



completeorganics

–

für ein gutes Bauchgefühl

–

fermentiertes Bio-Gemüse
voll mikrobiotischem Leben
komplett ohne Zusatzstoffe

Nachhaltigkeits-Award für Completeorganics – Fermentiertes Gemüse wird als nachhaltigstes Food-Produkt Deutschlands ausgezeichnet

Freude und Stolz sind groß: Wir konnten die Jury des WeltverbEsserer Wettbewerbs 2020 mit unserem Konzept, roh-fermentiertes Gemüse in eine nationale Distribution und somit zurück auf Deutschlands Teller zu bringen, überzeugen und sind Gewinner des renommierten Nachhaltigkeits-Awards in der Kategorie Food-Produkte.

Ziel des »WeltverbEsserer« Wettbewerbs der Berliner Kreativagentur Branding Cuisine ist es, die nachhaltigsten Gastro- und Food-Konzepte Deutschlands auszuzeichnen! Dabei werden insbesondere Kriterien wie die Umsetzung pflanzenbasierter Ernährung, Aufklärung in Ernährung und Gesundheit, Verarbeitung fair gehandelter Bio-Produkte, möglichst kurze und transparente Lieferketten, eine frische Zubereitung ohne Zusatzstoffe, bewusster Umgang mit Verpackungsmaterialien, energieeffiziente Herstellung sowie die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bewertet.

Mit unserer täglichen Umsetzung all dieser Themen sowie Fermentation als eine, an sich schon maximal natürliche Konservierungsmethode, konnten wir im – Corona-bedingt als Online-Format ausgetragenen – Finale eine hochkarätige Jury überzeugen. Diese bestand unter anderem aus Georg Kaiser, Geschäftsführer der Bio Company, Johannes Kamps-Bender, Vorstand von Demeter sowie David Diallo, der als Gründer von Good Impact und Geschäftsführer des Enorm Magazins als Galionsfigur der deutschen Nachhaltigkeits-Szene gilt.

“Wir sehen in der Vision von completeorganics, die Welt mit fermentiertem Gemüse gesünder, nachhaltiger und fairer zu machen, große gesellschaftliche Wirksamkeit in Bezug auf eine nachhaltige Ernährung”, so das ehrenvolle Urteil der Jury.

Completeorganics – Weltverbesserer mit viel Liebe und Nachhaltigkeit

Wir bei Completeorganics sind der Meinung, dass jeder zu einer nachhaltigen Zukunft beitragen kann – dies beginnt bereits bei der Entscheidung, was auf den eigenen Teller kommt. Zudem sind wir uns sicher, dass Liebe durch den Magen geht und die Gesundheit im Darm liegt, weshalb wir 2017 angefangen haben, frisches Bio-Gemüse mit viel Aufwand von Hand zu fermentieren, wobei wir bewusst auf Erhitzung oder Zusätze zur Haltbarmachung verzichten. Somit stellen wir den gängigen, industriell hergestellten und meist mit vielen Zusatzstoffen versehenen Lebensmitteln radikale und “lebendige” Naturprodukte entgegen.

Um unsere Produkte zu komplettieren, verwenden wir vornehmlich Gemüse aus saisonal regionalem Bio-Anbau, das wir auf Basis traditioneller Fermentations-Rezepte mit Superfoods und spannenden Gewürzen vereinen, welche wir ausschließlich über fairen Handel beziehen. Dabei sehen wir die Welt stets als Ganzes und handeln im Einklang mit den Bedürfnissen der Natur, unserer Lieferanten, Mitarbeiter und Kunden.

Komplett bio, vegan und frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen machen es unsere Fermente einfach, die tägliche Ernährung noch bewusster und nachhaltiger zu gestalten.

Unsere Cuts, Condiments und Drinks werden in Aschheim bei München produziert, seit Anfang 2018 offiziell vertrieben und sind bereits in über 1.500 Bioläden, Reformhäusern und Feinkostläden in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Frankreich, Luxemburg und in den Niederlanden sowie online erhältlich.

Weitere Informationen

- auf der offiziellen Wettbewerbsseite: <https://www.brandingcuisine.com/weltverbesserer/>
- sowie auf: www.completeorganics.de

Medien- und Kooperations-Anfragen an: presse@completeorganics.de

Handelsanfragen an: basti@completeorganics.de

Completeorganics GmbH
Kopernikusstraße 17
85609 Aschheim

Unsere Produkte sind komplett Bio-Zertifiziert und Vegan:



Da wir viel “Misfit-Gemüse” verarbeiten, sind wir Mitglied im:



Wir sind stolzer Preisträger des:



1. Platz Food-Produkte

Auch wir supporten:

