse zu fairen Preisen.

Eine Vielzahl an Bio-Produkten setzen wir in unseren Fokus – für eine gesunde und nachhaltige Ernährung.



MOLKEREI-
PRODUKTE



TIEFKÜHL-
PRODUKTE



OBST &
GEMÜSE



FEINKOST



Wir lieben das,
was wir tun.

www.blf-gruppe.de

Individuelle KONZEPTE – DURCHDACHT UND NACHHALTIG

Mit unserem vollumfänglichen Leistungsangebot sorgen wir bei unseren Kunden für Nachhaltigkeit, Umweltschutz, soziale Verantwortung sowie für gesunde und richtig leckere Mahlzeiten. Dabei pflegen wir eine sehr enge und partnerschaftliche Zusammenarbeit und erarbeiten gemeinsam mit unseren Kunden – auf Basis einer kostenfreien Küchenanalyse – individuelle Küchenkonzepte.

Wir kochen auf den Punkt. Und so kaufen wir auch ein. Mit jahrzehntelanger Erfahrung liefern wir passgenaue Kalkulationen, die sich kostensparend auswirken und der Lebensmittelverschwendung den Kampf ansagen. Darüber hinaus bieten wir eine 100-prozentige Transparenz hinsichtlich Kosten, Regionalität, Bio-Quote und Nachverfolgbarkeit.



WIR KÖNNEN Vielfalt

Mit unseren Küchenkonzepten und eigenen Diätassistenten stellen wir uns auf die individuellen Anforderungen der Einrichtungen und ihrer Gäste ein. Mit großer Leidenschaft begegnen wir den unterschiedlichen Ansprüchen und berücksichtigen dabei spezielle Ernährungsweisen, religiöse Vorgaben, Unverträglichkeiten, Intoleranzen, Allergien etc. Dank unserer umfassenden Expertise bieten wir auch Beratungen für Menschen mit besonderen Anforderungen, wie z. B. Demenz, Kau- oder Schluckstörungen.

Unsere Leistungen im Überblick:

- Stellung einer Management-Führungskraft zur bestehenden Küchenmannschaft
- Individuelle, projektorientierte Küchenplanung und Beratung
- Bewirtschaftung von gastronomischen Einrichtungen
- Einkaufsmanagement, auch für Bio-Produkte
- Bio-Gastronomie-Management
- Verbesserung der Auslastung der Küche durch aktiven Vertrieb vor Ort
- Belieferung der Mitarbeitendenversorgung aus unseren Bio-Zentralküchen
- Einzigartige vegetarische und pflanzenbasierte Menülinien
- Buffetkonzepte, Free-Flow-Konzepte, Tischservice
- Konferenzservice
- Eventservice für Feiern oder Jubiläen
- Auf Wunsch bundesweite Speisenauslieferung



Brandwein & friends
Das System für Personal und Organisation

Jede Organisation lebt von der Individualität der Menschen, die in ihr arbeiten.

Brandwein&friends
Hörder Straße 280a · 58454 Witten
Telefon: 02302 / 78 07 753
kontakt@brandwein-and-friends.de
www.brandwein-and-friends.de

Seit 20 Jahren
meine Erfahrung zu
Ihrem Nutzen...

Kompetenz und
Innovation in der Personal- /
Organisationsentwicklung





Ein starkes Team – MIT HERZ UND SACHVERSTAND

Wir tragen die soziale Verantwortung für ca. 300 Mitarbeitende, die wiederum die hohe Qualität und Servicestärke von Rebional verantworten. Sie vertreten unsere Werte und setzen sich mit großer Leidenschaft und hohem Engagement für unsere Kunden und das Wohlergehen der Gäste ein. Für ein harmonisches Miteinander und reibungslose Prozesse haben wir stets ein offenes Ohr für alle Kolleginnen und Kollegen, sind offen für Vorschläge und fördern das Betriebsklima durch regelmäßige Mitarbeitendenbefragungen.

Neben dem liebevoll kochenden Personal in unseren Großküchen setzt sich unser Team aus den Bereichen Gastronomie-Betriebsleitung, Nachhaltigkeitsmanagement, Kundenbetreuung, Netzwerkkoordination, Personal- und Organisationsentwicklung, Qualitäts- und Hygienemanagement, Service, Team- und Diätassistenten, Einkauf, Marketing, IT und Controlling zusammen.

