CJD Ausbildungsküche Koch/Beikoch Nienburg

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 52 für mehr Nachhaltigkeit

Wir bieten keine exotischen Früchte wie Mangos, Ananas, Avocados an. Ausnahme: Bananen.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Die exotischen Früchte haben einen hohen CO2 Fußabdruck, besonders wenn sie mit Flugzeug nach Europa kommen wie Flugananas oder Flugmangos. Avocados kommen zudem aus wasserarmen Gegenden wie Mexiko. Die Produktion von 4 Avocados benötigt beispielsweise 5-10 Badewannen voll Wasser. Trotzdem hat die Avocado einen immer noch weitaus geringeren CO2- und Wasserabdruck wie Fleisch oder Butter. https://utopia.de/ratgeber/avocado/#avocado-umwelt

Was ist das Schöne daran?

Wir verstärken unser Engagement im Bereich des regionalen und saisonalen Obsts, teilweise Bio. Das schmeckt man.

Unser Appell:

Achte beim Einkauf auf Regionalität. So unterstützt du soziale und ökologische Nachhaltigkeit.

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.