

A photograph of three chefs in a professional kitchen. They are wearing white chef's coats and white hats. The chef on the left is a woman, and the two on the right are men. They are all looking down at their work. The chef on the right is stirring a pot on the stove. In the foreground, there is a pan with vegetables and a blue cutting board with carrots.

UNSERE KÜCHE

CBT

UNSER VERSPRECHEN

Als christliches Unternehmen trägt die CBT besondere Verantwortung für Mensch und Natur. Dessen sind wir uns bewusst und richten unser Handeln danach aus. Auch beim Einsatz unserer Lebensmittel und der Zubereitung unserer Speisen. Denn in der CBT wird täglich frisch gekocht, in eigenen Küchen, mit ausgewählten Zutaten und nach modernen Erkenntnissen.

Gutes Essen, in gemütlicher Atmosphäre und netter Gemeinschaft – das ist Lebensqualität.

Uns ist es wichtig mit Menschen zusammen zu arbeiten, denen die Qualität der Lebensmittel ebenso am Herzen liegt wie uns. Dieser Anspruch verbindet die CBT mit ihren langjährigen Partnern, Lieferanten und Herstellern.

Wir achten auf den Einsatz umweltverträglicher Produkte sowie energie- und rohstoffsparender Techniken. Nachhaltigkeit in der CBT ist nicht nur ein Wort. Wir füllen es mit konkreten Inhalten. Aber schauen Sie selbst.





Verantwortungsbewusste Ernährung hat für die CBT hohe Bedeutung. Ebenso wie Rücksichtnahme des Essverhaltens auf die Umwelt. Für einen nachhaltigen Fischkonsum müssen wir deshalb aber keine Meeresbiologen oder Fischereiwissenschaftler sein.

Ist ein Fisch mit dem Umweltsiegel des MSC gekennzeichnet, haben Experten bereits ihre Arbeit getan und geprüft, ob der Fisch umweltverträglich gefangen wurde.

Unsere Köche können sich völlig auf die Zubereitung konzentrieren – und Sie auf den Genuss.

UNSERE FISCHE UND MEERESFRÜCHTE

Nachhaltig gefangen, köstlich zubereitet.

UNSER FLEISCH



Unser „Meisterfrisch-Fleisch“ stammt ausschließlich von ausgesuchten Tieren aus tiergerechter Haltung und kontrollierter Herkunft mit lückenloser Rückverfolgbarkeit.

Viel Licht und Platz für die Tiere. Alle Tiere werden ausnahmslos in Deutschland geboren, aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet und unterliegen damit einer hohen Qualitätssicherung.

Das bedeutet: kein Einsatz von Antibiotika oder chemischen Zusätzen, beste Futtermittel und Aufzuchtbedingungen.

UNSERE LEBENSMITTEL

Unser Lebensmitteleinkauf berücksichtigt die Auswahl nachhaltiger Lieferbedingungen sowie artgerechter Tierhaltung und bildet die Basis für unsere Speisenauswahl.

Das Angebot von überwiegend regionalen und saisonalen Gemüsesorten und eine Obstauswahl ist für uns selbstverständlich und ein weiteres Qualitätsmerkmal unserer Küchen.



SIE HABEN APPETIT?

CBT

 *Caritas*-Betriebsführungs- und Trägergesellschaft mbH
Leonhard-Tietz-Straße 8
50676 Köln

Tel. 0221 92444-0



www.cbt-gmbh.de



@cbtmbh



CBTGmbH



CBTmbH

