



In der modernen Gesellschaft gewinnen viele Faktoren im Umgang mit regionaler Ware an Wichtigkeit. Besonders betroffen sind Lebensmittel, bei welchen der faire und nachhaltige Umgang mit den Produkten selbst und den damit verbundenen Prozessen der Lieferkette essenziell ist. Von dem fairen Umgang mit Arbeitern, Tieren und Ware, bis zur Verwertung unserer Eierprodukte, versucht unser Eiergroßhandel unseren eigenen ökologischen Fußabdruck kontinuierlich zu minimieren. Deshalb sind und werden wir Teil dieses und weiterer Projekte sein, um langfristig immer weiter den Schritt in Richtung Klimaneutralität zu unterstützen. Uns liegt die Verantwortung für unsere nachhaltigen Produkte am Herzen. Daher setzt sich der Eiergroßhandel Georg Pilters immer mehr für den verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt ein. Dieser Einsatz äußert sich an jedem Schritt unserer Lieferkette. Zum Wohl der Tiere, sorgen wir für genügend Platz und ausgewählter Nahrung in der Frei-, Boden- und Kleingruppenhaltung. Gleiches gilt auch für unsere Partner der Färberei, welche hygienisch und effizient arbeitet, um unsere Nachhaltigkeit und Frische für den Endkonsumenten zu gewährleisten. Dabei werden nur Farbstoffe verwendet, welche keinen Einfluss auf das Ei haben und gewissenhaft verwertet werden können. Dies spiegelt sich in der mehrschichtigen Färbung wieder, welche die Poren des Eies vollkommen verdichtet und frisch konserviert ohne dass die Frische des Eies durch Oxidation gefährdet wird. Auch an unserer Packstelle wird der hygienische Umgang zwischen Mitarbeitern und Produkten priorisiert und streng kontrolliert. Dafür wird unter anderem eine Sortieranlage verwendet, welche wenige Kontaktpunkte zum Ei benötigt. Wir nutzen lediglich abbaubare Pappwaben in verschiedenen Variationen. Zur Sicherstellung von nachhaltiger Verwertung arbeiten wir mit lokalen Erzeugern zusammen, welche überproduzierte Ware in Form von Tierfutter zurück in die Nahrungskette führt. Für den Transport der Waren nutzen wir ausschließlich logistisch effizient gewählte Routen und moderne Fahrzeuge mit neuester Filterungstechnik, um den Schadstoffausstoß möglichst gering zu halten. Sowohl wir als auch unsere Produktionspartner setzen folglich gemäß unserer Qualitätspolitik auf Frische und Qualität aus einer Hand. Nur so kann für den Umgang mit der sensiblen Produktgruppe „Ei“ Nachhaltigkeit garantiert und auch zukünftig gefördert werden. All diese Aspekte können ausführlich auf unserer Firmenwebsite begutachtet werden. Wir wollen Teil dieser Wende sein, da uns die Verantwortung, Transparenz und Ehrlichkeit gegenüber unseren Kunden am Herzen liegt und laden jedes Unternehmen ein diese Bewegung mit uns zu unterstützen.



Georg Pilters immer mehr für den verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt ein. Dieser Einsatz äußert sich an jedem Schritt unserer Lieferkette. Zum Wohl der Tiere, sorgen wir für genügend Platz und ausgewählter Nahrung in der Frei-, Boden- und Kleingruppenhaltung. Gleiches gilt auch für unsere Partner der Färberei, welche hygienisch und effizient arbeitet, um unsere Nachhaltigkeit und Frische für den Endkonsumenten zu gewährleisten. Dabei werden nur Farbstoffe verwendet, welche keinen Einfluss auf das Ei haben und gewissenhaft verwertet werden können. Dies spiegelt sich in der mehrschichtigen Färbung wieder, welche die Poren des Eies vollkommen verdichtet und frisch konserviert ohne dass die Frische des Eies durch Oxidation gefährdet wird. Auch an unserer Packstelle wird der hygienische Umgang zwischen Mitarbeitern und Produkten priorisiert und streng kontrolliert. Dafür wird unter anderem eine Sortieranlage verwendet, welche wenige Kontaktpunkte zum Ei benötigt. Wir nutzen lediglich abbaubare Pappwaben in verschiedenen Variationen. Zur Sicherstellung von nachhaltiger Verwertung arbeiten wir mit lokalen Erzeugern zusammen, welche überproduzierte Ware in Form von Tierfutter zurück in die Nahrungskette führt. Für den Transport der Waren nutzen wir ausschließlich logistisch effizient gewählte Routen und moderne Fahrzeuge mit neuester Filterungstechnik, um den Schadstoffausstoß möglichst gering zu halten. Sowohl wir als auch unsere Produktionspartner setzen folglich gemäß unserer Qualitätspolitik auf Frische und Qualität aus einer Hand. Nur so kann für den Umgang mit der sensiblen Produktgruppe „Ei“ Nachhaltigkeit garantiert und auch zukünftig gefördert werden. All diese Aspekte können ausführlich auf unserer Firmenwebsite begutachtet werden. Wir wollen Teil dieser Wende sein, da uns die Verantwortung, Transparenz und Ehrlichkeit gegenüber unseren Kunden am Herzen liegt und laden jedes Unternehmen ein diese Bewegung mit uns zu unterstützen.



gefährdet wird. Auch an unserer Packstelle wird der hygienische Umgang zwischen Mitarbeitern und Produkten priorisiert und streng kontrolliert. Dafür wird unter anderem eine Sortieranlage verwendet, welche wenige Kontaktpunkte zum Ei benötigt. Wir nutzen lediglich abbaubare Pappwaben in verschiedenen Variationen. Zur Sicherstellung von nachhaltiger Verwertung arbeiten wir mit lokalen Erzeugern zusammen, welche überproduzierte Ware in Form von Tierfutter zurück in die Nahrungskette führt. Für den Transport der Waren nutzen wir ausschließlich logistisch effizient gewählte Routen und moderne Fahrzeuge mit neuester Filterungstechnik, um den Schadstoffausstoß möglichst gering zu halten. Sowohl wir als auch unsere Produktionspartner setzen folglich gemäß unserer Qualitätspolitik auf Frische und Qualität aus einer Hand. Nur so kann für den Umgang mit der sensiblen Produktgruppe „Ei“ Nachhaltigkeit garantiert und auch zukünftig gefördert werden. All diese Aspekte können ausführlich auf unserer Firmenwebsite begutachtet werden. Wir wollen Teil dieser Wende sein, da uns die Verantwortung, Transparenz und Ehrlichkeit gegenüber unseren Kunden am Herzen liegt und laden jedes Unternehmen ein diese Bewegung mit uns zu unterstützen.