

# Leitbild von Olivenöl Kostoulas



## Extra Natives Olivenöl aus der Region Epirus in Griechenland

### **Was wollen wir erreichen?**

Vertrauen in unser Produkt schaffen

Kunden erreichen mit einem Bewusstsein was sie essen

100 % Bio zu schätzen wissen.

Den Geschmack reines Olivenöl möchten

### **Wie wollen wir es erreichen?**

Vertrauen durch Transparenz.

Durch persönlichen Kontakt, Erreichbarkeit (E-Mail) und Transparenz auf Instagram wollen wir unseren Kunden zeigen, wie unsere Oliven geerntet und zu Olivenöl verarbeitet wird.

### **Werte und Grundsätze**

Was wir Anbauen und ernten verwenden wir selber für unsere Speisen. Auch unsere Kinder kommen in den Genuss des gleichen Olivenöls, welches wir unseren Kunden anbieten / verkaufen.

Wichtig ist dabei, dass der Prozess der Ernte wie auch die Verarbeitung durch uns überwacht wird. Es ist immer ein Familienmitglied vor Ort um die Qualität sicherzustellen.

Der Betrieb, in dem die Oliven zu Olivenöl verarbeitet werden, ist zertifiziert: ISO zertifiziert 22000 – 2005 - Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit – Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette.

<https://www.olivenoel-kostoulas.de>