

PRESSEINFORMATION

„Hol dir ein Stück vom (Küchen)-Himmel“ – Carola und Domenico Petrone kochen leidenschaftlich Bio und am liebsten für Kinder

Aus fünf Mittagessen für den Kindergarten, gekocht in der eigenen Küche, wurde das erfolgreiche Bio-Gastronomie-Unternehmen IL CIELO. Es versorgt täglich rund 25 Einrichtungen in München und dem 5-Seen-Land mit mehr als 3.000 Mahlzeiten in Bio-Qualität. Ein Dorf-Gasthof mit angeschlossenem Bio-Hotel ist das jüngste Projekt des öko-sozial engagierten Unternehmer-Ehepaars.

Weßling, Mai 2012 – Frisch, lecker und nach ökologischen Kriterien zubereitet, so sollte nach Ansicht von Carola und Domenico Petrone das Essen für ihre drei Kinder im Kindergarten sein. „Aber auf der Suche nach einem Lieferanten waren wir Eltern über die Qualität der angebotenen Speisen erschrocken“, sagt Carola Petrone. Das war 2005. Kurzerhand stellte sie sich für den Mittagstisch der Kindergartengruppe selbst an den Herd. Und weil sie auch andernorts von unzufriedenen Eltern wusste, teilte sie ihr Angebot den umliegenden Kindergärten mit. Nach ein paar Wochen kam die erste Anfrage. Am Ende des Jahres belieferte Carola Petrone zusammen mit einer Hilfe schon zwölf Kitas und Kindergärten aus der eigenen Küche. Aus fünf Essen waren 200 geworden und aus der Elterninitiative ein Bio-Catering-Unternehmen. Domenico Petrone, schon lange in der Gastronomie tätig, und seine Frau gründeten IL CIELO. Das ist das italienische Wort für Himmel. „Essen kann himmlisch sein“, sagt Domenico Petrone, „nämlich dann, wenn es frisch zubereitet ist und die Zutaten unverfälscht mit ihrem Eigengeschmack auf den Tisch kommen.“

IL CIELO Frischkoch-Küche für Kinder

Die IL CIELO Frischkoch-Küche für Kinder kocht saisonal, regional und altersgerecht. Die Zusammenstellung der Mahlzeiten berücksichtigt ernährungsphysiologische Aspekte zur optimalen Unterstützung der Konzentrationsleistung in der Schule. Gemüse, Getreide und Salat machen den Hauptteil der Gerichte aus, zuckerhaltige Speisen und Fleisch werden in Maßen angeboten.



IL CIELO®

Frisch. Bio. Aus der Heimat.

„Uns geht es darum, Kinder von klein auf an gesundes Essen heranzuführen und sie so zu einer guten Ernährung zu erziehen. Erwachsene haben die Wahl, Kinder kennen die Unterschiede ja noch gar nicht“, sagt Carola Petrone.

Mittlerweile versorgt das Familienunternehmen nicht nur Kitas und Kindergärten, sondern auch Schulen in München und dem 5-Seen-Land, darunter das Otto-von-Taube-Gymnasium in Gauting, die Europäische Schule München und die Munich International School in Starnberg. An fünf Betriebsküchen werden insgesamt mehr als 3.000 Mahlzeiten gekocht und ausgegeben. In jeder Schulkantine arbeiten sieben bis zwanzig Mitarbeiter. Insgesamt beschäftigt IL CIELO rund 80 Mitarbeiter (den Dorf-Gasthof IL PLONNER einbezogen) und kocht für rund 25 Einrichtungen.

„Alle, die mit uns arbeiten, haben Lust etwas zu bewegen. Sie brennen für unsere Idee einer besseren Welt durch einen bewussteren Umgang mit unseren Ressourcen, der Natur und auch unserer Gesundheit“, sagt Carola Petrone.

Frisch. Bio. Aus der Heimat.

