

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden, liebe Freunde,

ein neues Jahr hat begonnen und viele von uns haben sich wieder einige gute Vorsätze vorgenommen. Einen Vorsatz, den wir in der Lebensmittelbranche jedes Jahr aufs neue haben ist weniger Abfall zu produzieren. Erstens, weil wir Essen per se nicht wegwerfen möchten und zweitens, weil es uns auch Geld und Ressourcen kostet. Wie wir bei Phönix mit dieser Herausforderung umgehen, lesen Sie neben weiteren Themen im nachfolgenden Info-Brief.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Lesen und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit und Ihr Vertrauen.

Andreas Jiménez und das Phönix Team

### Aktuelles

#### **Was machen mit „überfälligen“ Lebensmitteln**

Eine Herausforderung, die alle im Lebensmittelhandel betrifft, ob Bio oder Konventionell, ist der Umstand, dass Ware das Verfallsdatum erreicht, oder zwar noch gut und gesund, aber nicht mehr so ansehnlich ist, wie es unsere Kunden sich wünschen. Auch Phönix kämpft täglich aufs neue mit dieser Herausforderung, vor allem, da wir viele Frischeprodukte handeln.

Wir haben uns bei der Bewältigung dieser Herausforderung für den folgenden Weg entschieden. Zunächst prüfen wir täglich mehrmals, ob Waren, vor allem Obst, Salat und Gemüse, noch frisch genug sind, um gehandelt zu werden. Stellen wir hierbei kleine Fehler fest, so werden diese Produkte nicht mehr an den Bio-Einzelhandel weiter gegeben. Wir sprechen dann Direktverarbeiter wie Kantinen und Großküchen an, die immer noch großes Interesse an diesen Waren haben und sie zu günstigeren Konditionen erwerben.

Alle Lebensmittel die wir dann wirklich nicht mehr handeln können, geben wir in einen mehrstufigen Ablauf.

1. Wir geben Waren an soziale Einrichtungen die sie dann noch verarbeiten, z.B. die „**Tafel**“ oder das Frankfurter Projekt „**Resteküche – Besteküche**“,
2. Unsere Mitarbeitenden erhalten die Ware auf dem Mitarbeiterregal zum kostenlosen Verbrauch

3. Waren, die dann wirklich nicht mehr zu verwerten, aber immer noch zu schade für die Tonne sind, werden durch einen professionellen Entsorger abgeholt.

Sie landen dann in deren eigener Biogasanlage. So entsteht eine effiziente Kreislaufwirtschaft, die der Gewinnung von Strom, Wärme und Dünger dient. Wertvolle ökologische Energie, die der Landwirtschaft wieder zugeführt wird.

Durch diese drei Stufen können wir nicht mehr handelbare Lebensmittel sinnvoll weitergeben, verwerten und letztlich entsorgen, ohne dass diese einfach in der Mülltonne landen.

Unser Ziel hierbei ist es natürlich, immer besser zu werden, um unsere gute Ware handeln und immer weniger verwerten zu müssen.

## Wir über uns

### **Veränderungen bei Phönix Andreas Jiménez gibt seinen Austritt bekannt**

Zum Ende April 2017 gibt es Veränderungen bei der Phönix GmbH. Unser Geschäftsführer Andreas Jiménez tritt zurück, um als Geschäftsleiter der Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) eine neue Herausforderung anzunehmen.

Andreas Jiménez übernahm die Geschäftsführung der Phönix GmbH kurz nach dem Kauf des Unternehmens durch die Bio Development AG, in einer für Phönix sehr turbulenten Phase. Unter seiner Führung wurden Prozesse geordnet und optimiert und das Unternehmen zu einem Großhandel mit einem reinen Bio-Sortiment gemacht. Zudem wurden Synergien mit dem Schwesterunternehmen Bio Partner Schweiz AG genutzt, welches Andreas Jiménez parallel führte.

Der Eigentümer Bio Development AG und die Geschäftsleitung danken Andreas Jiménez für seine ausserordentlichen Leistungen, welche er für die Phönix GmbH erbracht hat. Wir wünschen ihm für seine Zukunft weiterhin viel Erfolg und Erfüllung. Gleichzeitig blicken wir mit Zuversicht in die Zukunft. Dank einer gut aufgestellten Mannschaft soll Phönix 2017 und in den Jahren danach seine Position als regionaler Bio-Großhändler weiter verstärken.

### **Phönix investiert in neues Warenwirtschaftssystem**

#### **Durch höhere Prozesssicherheit soll die Kunden- und Lieferantenzufriedenheit weiter steigen.**

In den letzten Monaten haben wir massiv in die Zukunft investiert und unser Warenwirtschaftssystem auf „Microsoft Dynamics NAV“ umgestellt. Hierdurch werden bestehende Prozesse besser unterstützt und die steigenden Kunden- und Lieferantenanforderungen künftig noch besser erfüllt. Das neue System soll die Abstimmung zwischen Phönix, Kunden und Lieferanten wesentlich vereinfachen und beschleunigen. Effizienz und Service des Biogroßhändlers werden somit weiter verbessert.

