

Unsere CJD Küchen Nienburg

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 40 für mehr Nachhaltigkeit

Der Einkauf von Salatgemüse (Tomaten, Gurken, Blattsalat) erfolgt nahezu immer frisch.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Durch kürzere Transportwege werden weniger schädliche Emissionen verursacht.

Was ist das Schöne daran?

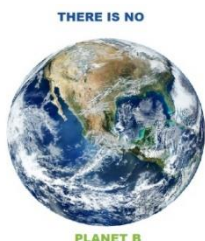
Frisches Gemüse schmeckt besser und enthält mehr Vitamine.

Unser Appell:

Achte beim Einkauf auf frische und regionale Lebensmittel.

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.

