

CJD Ausbildungsküche Koch - Beikoch

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 66 für mehr Nachhaltigkeit

Wir verwenden zu 100 % MSC-zertifizierten Fisch.

MSC: Marine Stewardship Council

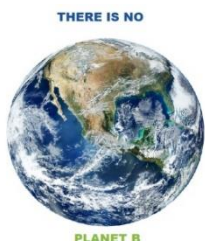
Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Die Siegel garantieren einen nachhaltigeren Fischfang, als er sonst kommerziell praktiziert wird (daher: kein Beifang, keine Überfischung).

Unser Appell:

Woher bezieht ihr euren Fisch? Achtet ihr auf die Herkunft der Tiere? Meidet derzeit gefährdete Arten wie Aal, Alaska-Seelachs, Makrele und Rotbarsch und greift z. B. zu Karpfen (Info von Greenpeace).

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.

