

# GREEN CHEFS

FAIRNESS UND VERANTWORTUNG IN DER GASTRONOMIE

## Restaurant Mangusta

hat sich durch besonderes Engagement als **Partner der Green Chefs** qualifiziert

### GREEN CHEFS VERPFLICHTEN SICH

- **zu respektvollem Umgang mit Lebensmitteln.** Green Chefs verwerten alle Lebensmittel so weit wie möglich und vermeiden Abfälle von Anfang an.
- **zu regionalem Einkauf.** Mit ihrem Einkauf unterstützen Green Chefs regionale Besonderheiten, Artenvielfalt, kurze Transportwege und heimische Erzeuger.
- **zu Umweltbewusstsein.** Green Chefs achten darauf, mit ihrem Handeln ihre Wirkung auf die Umwelt gering zu halten. Sie sorgen für einen niedrigen CO<sub>2</sub>-Ausstoß, kurze Transportwege, geringen Energieverbrauch und wenig Abfall.
- **zu fairen Arbeitsbedingungen.** Das ist die Grundlage für ein gutes Team und tolles Essen. Ein solides Einkommen, verträgliche Arbeitszeiten und der respektvolle Umgang miteinander in Ton und Tat sind für Green Chefs selbstverständlich.

Das Restaurant Mangusta engagiert sich sehr stark für Fairness und übernimmt Verantwortung in der Gastronomie. Wir freuen uns, sie als Partner der Green Chefs begrüßen zu dürfen.

Hamburg, den 27. Oktober 2015

Carina Jürgens

**WIR SIND**  
**GREEN**  
**CHEFS**  
FAIRNESS & VERANTWORTUNG  
IN DER GASTRONOMIE