„Wir freuen uns, dass die Einführung geglückt ist“ so die Projektleiterin Nicole Meyer. „Die vorbereitende Zusammenarbeit durch die Teams der Phönix GmbH und Bio Partner Schweiz AG sowie externen IT-Spezialisten hat Früchte getragen.“

Neben der Anpassung des bei Bio Partner befindlichen Warenwirtschaftssystems an die Bedürfnisse von Phönix fanden im Rahmen des Projektes umfangreiche Schulungsmassnahmen zur Einführung neuer Prozesse und zur Bedienung des Systems statt. Mit der Einführung wurde das neunmonatige Projekt abgeschlossen. Durch die nun umgesetzten Massnahmen wurde auch die enge Vernetzung zu dem Schweizer Schwesterunternehmen Bio Partner weiter gestärkt.

## Vorstellung von einzelnen Mitarbeiter/ innen



### **Carsten Goldmann - Fuhrparkleiter**

Mit Carsten Goldmann konnten wir einen ausgewiesenen Fachmann als Fuhrparkleiter einstellen. Bereits seit 26 Jahren ist er schon in der Logistik tätig, davon 16 Jahre im Lebensmittelbereich. Davor war Carsten Goldmann in allen Stufen der Logistik tätig, vom Fahrer im Fernverkehr, bis zum Standort- und Fuhrparkleiter.

Phönix bietet Carsten Goldmann mit seinem Bio-Großhandel einen neuen Reiz und eine neue Herausforderung.

## Termine

### **Phönix Hausmesse 2017**

# HERZLICHE EINLADUNG

ZUR **PHÖNIX** HAUSMESSE



Wann? 2. April 2017 von 10 - 17 Uhr  
Wo? Adolf-Reichwein-Halle Rosbach v.d.H.

## Austausch und Vernetzung

Auf unserer Hausmesse haben Sie die Gelegenheit sich mit Herstellern und BranchenkollegInnen persönlich auszutauschen. An den Ständen oder im Begegnungsbereich. Gerne können Sie auch mit Ihrem Ansprechpartner aus dem Phönix-Verkaufsteam einen Termin für die Messe vereinbaren.

## Messeaktionen

Tätigen Sie Ihre Messebestellung direkt vor Ort und profitieren Sie von attraktiven Messerabatten. Unseren Messekatalog erhalten Sie bereits im Vorfeld der Messe.

## Kinderbetreuung

Kommen Sie gerne mit der ganzen Familie. Von 11-16 Uhr bieten wir ein betreutes Programm für Ihre Kinder. So können Sie entspannt die Messe erleben.

**Die Resteküche** - Beste Küche: Unser Special Guest in diesem Jahr ist der Resteküche Foodtruck. 313 Kilogramm Lebensmittel werden pro Sekunde in Deutschland weggeworfen, obwohl ein Großteil davon noch genießbar gewesen wäre. ShoutOutLoud will gegen diese Lebensmittelverschwendung vorgehen und mit Unterstützung von Phönix den deutschlandweit ersten Foodtruck auf die Straßen Frankfurts schicken, welcher in erster Linie mit „geretteten“ Lebensmitteln kocht.

## Adresse & Parken

Bei den Junkergeräten 2 | In 61191 Rosbach v.d.H. | Parken können Sie auf dem direkt gegenüberliegenden großen Parkplatz bei der Volksbank.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Phönix Team

**Back to the Roots:** Unsere diesjährige Hausmesse rückt näher. Sie findet am Sonntag, **02. April 2017 von 10.00 – 17.00 Uhr**, diesmal wieder in der Adolf-Reichwein-Halle in Rosbach statt. Nähere Informationen hier.

## Exklusive Einladung für Phönix Kunden zum LOGONA Seminar

**08. Februar, 16.00 – 19.00 Uhr** Wasserburg, Haingraben 17 in 61191 Rosbach v.d.H. Bei LOGONA Naturkosmetik ist viel in Bewegung: Die LOGONA Haarpflege präsentiert sich in einem ganz neuen und verbraucherfreundlichem Design. Ein besonderes Highlight: Die neue LOGONA Gesichtspflege wird das Thema Facial Care voll- kommen neu definieren.

In entspannter Atmosphäre entdecken Sie unsere Neuheiten und haben Zeit zu einem Austausch unter Kollegen. Anmeldung bis zum 27.01. Weitere Infos

## HOFGESPRÄCH - LAND GRAPPING GEFÄHRDET AUCH BAUERN IN EUROPA

**08. Februar, 20.00 Uhr im Neuen Saal am Dottenfelderhof**

Beim „Hofgespräch“ laden BürgerAG und Dottenfelderhof zu Information und Diskussion mit dem Bodenexperten und Naturland-Landwirt Rainer Vogel ein.

