Spezialitäten direkt vom Erzeuger ins Haus – Interview mit genusshandwerker.de

Seit März 2007 gibt es den Online Shop genusshandwerker.de. Für höchsten Genusswert, werden hier Produkte aus ganz Europa erst nach Ihrer Bestellung vom Produzenten bezogen und gleich an die Kunden weitergeleitet. Die Frische wird dabei durch extrem kurze Lieferzeiten und das Frischesiegel gewährleistet.

Wie genau die umweltschonende Logistik funktioniert, erklären die Betreiber im folgenden Interview.

Die Angebotspalette der Genusshandwerker beinhaltet vom originalen Büffel-Mozzarella aus Italien über die Lende vom spanischen Ibérico-Schwein bis hin zur Label Rouge Hähnchenbrust aus Frankreich eine Vielzahl regionaler europäischer Spezialitäten. Der Versand der Produkte aus den Regionen nach Düsseldorf und deren Weiterversand zu den Kunden verursacht natürlich CO2-Emissionen. „Allerdings", schränkt Pestka ein, „ist bei der Produktion der Lebensmittel unserer Kleinlieferanten bereits eine erhebliche CO2-Einsparung erreicht worden. Im Gegensatz zu industriell produzierten Lebensmitteln, deren Grundzutaten weltweit eingekauft und transportiert werden, verwenden unsere Lieferanten vorrangig Zutaten aus ihrer Region. Das spart lange Transportwege und vermeidet Schadstoffausstoß."

Erfahren Sie mehr zu diesem interessanten Shop im kompletten Interview und im Shopprofil bei Trusted Shops.