

CJD Küche Nienburg Ausbildung Koch-Beikoch
Verbesserungsmaßnahme Nr. 65 für mehr Nachhaltigkeit

Unsere Azubis ernten Obst aus ausgewählten Gärten.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Die Transportwege werden reduziert. Das schont das Klima.

Was ist das Schöne daran?

Wir lernen in Kreisläufen zu denken und ernten unsere Lebensmittel selbst.

Unser Appell:

Versuche deine Lebensmittel selbst anzubauen.

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.

