



**HEDON!ST**  
**Philosophie#Unternehmen**



**„Echtes Essen verlangt ein hochwertiges Grundprodukt mit einer Topzubereitung und die Kreativität, die Speisen offensiv-spannend zu würzen.“**





## **Unsere Philosophie**

Die einen verstehen heute unter einem Hedonisten einen Menschen, der nur am eigenen Lustgewinn interessiert ist, die anderen sehen Hedonisten als **„New Hippies“**.

Wir betrachten den Hedonismus im philosophischen Sinne als die **Theorie vom guten Leben**.

Wir wollen Euch etwas Gutes bieten und gleichzeitig Umwelt und Mitmenschen keinen Schaden zufügen.

Aus diesem Grund verkaufen wir nur **hochwertige Bio-Lebensmittel**, die wir von regionalen, eigens ausgesuchten Lieferanten und Händlern beziehen. So können wir gewährleisten, dass Ihr bei uns die besten Produkte bekommt.

Bei der Auswahl der Lebensmittel setzen wir auf kurze, transparente Lieferketten, Nachhaltigkeit und Qualität.

Auch das Wohl der Tiere liegt uns besonders am Herzen, weswegen es bei uns keinerlei Fleisch aus Massentierhaltung gibt.

Stattdessen gibt es beispielsweise Wild; Tiere also, die ein gutes Leben in der freien Natur hatten.

Außerdem versprechen wir einen ganz besonderen Geschmack, denn bei uns gibt es wieder traditionelle Rezepte, die handwerklich modern aufbereitet werden. Um die Umwelt auch bei der Verpackung der Lebensmittel zu schonen, werden diese in Glasbehältern oder Bentoboxen für die es ein Pfandsystem gibt, oder in kompostierbarem Material serviert.

Mit Hedon!st habt Ihr den richtigen Partner was Geschmack und Umweltbewusstsein angeht.



## NACHHALTIG / FARM to TABLE

Unsere Zulieferer liefern die Lebensmittel in Mehrwegkisten. Durch dieses Konzept wird Plastikmüll auf ein Minimum reduziert. Die Produktion erfolgt mit neuester Technik und damit energiesparend. Bei unserer Produktion ergibt sich lediglich % Bio-Lebensmittelabfall, der täglich einer Biogasanlage in Heidelberg zugeführt wird. Unsere Verpackungen sind aus Glas, Bambus und kompostierbarer Pappe. Besteckteile, Servietten etc. sind alle kompostierbar. Die Produktionsstätte und das Bistro arbeiten zu 100 % mit erneuerbaren Energien. Regionale Produzenten werden, bei Erfüllung unserer sehr hohen Qualitätsmaßstäbe an die Produkte, bevorzugt.



# Referenzen:

- Denree ( Denns Supermärkte ) in Mannheim, Schwetzingen , Heidelberg 2X, Heppenheim Worms, Weinheim
- Füllhorn Karlsruhe, Landau, Bruchsal
- Vand der Hamm Mannheim
- Fuchs OHG Mannheim
- Wacker GmbH Mannheim
- Chili Food Bad Dürkheim
- Natural Food Shop Bad Dürkheim
- Ifaa (Pfitzenmeier Gruppe) Schwetzingen
- B.O.L. Bauausführung Organisation und Logistik GmbH
- JS Inszenierung Holz GmbH
- Kanzlei Wallesch
- Dorothea Schumacher







**Hedon!st GmbH**  
**Schlachthofstraße 15**  
**68165 Mannheim**  
**Geschäftsführende:**  
**Nihad Velic & Mechthild Weiss**  
**Produktion und Entwicklung: Rolf Kindermann**  
**Tel.:0621-43829343**  
**E-Mail:[verkauf@hedonisten.bio](mailto:verkauf@hedonisten.bio)**