

GREEN CHEFS

FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE

Das
Biolandhaus Arche

hat sich durch besonderes Engagement als
PARTNER DER GREEN CHEFS
qualifiziert.

Green Chefs verpflichten sich

- zu respektvollem Umgang mit Lebensmitteln. Green Chefs verwerten alle Lebensmittel so weit wie möglich und vermeiden Abfälle von Anfang an.
- zu regionalem Einkauf. Mit ihrem Einkauf unterstützen Green Chefs regionale Besonderheiten, Artenvielfalt, kurze Transportwege und heimische Erzeuger.
- zu Umweltbewusstsein. Green Chefs achten darauf, mit ihrem Handeln ihre Wirkung auf die Umwelt gering zu halten. Sie sorgen für einen niedrigen CO₂-Ausstoß, kurze Transportwege, geringen Energieverbrauch und wenig Abfall.
- zu fairen Arbeitsbedingungen. Das ist die Grundlage für ein gutes Team und tolles Essen. Ein solides Einkommen, verträgliche Arbeitszeiten und der respektvolle Umgang miteinander in Ton und Tat sind für Green Chefs selbstverständlich.

Das Biolandhaus Arche engagiert sich sehr stark für Fairness und übernimmt Verantwortung in der Gastronomie. Wir freuen uns, das Team als Partner der Green Chefs begrüßen zu dürfen.

Hamburg, den 10. November 2016

Carina Jürgens