

GREEN CHEFS

FAIRNESS UND VERANTWORTUNG IN DER GASTRONOMIE

Wer täglich mit Lebensmitteln arbeitet, hat eine große Verantwortung. Köche sind Profis im Umgang mit Lebensmitteln. Diejenigen, die sich Gedanken über ihre Ware, Umwelt und Mitarbeiter machen, verdienen eine besondere Ehre: Sie dürfen sich Green Chefs nennen!

Green Chefs kennen ihre Verantwortung für Nahrungsmittel – von Anbau oder Zucht über den Transport bis zur Vermeidung von Abfall. Gemeinsam packen sie an und denken weiter – als Vorbilder im Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen.

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 geringen CO₂-Ausstoß, kurze Transportwege, geringen Energieverbrauch und wenig Abfall.
- **zu fairen Arbeitsbedingungen** – 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 Restaurant *Klinglwirt* engagiert sich sehr stark für Fairness und Verantwortung in der Gastronomie. Wir freuen uns, *Sonja Obermeier* zu den Green Chefs zählen zu dürfen.

Hamburg, den 1. Oktober 2014

Miriam Keller

**WIR SIND
GREEN
CHEFS**
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE