

**TUE GUTES UND REDE DARÜBER – UNSERE VERANTWORTUNG IN SACHEN NACHHALTIGKEIT**

Liebe Kunden,

Unter diesem o.g. Motto möchten wir Ihnen heute einen Blick in unser Nachhaltigkeitskonzept der SPEISENPROFIS geben:

Ein bunter Speiseplan mit einer gesunden Mischkost, abwechslungsreich und ausgewogen ist die beste Basis für eine gesunde Ernährung.

Deshalb kombinieren wir die ernährungsphysiologischen Anforderungen mit dem saisonalen Angebot der Region sowie den Kundenwünschen.

Wir gehen mit allen Ressourcen schonend um und achten darauf, Müll zu vermeiden. Unsere Rohstoffe werden zumeist in Großbinden geliefert, das Obst und die Fleischprodukte in Mehrwegkisten. So sparen wir eine ganze Menge Kartonagen ein, um die Umwelt zu entlasten.

Den unvermeidbaren Müll trennen wir effizient und umweltfreundlich.

Bei der Speisenplanung verzichten wir auf gentechnisch veränderte Lebensmittel, achten auf den geringstmöglichen Einsatz von Zusatzstoffen, wir arbeiten mit hochwertigen Lebensmitteln, deren Spezifikationen uns vorliegen und orientieren uns an den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Durch den Einsatz von Rezepturvorgaben können wir optimale Mengen bestellen und eine ökonomische Lagerhaltung einhalten. Somit vermeiden wir, Lebensmittel zu verschwenden.

Unsere Dienstfahrzeuge für die Auslieferung der Speisen werden nach und nach durch Elektrofahrzeuge ersetzt und unser Kundenkreis ist auf einem kurzen Fahrtweg erreichbar. Wir nutzen zum Speisentransport wiederverwendbare Thermoporten und Behälter.

Als Caterer für die Erwachsenen-, Kinder- und Schulverpflegung sowie als bedeutendes Dienstleistungsunternehmen der Region sind wir gegenüber der Gesellschaft und der Umwelt verantwortlich. Das bedeutet für uns, nachhaltig zu wirtschaften und dazu beizutragen, dass die Erde möglichst sauber bleibt, wir respektvoll miteinander umgehen und uns gesund ernähren.

Eine fleischreduzierte bzw. vegetarische Kost ist nachweislich die gesündere und nachhaltigere Variante der Ernährung. Deshalb ändern wir den Anteil an vegetarischen Speisen und werden einmal in der Woche (vorzugsweise Freitags) einen "Nachhaltigkeitstag" einlegen. Hier wird es vorzugsweise vegetarische bzw. vegane Gerichte wie Suppen und Eintöpfe geben.

Mit diesem Schritt möchten wir nachhaltiger und ökologischer handeln und der drohenden Klimakrise gemeinsam entgegenwirken, um unseren Kindern die Welt in einem bestmöglichen Zustand zu hinterlassen.

Machen Sie mit!

Ihre SPEISENPROFIS