

Partnerschaft verlängert



Foto: Green Chefs

Transgourmet hat aktuell die Unterstützung der Green Chefs um ein weiteres Jahr verlängert. Gemeinsam setzen die Partner sich für mehr Transparenz bei der Warenbeschaffung und eine klare Kommunikation bis an den Tisch ein.

Green Chefs ist ein Siegel für Gastronomen, die sich für Fairness und Verantwortung in der Branche einsetzen. Neben der bewussten Verwendung von Lebensmitteln und einer nachhaltigen Küchenausstattung stehen sie für fairen Umgang mit Lieferanten und Mitarbeitern sowie ein Kohlenstoffdioxid-bewusstes Energiemanagement.

Um eine nachvollziehbare und transparente Kommunikation gewährleisten zu können, hat Transgourmet unter Ursprung, Vonatur und Origine Standards definiert. Jedes Produkt, das unter der Marke vertrieben wird, muss einen Prüfungsprozess bestehen und wird in ein Drei-Level Rating-System aufgeteilt: Good ? Better ? Best. Dem liegen Kriterien von etablierten Labels und Standards wie Bio, dem Label des Deutschen Tierschutzbundes oder Naturland zugrunde. Alle Mitwirkenden wie Landwirte oder Züchter werden dafür regelmäßig besucht und kontrolliert, um die Einhaltung der Nachhaltigkeitskriterien sicherzustellen.

Wie wächst das Lübchiner Strohschwein im Stall von Torsten Roder auf? Wie erleben Alm-Rinder den Bergaufstieg mit Monika Grillitsch? Was macht die Hühner-Zucht von Franz Schemmer so besonders? Und warum ist das Gänseleben bei Olaf Gutzeit so lebenswert? Die Green Chefs Partner und ihre Gäste wissen diese Fragen zu beantworten, wenn sie auf die Waren von Transgourmet setzen. Jede Ursprung-Partnergeschichte ist auf

der Website des Unternehmens nachzulesen und animiert zum Weitererzählen. Hierin besteht die Stärke von Transgourmet Ursprung.

Auch mit Gemüse, Obst und allem, was die Fischer aus Teichen und Seen angeln, kennt Transgourmet sich aus. Das Wissen wird Gastronomen in Seminaren und auf Studienreisen weitervermittelt. Dabei lässt das Unternehmen Gastronomen am Leben der Landwirte, Fisch- und Viehzüchter teilhaben. Durch die Studienreise zu Produzenten von Fisch, Fleisch und Gemüse können sich Köche und Gastronomen noch intensiver mit den Waren beschäftigen, die sie ihren Gästen anbieten.

Die Wertschätzung der Lebensmittel und ein respektvoller Umgang haben sich sowohl Transgourmet als auch Green Chefs auf die Fahnen geschrieben. Durch die Unterstützung von Transgourmet kann die Gemeinschaft der Green Chefs weiter wachsen.