

Mit Kochstudio Partnerschaft zu Hotelkette demonstriert

PREMIERE Die Handelsgesellschaft Q-Regio stellt Frischeprodukte bei Grüner Woche in der Brandenburg-Halle vor.

VON UWE WERNER

UCKERMARK/BERLIN. Eine Premiere wird es für die Q-Regio-Handelsgesellschaft, die von den Produzenten Bauernkäserei Wolters Bandelow, Boitzenburger Früchtezauber, Hemme Milch, Klosterfelder Senfmühle und Ticoche Naturkosmetik gegründet, auf der bevorstehenden Grünen Woche in Berlin geben.

Die Q-Regio-Mitgliedsunternehmen sind Mitglieder des Netzwerkes „Regionale Produkte und Spezialitäten“, das vom Wirtschaftsministerium in Brandenburg unterstützt wird. „Wir stellen auf der

Grünen Woche erstmals unser komplettes Produkt- und Leistungsprogramm vor und sehen darin unsere Antwort auf den zunehmenden Trend zur Regionalität“, sagte Q-Regio-Mitbegründer Pieter Wolters. Immer mehr Konsumenten würden nach Produkten aus der Region verlangen. „Unter dem Namen ‚Q-Regio-n.a.h.‘ erzeugt – Das Beste aus der Region‘ wird seit 2010 unser Vertriebskonzept für regionale Spezialitäten und Frischeprodukte erfolgreich umgesetzt. Damit ist ein

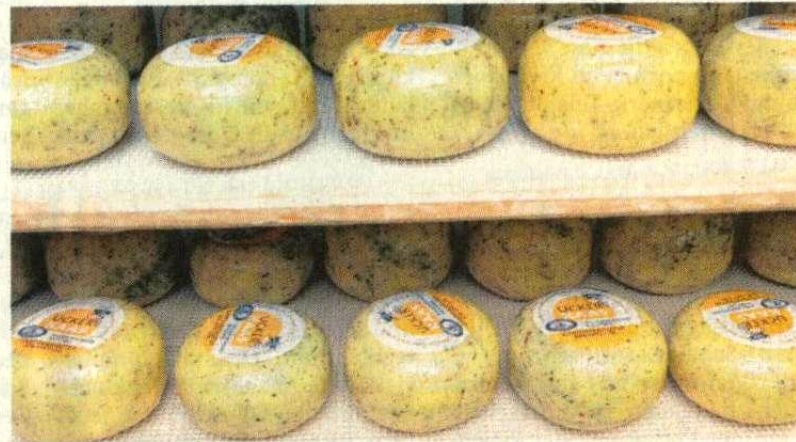
ein eigene Filialen und Franchisenehmern basierendes System für den Vertrieb an Fachhändler, Feinkostgeschäfte und Gastronomen weiterentwickelt worden. Durch die Warenbündelung entsteht für Einzelhändler und Gastronomen ein attraktives Sortiment mit bequemer Lieferabwicklung und für die Pro-

duzenten ein verlässlicher Vertriebspartner“, sagte Pieter Wolters. Q-Regio präsentiert sich auf der Grünen Woche mit einem eigenen Stand (Halle 21a, Stand 148). „An jedem Messetag wird jeweils ein Partnerunternehmen den Schwerpunkt der Produktschau bilden“, war von ihm zu erfahren. „So

„Q-Regio bündelt die Angebote.“

werden wir gemeinsam mit dem ‚Mövenpick Restaurant‘ im Europacenter Berlin künftig beim Angebot regionaler Produkte gemeinsame

Wege gehen. So werde Mövenpick-Küchenchef Daniel Kuhlmeier im ‚pro agro Kochstudio‘ am 29. Januar von 10 bis 13.30 Uhr in der Halle 21a zeigen, wie regionale Produkte erfolgreich Einzug in die Küche halten können“, kündigte Wolters an. Qualität und Frische spielen bei der Produktauswahl der Mövenpick Restaurants eine elementa-



Der Bauernkäse aus Bandelow hat sich einen Platz auf Frühstücksbüfets in Hotels erobert. Bei der Grünen Woche will Q-Regio mit der Kette „Mövenpick“ sogar in einem Kochstudio Q-Regio-Produkte vorstellen.

re Rolle. Die Zusammenarbeit mit Q-Regio unterstreicht den Stellenwert von Saisonalität und Regionalität in der Karte des Mövenpick Europacenter Berlin. Mit Q-Regio haben wir einen Partner gefunden, der individuelle Wünsche erfüllen kann und der das regionale Angebot bündelt. Damit wird der Beschaffungsaufwand für uns minimiert“, sagte Küchenchef Daniel Kuhlmeier. Es sei wichtig zu wissen, woher die Ware kommt. Deshalb

gehen Mövenpick-Mitarbeiter schon mal gemeinsam auf Tour und besuchen Lieferanten, z. B. die Bauernkäserei Wolters. Bisher beziehe Mövenpick Käse, Wurst, Fleisch, Kartoffeln, Öle und Senf von Q-Regio, berichtet Hans-Joachim Hufschmidt, Leiter im Q-Regio-Verkaufsmanagement. Künftig sollen Gäste im Mövenpick-Restaurant an einem Marktstand auch Produkte von Q-Regio kaufen können.