

CJD Ausbildungsküche Koch/Beikoch Nienburg
Verbesserungsmaßnahme Nr. 51 für mehr Nachhaltigkeit

Unseren Auszubildenden schärfen wir das Bewusstsein bezüglich den Vorteilen fleischloser Kost für Gesundheit und Klima.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Obwohl fleischlose Kost kein Prüfungsbestandteil darstellt, lassen wir unsere Auszubildenden sich im Zubereiten fleischloser Kost ausprobieren. Wir reflektieren den hohen CO₂-Fußabdruck von tierischen Lebensmitteln im Vergleich zu pflanzenbasierter Kost. Wir sprechen über die gesundheitlichen Probleme bei zu hohem Fleischgenuss (Herz-Kreislauf Krankheiten, Gicht, Adipositas...). Durch den fachlichen Input bereiten wir den Weg für eine zunehmend klimafreundlichere und gesündere Ernährung in der Zukunft.

Was ist das Schöne daran?

Unsere Auszubildenden schauen über den Tellerrand ihrer Ausbildungen, können sich ausprobieren und sich im weiteren Berufsleben spezialisieren.

Unser Appell:

Werde kreativ in der pflanzenbasierten Küche.

