

Bioland-Siegel für die Speisekammer Ebersberg

Schon seit Beginn des Betriebs legt die Küche der Speisekammer großen Wert auf regionale und biologische Zutaten. Nun ist es „amtlich“: diese Woche konnten Elisabeth Wagner, Teamleiterin der Speisekammer, Viktoria Antoni Gschwendtner, Leiterin der Ebersberger Werkstätten und Jean-Yves Lethimonier, Koch der Speisekammer von Frau Grundnig, Vertreterin des BIOLAND-Verbands, das Zertifikat „Wir sind Partner“ von Bioland entgegennehmen. Zusätzlich erhält die Speisekammer das goldene Siegel „Für mehr Bio in der Profiküche“. Dieses besagt, dass in der Küche 90-100 % der verwendeten Zutaten aus biologischem Anbau stammen.

Nach der Verwendung des Mehrweg-Pfandsystems Rebowl und Recup ist das ein weiterer großer Schritt in Richtung Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung – diesen Weg geht die Speisekammer Ebersberg seit Jahren konsequent.

Auch das äußere Erscheinungsbild der Speisekammer wird sich verändern: nach Fertigstellung der Umbauarbeiten wird das Lokal vergrößert und um einen Laden erweitert. Kund*innen dürfen sich unter anderem auf Produkte aus den ebenfalls bioland und auch naturland-zertifizierten Fendsbacher Werkstätten freuen. Die Neueröffnung ist für Spätsommer 2021 geplant.

Die Speisekammer Ebersberg ist eine Werkstatt für Menschen mit seelischer Behinderung und als solche Teil des Werkstattverbunds Steinhöringer Werkstätten. Diese sind eine Einrichtung des Einrichtungsverbunds Steinhöring unter der Trägerschaft der Katholischen Jugendfürsorge München und Freising e. V.



Über das Zertifikat freuen sich auch die Werkstattbeschäftigten

v.l.:

Hinten: Margarete Graipel, Elisabeth Wagner, Dagmar Schlüsselhuber
Mitte: Sonja Grundnig (Bioland), Jean-Yves Lethimonier, Viktoria Antoni-Gschwendtner
Vorne, sitzend: Josefine Schmidt, Lorenz Hüttinger

