

ZUKUNFT isst grüner

Wir sind an Ihrer Seite, wenn Sie neue nachhaltige Wege gehen und unterstützen Sie mit zahlreichen Lösungen & Konzepten.

Unsere Lösungen:



Digitale Helfer

Bedarfsgerecht produzieren, Speiserückläufe minimieren und dabei Kosten einsparen – dank unserer innovativen IT-Lösungen kein Problem. Und das Beste daran: mit unserem neuen Nachhaltigkeits-Konzept bewerten Sie im Nu Ihren kompletten Speisenplan.



Beratung & Zertifizierung

Mit klaren Leitlinien, strukturierten Ansätzen und hohem Expertenwissen entwickeln wir gemeinsam Strategien, um Ihre Nachhaltigkeitsleistung zu verbessern. So machen wir Sie fit bis hin zur Nachhaltigkeitszertifizierung!



Foodwaste-Management

Wissen Sie, wie viel bei Ihnen in der Tonne landet? Von der ersten Messung der Abfalldaten mittels einer innovativen Foodwaste-Kamera über die Analyse bis hin zur Entwicklung von Maßnahmen und Lösungen – wir schaffen den nötigen Durchblick.



Bio-Konzepte

Wir erstellen mit Ihnen einen auf Ihren Betrieb zugeschnittenen Plan und begleiten Sie bei der erfolgreichen Umsetzung Ihres Bio-Konzeptes – und dabei sind 90 Prozent Förderungen aus Bundesmitteln für Beratungen und Schulungen möglich!



Nachhaltigkeit lernen: CAMPUS

Ob tiefgehender Lehrgang, aufregende Seminare oder spannende Kocherlebnisse – zum Thema Nachhaltigkeit hat der CHEFS VALUE CAMPUS einiges zu bieten. Mit unserem reichhaltigen Weiterbildungsangebot geben wir Ihnen Inspiration und machen Sie zum Nachhaltigkeitsprofi.

CHEFS VALUE

CREATING SUCCESS

CHEFS VALUE

by CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26 · 47652 Weeze

Telefon: 02837 80-226

info@chefsvalue.de · www.chefsvalue.de

