

CJD Küche Nienburg Ausbildung Hauswirtschaft  
Verbesserungsmaßnahme Nr. 59 für mehr Nachhaltigkeit

**Wir bieten täglich eine Gemüse- oder Salatbeilage zu unseren Gerichten. Zwei Mal pro Woche gibt es Rohkost.**

**Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?**

Eine tägliche Gemüse- und Salatbeilage entspricht den Qualitätsstandards der DGE (Dt. Gesellschaft für Ernährung). Außerdem hat Gemüse in der Regel einen viel geringeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck wie Fleisch oder Wurst.

**Was ist das Schöne daran?**

Gemüse versorgt uns mit wichtigen Vitaminen und hält fit.

**Unser Appell:**

Greife mal wieder zu einem Gemüse-Stick.

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.