Land Grabbing findet nicht nur in Entwicklungsländern statt, sondern ebenso in zunehmendem Maße in Europa und auch bei uns vor der Haustüre. Es wird daher Zeit,

diese Entwicklung zu stoppen. Die Bürger AG möchte im nächsten Jahr beginnen, Bauern zu helfen, Pachtland zu kaufen um es ihnen langfristig zur Verfügung zu stellen. Hier geht es um „Freikauf“ von Land: das Land soll aus der Spekulation genommen werden, aber zumindest die Bauern nicht unfair behandeln.

## Vorstellung von Lieferanten, Verarbeiter und Erzeuger



### YARRAH

Impulsgeber war Jan-Jaap Roelevink, der im Jahr 1992 das niederländische Unternehmen gründete und damit die erste Bio-Tierfutter-Marke in Europa ins Leben rief. Heute ist Yarrah der europäische Marktführer für biologisches Hunde- und Katzenfutter. Nach wie vor gilt der Grundsatz, hochwertiges Bio-Tierfutter verantwortungsvoll und nachhaltig herzustellen.

Das Sortiment umfasst eine umfangreiche Produktpalette an biologischen Feucht- und Trockenfutterprodukten für Hunde und Katzen. Die nährstoffreichen, ausgewogenen Rezepturen enthalten alle wichtigen Vitamine und Mineralien, die ein Hund /eine Katze für ein gesundes und aktives Leben brauchen. Über das klassische Sortiment hinaus wird Yarrah auch speziellen Bedürfnissen gerecht, indem es komplett getreidefreie und vegane Futtersorten anbietet.

Unternehmensphilosophie ist es, die Würde eines jeden Tieres zu achten und es mit Respekt zu behandeln. Grundsätze der biologischen Viehzucht sind unter anderem eine größere Bewegungsfreiheit der Tiere (als in konventionellen Haltungsformen), das Wachstum der Tiere in natürlicher Geschwindigkeit und eine möglichst stressfreie Umgebung. Der verwendete Fisch stammt aus nachhaltiger, MSC-zertifizierter, Fischerei. Yarrah lehnt zudem jegliche Art von Tierversuchen ausdrücklich ab.

Das niederländische biologische EKO-Prüfsiegel, ausgegeben von Skal, ist Garant für den biologischen Ursprung und die biologische Verarbeitung der Produkte. Alle biologischen Materialien werden stets vom Anfang bis zum Ende überwacht, um sicherzustellen, dass sie den strengen Anforderungen entsprechen, die sich Yarrah zum Maßstab gesetzt hat. Weitere Zertifikate: Bio-Siegel (Deutschland), Krav (Skandinavien), AB (Frankreich),

## Kleine Warenkunde

### Pastinaken

Die Bio-Archäologie brachte es an den Tag: schon *Homo erectus* verzehrte das Wurzelgemüse aus der Familie der Doldengewächse mit großem Appetit. Dies seinerzeit vor allem im Mittelmeerraum, wie wir von den alten Griechen wissen. Für die in West- und Mitteleuropa einfallenden Legionäre Roms war der Pastinak (oder *die Pastinake*) dringend benötigtes Kraftfutter. Seine Kultivierung in England und Frankreich begann im 15. Jahrhundert, wo er seitdem als Dauerbrenner gilt. Nicht so in Deutschland, wo er von Kartoffel und Möhre so erfolgreich verdrängt wurde, bis er denn gänzlich in Vergessenheit

geriet. Erst als Bio-Landwirte „back to the roots!“ riefen und sich der köstlichen Wurzel entsannen, wurde sie bei uns wieder angebaut. Zum Glück, denn diese köstliche Knolle ist eines der vielseitigsten Gemüse überhaupt. Sie kann gekocht, gebacken, püriert oder zu Suppe verarbeitet werden. Der Pastinak besteht zum größten Teil aus Stärke und Zuckern (11-18 g pro 100 g), Kalium ist in größeren Mengen enthalten, Vitamine finden sich eher wenig, am meisten noch Vitamin C (6-32 mg/100 g). Die Samen enthalten ätherische Öle, daneben u.a. Cumarine und Furocumarine. Auch enthält die Wurzel größere Mengen ätherische Öle (1,5-3,6 %) und riecht aromatisch.

### **Aus unserem vielfältigen regionalen Angebot**

bieten wir derzeit: **Pastinaken, Pilze, Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Wurzelpetersilie, Sellerie, Kürbis**

**Denken Sie auch daran, in unserer wöchentlichen Frischeliste, wie auch der Sortimentsliste erkennen Sie die regionalen Lieferanten immer sofort an dem kleingeschriebenen Lieferantenkürzel.**