

Unsere Nachhaltigkeitsstandards

- Grundsätzlich orientiert sich unsere Küche am natürlichen Wandel der Jahreszeiten. Wir kochen mit frischen und hochwertigen Produkten vorrangig aus Deutschland und je nach Verfügbarkeit aus der Region. Bei der Entwicklung unserer Gerichte achten wir auf einen möglichst geringen Verarbeitungsgrad der Zutaten.
- Wir sind biozertifiziert für Vollmilch, Weizenmehl, Sahne, Butter und Kartoffeln (DE-ÖKO-039). Diese Produkte beziehen wir überwiegend aus dem Berliner Umland. Bei gleichem Preis bzw. geringem Preisunterschied während der Saison kaufen wir Obst und Gemüse grundsätzlich in Bio-Qualität.
- Seit 2005 beziehen wir rund 90 Prozent unseres Brotes von Berlins ältester Bio-Bäckerei Weichardt. Ebenfalls seit 2005 verwenden wir grundsätzlich Neuland-Hackfleisch von der Fleischerei Kluge mit Sitz in Berlin-Neukölln (Herkunft des Fleisches vorrangig Niedersachsen, teilweise Mecklenburg-Vorpommern).
- Wir arbeiten aktuell nach etwa 400 eigenen Rezepten und gewährleisten dadurch eine gleichbleibend hohe Speisenqualität. Darüber hinaus garantiert unsere exakte Mengenplanung, dass keine unnötigen Speisereste entstehen. Essen, das aufgrund geringerer Teilnehmerzahlen dennoch übrig bleibt, stellen wir unseren Kunden auf Wunsch in Form von Tafel-Boxen zur Verfügung. Außerdem verteilen wir mögliche Speisereste an ein Frauenhaus in Berlin-Moabit, die Bahnhofsmision und weitere soziale Einrichtungen.
- Auf Kundenwunsch produzieren wir unsere Buffets ab 80 Personen auch in rund 90 Prozent Bio-Qualität und mit Neulandfleisch aus Niedersachsen bzw. Mecklenburg-Vorpommern. Die Verwendung von Biofleisch ist auf Wunsch ebenso möglich.
- Unsere Speisenzusammenstellungen (Fleisch | Fisch | Vegetarisch) sind grundsätzlich ausgewogen. Auf Wunsch bieten wir einen Schwerpunkt mit vegetarischen Gerichten. Alternativen für Veganer und Allergiker finden bei Bedarf selbstverständlich Berücksichtigung. Auch gewährleisten wir die Allergenkennzeichnung bzw. -auskunft für den Gast.
- Wir sind stetig auf der Suche nach „heimischen Exoten“, besonderen Produkten aus Deutschland mit handwerklich geprägtem Charakter, die eine Geschichte erzählen und mit denen wir unser Sortiment ergänzen.
- Unsere Speiseabfälle werden professionell entsorgt. Aus den Reststoffen entstehen Düngemittel, umweltfreundliche Energie (z.B. Strom und Wärme aus Blockheizkraftwerken) oder Vorprodukte für hochwertige Biodiesel.

- Unser Rapsöl beziehen wir in einem Kanister-Pfandsystem. Fett- und Ölreste werden professionell verwertet.
- Wir verwenden grundsätzlich Bio-GEPA-Kaffee und Bio-Tee aus fairem Handel.
- Zum Kaffeekochen werden ungebleichte Filtertüten verwendet.
- Alle weiteren Abfälle (Altglas, Papier/Pappe, Kunststoffverpackungen usw.) werden getrennt gesammelt und der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt (sowohl in der Produktion als auch bei Veranstaltungen).
- Ein Großteil unserer Lieferanten bringt das Sortiment in Pfandkisten.
- 90 Prozent unseres Geschäftspapiers besteht zu 100 Prozent aus Altpapier und trägt das Umweltsiegel „Der blaue Engel“.