Das ist der Leitgedanke der IL CIELO Gastronomie. Die IL CIELO Küchen kochen täglich frisch, in Bio-Qualität und mit Zutaten aus der Region. Der Speiseplan folgt den Jahreszeiten mit ihrem Angebot, auf Fertig- und Convenience-Produkte wird nahezu ganz verzichtet. Ein respektvoller Umgang mit den Lebensmitteln, Fair-Trade-Produkte und nachhaltiges Wirtschaften z.B. mit Ökostrom gehören zum Selbstverständnis des Bio-Unternehmens. IL CIELO ist nach der EU-Ökoverordnung zertifiziert und Partner von Bioland, dem größten Verband ökologischer Erzeuger in Deutschland.

IL PLONNER – der Dorf-Gasthof

Im Mai 2011 haben Carola und Domenico Petrone zusammen mit ihrem italienischen Küchenchef Paolo Costantini das traditionsreiche Gasthaus in Oberpfaffenhofen übernommen und unter dem Dach von IL CIELO neu eröffnet. Der IL PLONNER verbindet frische, hausgemachte italienische Bio-Küche mit einer großen Portion bayerischer Geselligkeit. Die Speisekarte ist übersichtlich und saisonal ausgerichtet, die Gerichte sind bodenständig und aus qualitativ hochwertigen Zutaten zusammengestellt.



IL CIELO
Carola und Domenico Petrone GbR
Verwaltung:
Hauptstraße 15 b
82234 Weißling
www.ilcielo.de

Presse-Kontakt:
intervox, Agentur für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit,
Max Zeidler, T: 089-292534,
E-Mail: intervox@intervox-pr.de

IL CIELO – Mai 2012 Seite 2 von 3



Eine offene Küche gewährt jedem Gast Einblick in das Kochgeschehen. Angeschlossen ist ein Bio-Hotel, das erste seiner Art im Landkreis Starnberg. Die neun ausschließlich mit Naturmaterialien eingerichteten und mit Matratzen des renommierten Ökoeinrichters „Grüne Erde“ ausgestatteten Zimmer wurden von Künstlern der Gemeinde Weißling mitgestaltet.

„Wir wollten IL CIELO ein Zentrum geben, wo unsere Philosophie auch für Erwachsene erlebbar wird“, erläutert Carola Petrone. Sie ist in Weißling aufgewachsen. Nach dem Wunsch der Petrones soll der IL PLONNER ein lebendiger Treffpunkt für Jung und Alt, für Kunst und Kultur werden. Ein- bis zweimal im Monat stehen künstlerische Veranstaltungen wie Ausstellungen, Kabarett, Live-Musik oder Wein-Degustationen und Themen-Menüs auf dem Programm des Dorf-Gasthofs.

Fest-Service und IL CIELO Beratung

Wer die Frischkoch-Küche zu Hause genießen möchte, kann das tun. Der IL CIELO Fest-Service macht kreative Vorschläge und liefert Speisen und Getränke in Bio-Qualität, auf Wunsch mit Personal und Equipment. „Die Einrichtung von Frischkoch-Küchen in Schulen oder ein frischer, bio-zertifizierter Mittagstisch für Kindergärten stellt hohe logistische Anforderungen und setzt einen breiten Erfahrungsschatz in Gastronomie und ökologischer Nahrungsmittelkunde voraus“, sagt Carola Petrone. Dieses Know-how stellen Carola und Domenico Petrone in Vorträgen und Beratungen zur Verfügung und fördern so die Verbreitung einer auf Gesundheit und Nachhaltigkeit ausgerichteten Esskultur. Auch Kochkurse gehören zu dem Angebot. „IL CIELO ist nicht bloß ein Unternehmen, es hat auch ganz viel mit unserer Lebenseinstellung zu tun“, ergänzt Carola Petrone.

„Am Anfang wollten wir nur, dass unsere Kinder vernünftig essen, jetzt haben wir erkannt, wie wichtig das Thema Ernährung für unser aller Zukunft ist“, sagt sie. Das nächste Projekt des Unternehmer-Ehepaares könnte ein kleiner Bio-Laden auf dem Gelände des Dorf-Gasthofes sein.