

## Ausbildungsküchen Nienburg

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 27 für mehr Nachhaltigkeit

**Beide Ausbildungsküchen verwenden regionale Eier** (im Fall der Ausbildungsküche Hauswirtschaft sogar regional *und* bio).

### Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Durch den regionalen Einkauf sparen wir lange Transportwege und den damit verbundenen CO<sub>2</sub>-Ausstoß. Zudem werden heimische Produzenten unterstützt.

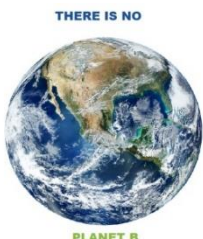
### Was ist das Schöne daran?

Regionale Lebensmittel erhält man durch ihren kurzen Transportweg frischer.

### Unser Appell:

Achte beim Einkauf auf regionale Produkte. So beugst du langen, CO<sub>2</sub>-intensiven Transportwegen vor und unterstützt heimische Produzenten.

**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.

