

GAMMAGARTEN

Knackfrisch auf den Tisch.

Nichts schmeckt besser als Gemüse vom eigenen Garten: frisch, würzig, herzhaft. Seit 2018 werden im GAMMAGARTEN auf gepachtetem Land seltene Gemüsesorten, geschmackvolle Kräuter, feinste Knollengewächse kultiviert. Das Engagement von GAMMA bringt viel Genuss und noch mehr Nachhaltigkeit auf jeden Tisch.

Die Ernte vom GAMMAGARTEN hat es in sich:

- **MEHR GENUSS:** Es werden über 40 speziell ausgesuchte ProSpecieRara Sorten gepflanzt.
- **CO₂ REDUKTION:** Der GAMMAGARTEN liegt knapp 5 min vom GAMMA Hauptsitz entfernt – kurze Transportwege sparen viel CO₂.
- **VERFÜGBARKEIT:** Setzlinge werden nach und nach gesetzt, damit das ganze Jahr über frisches Gemüse angeboten werden kann.
- **NACHHALTIGKEIT:** Wo Gemüse nicht direkt beim Gast aufgetischt werden kann, produzieren die GAMMA Küchen Nebenprodukte.
- **FOOD WASTE:** Die GAMMA Köche sind äusserst kreativ, wirklich alles wird verwertet!
- **RECYCLING:** Das Gemüse kommt ohne Verpackung in wiederverwendbaren Kisten in die GAMMA Küchen.



GAMMACATERING . Bösch 43 . CH 6331 Hünenberg
T +41 41 781 10 01 . F +41 41 781 10 02 . zug@gammacatering.com . www.gammacatering.com



Die GAMMA Gruppe ist ausgezeichnet nachhaltig. Wir engagieren uns für kleine Produzenten und zertifizierte Produkte von Fairtrade Max Havelaar.

