

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: Akademie

Ob tiefgehender Lehrgang, aufregende Seminare oder spannende Kocherlebnisse – zum Thema Nachhaltigkeit hat die CHEFS CULINAR Akademie einiges zu bieten. Mit unserem reichhaltigen Akademieangebot geben wir Ihnen Inspiration und machen Sie zum Nachhaltigkeitsprofi.

CHEFSVALUE

CREATING SUCCESS

CHEFS VALUE

c/o CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26 · 47652 Weeze

TELEFON: 02837 80-226

info@chefsvalue.de · chefsvalue.de

