

NACHHALTIG? ABER NATÜRLICH.

Unsere Rezepte bringen die guten Dinge der Natur und der Landwirtschaft zusammen an einen wunderbaren Ort: in die Küche und Kochtöpfe des ABC Kochwerks.

Und genau das ist unser Lieblingsrezept für die dauerhaft nachhaltige Produktion einer täglichen Versorgung:

- ✓ eine Küche für viele Einrichtungen und bis zu 2.500 guten Gerichten pro Tag
- ✓ ein Ort mit zentraler Anlieferung und Entsorgung inklusive Recycling
- ✓ dauerhaft weniger Einsatz von Energie und somit geringere CO₂ - Werte

Für die junge Generation, aber auch für uns als gastronomischer Dienstleister wird ein gutes und sinnvolles Konzept für das Thema Nachhaltigkeit immer wichtiger.

Das Engagement für eine positive Zukunft hört nicht beim Essen auf, sondern dreht sich bei uns immer um eine sinnvolle 360° Umsetzung im Raum Bremen und über den Tellerrand hinaus.

Und so sehen unsere wichtigsten Fakten und Ziele für eine gesunde und nachhaltige Zukunft aus:

UNSER REZEPTE FÜR EINE NACHHALTIGE ZUKUNFT.



Was schon da ist:

- ein Küchenbetrieb mit regenerativen Energien und energieeffizienten Geräten inklusive LED Beleuchtung
- kraftstoffsparende Lieferung der Produkte durch die zentrale Steuerung eines Lieferfahrzeuges für mehrere Einrichtungen
- effiziente Lieferung der Lebensmittel in die Küche durch lokale Hersteller auf kurzen Wegen
- Mehrweg- und Recycle Verpackungen für Lieferanten und Kunden

Was noch kommt:

- Lieferfahrzeuge auf Basis von Elektro- und/oder Hybridtechnik
- Installation und Nutzung eigener Photovoltaik Anlagen
- Herstellung und Zertifizierung eigener ökologischer Lebensmittel und Produkte
- viele neue Ideen, die unsere Zukunft positiv verändern werden

