

## CJD Ausbildungsküchen Nienburg

Verbesserungsmaßnahme 18 für mehr Nachhaltigkeit

**50% des Schweine- und Rindfleisches kommen von der regionalen Nienburger Fleischerei Twartmann (keine Tiefkühlware). Die Fleischerei bezieht ihr Fleisch ausschließlich ortsnah (max. 30 Kilometer entfernt).**

### Was erreichen wir damit?

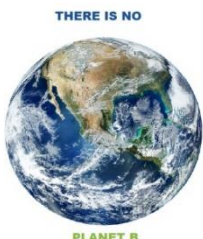
Durch die Regionalität entstehen kürzere Transportwege, wodurch wesentlich weniger Treibhausgase emittiert werden.

### Unser Appell:

Achte bei dem Kauf von Fleisch auf die Regionalität und die Transportwege um CO<sub>2</sub> zu sparen.

Aus der UN Nachhaltigkeitsagenda 2030 haben wir 17 eigene Nachhaltigkeitsziele abgeleitet.

**Mit dieser Maßnahme erreichen wir direkt oder indirekt folgende unserer Ziele**



Mehr Informationen zu unserem Nachhaltigkeitsprojekt und zu unserer Mission unsere Küche mit 60 Schritten nachhaltiger zu gestalten findet ihr auf unserer Homepage unter der Rubrik Nachhaltigkeit.

