

Biolandhaus Arche ausgezeichnet

Bei Green Chefs Partner mit gutem Gewissen essen können - Biolandhaus Arche als fair und nachhaltig agierender Betrieb ausgezeichnet.

Jacqueline Weiß

Für einen verantwortungsbewussten Koch sind der Einkauf bei regionalen Erzeugern und der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln und Energie genauso selbstverständlich wie der Respekt gegenüber den Mitarbeitern, Lieferanten und Gästen. Das Biolandhaus Arche ist seit 31 Jahren Pionier einer ökologischen, biologischen und nachhaltigen Küche, das wurde nun auch mit der Partnerschaft von Green Chefs gewürdigt. Die Auszeichnung zum Green Chefs Partner sorgt für mehr Orientierung und Transparenz.

Partner der Green Chefs. Allerdings ist es gerade für die Gäste schwer, zu erkennen, ob ein Restaurant fair und verantwortungsvoll mit den Ressourcen umgeht, wo es Fisch und Fleisch bezieht, wie die Mitarbeiter behandelt werden und vieles mehr – deswegen gibt es für nachhaltig engagierte Gastronomen eine Auszeichnung: Partner der Green Chefs. Diesen Titel hat sich auch das Biolandhaus Arche verdient.

Fairness und Verantwortung. Die Partner der Green Chefs verpflichten sich zu



Das Zertifikat des Biolandhauses Arche

Nachhaltig und mit regionalen Zutaten kochen – im Biolandhaus Arche selbstverständlich

Fairness und Verantwortung in allen Bereichen. Produkte aus Monokulturen und Massentierhaltung kommen nicht in die Küche. Respekt vor Lebensmitteln ist selbstverständlich und nutzlose Reste gibt es auch nicht. Mit LEDs geht



© RK (2)

ihnen ein Licht auf und die Küchengeräte, Töpfe und Messer leben länger als eine Saison. Sie kaufen ihre Waren möglichst in der Region ein. Ihre regionalen Produzenten sind langfristige Partner, die sie fair entlohnen. Sie wissen: Arbeitszeit ist Lebenszeit, auch für ihre Mitarbeiter. Weitere Infos unter www.green-chefs.de.