

Stephan Hübner, Ritterstraße 2,
61169 Friedberg
Tel. 06031-680522
bund.badnauheim-friedberg@bund.net

März 2012

Alternativer Gastronomie-Führer

Sehr geehrte Damen und Herren,

der Bund für Umwelt und Naturschutz e.V., Ortsgruppe Bad Nauheim/Friedberg plant, einen Alternativen Gaststättenführer für die beiden Städte zu erstellen.

Warum noch eine Gastronomie-Übersicht?

Es gibt viele Bewohner und Besucher, die Wert legen auf gesunde, wohlschmeckende Gerichte, die aus Zutaten erstellt wurden, die ökologisch vertretbar sind und aus nachhaltiger Landwirtschaft erzeugt wurden.

Vegetarier und Veganer wollen sich informieren, wo sie ihren Grundsätzen entsprechendes Essen serviert bekommen.

Daher übersenden wir Ihnen einen Fragebogen mit der Bitte, ihn auszufüllen und an uns zurückzusenden.

Wenn Sie zustimmen, werden Ihre Angaben dann in den gedruckten und im Internet veröffentlichten Gastronomieführer übernommen und zugänglich gemacht.

Wir hoffen auf Ihre Unterstützung und würden uns freuen, wenn Sie zusätzlich zum Fragebogen eine aktuelle Speisekarte beifügen.

Mit freundlichen Grüßen

Stephan Hübner

Gaststätte _____
 Name _____
 Adresse _____

 Tel.-Nr. _____
 email _____

Charakterisieren Sie bitte Ihre Küche / Speisekarte (Mehrfachnennungen möglich):

- | | |
|--|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Bürgerlich | <input type="checkbox"/> Spanisch |
| <input type="checkbox"/> International | <input type="checkbox"/> Griechisch |
| <input type="checkbox"/> Italienisch | <input type="checkbox"/> Türkisch |
| <input type="checkbox"/> Chinesisch | <input type="checkbox"/> Mexikanisch |
| <input type="checkbox"/> Indisch | <input type="checkbox"/> _____ |

ja nein

A) Vegetarische Gerichte (ohne Fleisch oder Fisch)

Bieten Sie vegetarische Gerichte an? ja nein

Wenn ja, wie viele vegetarische Gerichte? _____

Haben Sie eine eigene Rubrik für vegetarische Gerichte? ja nein

Wären Sie bereit, vegetarische Gerichte anzubieten? ja nein

B) Vegane Gerichte (ohne tierische Lebensmittel wie Fleisch, Milch, Eiern, Honig)

Bieten Sie vegane Gerichte an? ja nein

Wenn ja, wie viele vegane Gerichte? _____

Haben Sie eine eigene Rubrik für vegane Gerichte? ja nein

Wären Sie bereit, vegane Gerichte anzubieten? ja nein

C) Regionale Produkte

Verwenden Sie in Ihrer Küche überwiegend Zutaten aus regionaler Produktion? ja nein

Verwenden Sie in Ihrer Küche teilweise Zutaten aus regionaler Produktion? ja nein

Wären Sie interessiert, in Zukunft verstärkt regionale Produkte zu verwenden? ja nein

Woran liegt es, dass Sie bislang keine oder wenige regionale Produkte verwendet haben?

ja nein

D) Bio-Produkte

Verwenden Sie in Ihrer Küche überwiegend Zutaten aus zertifizierten Bio-Anbau?

Verwenden Sie in Ihrer Küche teilweise Zutaten aus zertifizierten Bio-Anbau?

Wenn ja, welche Komponenten (z.B. Eier, Milch, Gemüse)?

Wären Sie interessiert, in Zukunft verstärkt Produkte aus zertifizierten Bio-Anbau zu verwenden?

Woran liegt es, dass Sie bislang keine oder wenige Produkte aus zertifizierten Bio-Anbau verwendet haben?

E) Zusatzstoffe, Vollkornprodukte

Wir verzichten – wo möglich – auf Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Geschmacksverstärker

Wir verwenden auch Vollwertprodukte (z.B. Vollkornbrot, Vollkornnudeln, unpolierter/Vollkornreis, ...)

F) Mitarbeit Alternativer Gastronomieführer

Wir sind interessiert, an der Erstellung eines alternativen Gastronomieführers mitzuarbeiten. Bitte kontaktieren Sie uns.

Wir sind einverstanden, dass unsere Angaben für den Gastronomieführer veröffentlicht werden (gedruckt und/oder im Internet auf BUND-Seiten).

G) Bemerkungen / Anregungen

Vielen Dank für Ihre Mithilfe