



Plant Kitchen



Für unsere Gesundheit und unseren Planeten.

Wertschätzung. Vielfalt entdecken.
Kreativität schaffen.
Erfahrung teilen. **Authentizität.**



In dieser kulinarischen Ausrichtung laden wir dazu ein, verborgene Schätze und weniger bekannte Zutaten und Produkte zu entdecken.

Wir schätzen Nahrung als kostbares Gut, das uns nicht nur ernährt, sondern auch Einfluss auf Umwelt und Gesundheit hat.

Eine klare Struktur ist die Basis unserer kreativen Entfaltung. Unser Konzept variiert Kochtechniken, Produkte und Aromen.

Essen hat grundsätzlich etwas Verbindendes! Hier findet gemeinsamer Genuss und Austausch statt.

Der Mensch ist was er is(s)! Diese These betont die enge Beziehung von Ernährung, Gesundheit und Identität.



Plant Kitchen



Für unsere Gesundheit und unseren Planeten.

Wertschätzung. Vielfalt entdecken.
Kreativität schaffen.
Erfahrung teilen. **Authentizität.**



In dieser kulinarischen Ausrichtung laden wir dazu ein, verborgene Schätze und weniger bekannte Zutaten und Produkte zu entdecken.

Wir schätzen Nahrung als kostbares Gut, das uns nicht nur ernährt, sondern auch Einfluss auf Umwelt und Gesundheit hat.

Eine klare Struktur ist die Basis unserer kreativen Entfaltung. Unser Konzept variiert Kochtechniken, Produkte und Aromen.

Essen hat grundsätzlich etwas Verbindendes! Hier findet gemeinsamer Genuss und Austausch statt.

Der Mensch ist was er is(s)! Diese These betont die enge Beziehung von Ernährung, Gesundheit und Identität.



Nachhaltigkeitsagenda



In Verantwortung für unseren Planeten!

Wir sorgen für Nachhaltigkeit auf Euren Tellern!



Durch Einkauf

Wir setzen auf Regionalität, Saisonalität und Frische!



Durch Gestaltung unseres Speisenangebots

Wir arbeiten am Ausbau des Angebots an pflanzenbasierten Gerichten.



Durch Tierwohl

Wir achten auf artgerechtere Tierhaltung. Strohschwein, Qualivo-Rind und Bayern-Huhn.



Durch Reduktion von Lebensmittelabfällen

Wir haben Reduktionsstrategien gegen Lebensmittelverschwendung.



Durch soziale Nachhaltigkeit

Wir unterstützen die Münchner Tafel mit frischen Speisen.



Durch Mehrweg

Wir ersetzen Einwegverpackungen wenn möglich durch nachhaltige Alternativen bzw. ersetzen diese mit Mehrweg-Lösungen.



Durch Digitalisierung

Wir setzen auf Digitalisierung - vom energieeffizienten Garen in der Produktion bis hin zur Reduzierung von Papier.



Sie möchten mehr erfahren?