

# GREEN CHEFS

FAIRNESS & VERANTWORTUNG  
IN DER GASTRONOMIE

## Restaurant Kuppelrain

hat sich durch besonderes Engagement als  
**PARTNER DER GREEN CHEFS**  
qualifiziert.

GREEN CHEFS verpflichten sich

- zu respektvollem Umgang mit Lebensmitteln. GREEN CHEFS verwerten alle Zutaten so weit wie möglich und vermeiden Abfälle von Anfang an.
- zu regionalem Einkauf. GREEN CHEFS unterstützen heimische Erzeuger, Artenvielfalt und saisonalen Anbau.
- zu Umweltbewusstsein. GREEN CHEFS sorgen für einen niedrigen CO<sub>2</sub>-Ausstoß, kurze Transportwege, sowie einen nachhaltigen und geringen Energieverbrauch.
- zu fairen Arbeitsbedingungen. Ein solides Einkommen, der respektvolle Umgang miteinander und verträgliche Arbeitszeiten sind für GREEN CHEFS selbstverständlich.

Wir freuen uns, das Team von Sonya Egger und Jörg Trafojer  
als Partner der GREEN CHEFS begrüßen zu dürfen.

Hamburg, den 07. Oktober 2021

Jan-Patrick Timmer  
CEO & Founder

Zertifikat-Nr. GC-2021/772