VIELSEITIGE *Benefits*

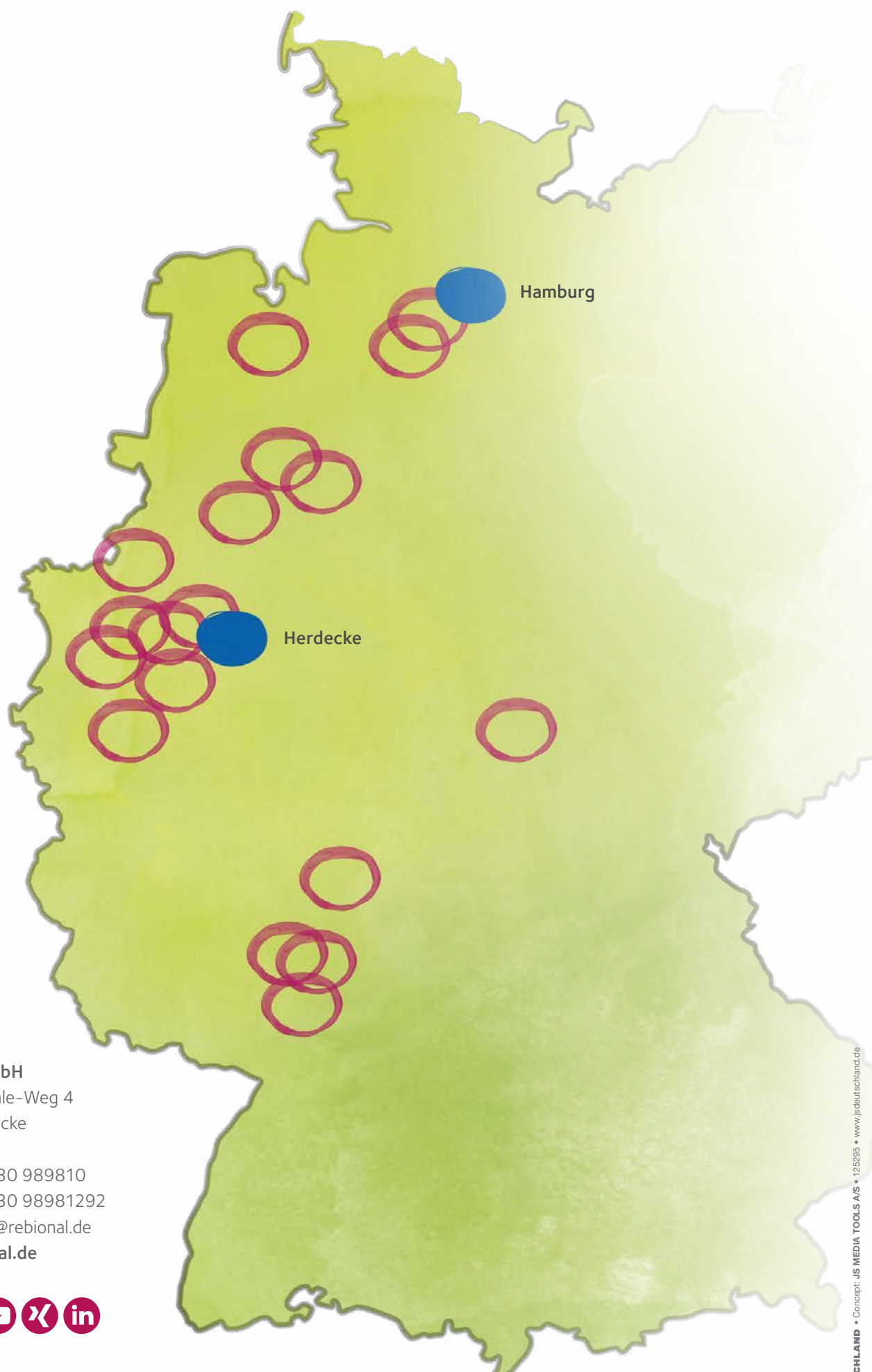
In den vergangenen Jahren wurden wir vielfach für unsere Leistungen als Arbeitgeber ausgezeichnet, zuletzt 2023 mit dem Titel „World's Best Employers – Deutschland“.

Neben fairer, tariflicher Bezahlung und familienfreundlichen Arbeitszeitmodellen bietet Rebonal attraktive Sozialleistungen (z. B. betriebliche Altersvorsorge, Berufsunfähigkeitsversicherung, Firmen-E-Bikes), kostenlose Physiotherapie in unserer Bio-Küche in Herdecke, eine ergonomische Arbeitsplatzgestaltung sowie Mitarbeiternevents.

Großen Wert legen wir auch auf die individuelle Weiterbildung mit eigenem Fortbildungsprogramm. Zum Angebot zählen z. B. individuelle Trainings oder Coachings, das Traineeprogramm Gastronomiebetriebsleitung, die Weiterbildung zur wirtschaftlichen Betriebsleitung oder die Weiterbildung von der Küchenhilfe zum Beikoch bzw. zur Beiköchin.

Zudem möchten wir unser gesammeltes Küchenwissen bewahren und bieten an den Standorten Herdecke und Hamburg die Ausbildung zum Koch bzw. zur Köchin an.





Rebional GmbH

Gerhard-Kienle-Weg 4
58313 Herdecke

Telefon: 02330 989810

Fax: 02330 98981292

E-Mail: info@rebional.de

www.rebional.de

