

CJD Küche Elze

Verbesserungsmaßnahme Nr. 25 für mehr Nachhaltigkeit

Wir haben unsere Fleischportionen bei Erwachsenen um 17% in der Grammzahl reduziert.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Wir sparen pro Kilogramm Fleisch bis zu 13 kg CO₂ und andere Treibhausgase ein. Einsparungen erfolgen auch bei Wasser, Anbaufläche und Feldfrüchten, die dann nicht mehr ineffizient zur Produktion von Fleisch verwendet werden, sondern zur direkten Ernährung der Weltbevölkerung oder zur Erhaltung des Regenwaldes (Sojafutteranbau!) dienen.

Was ist das Schöne daran?

Wir reduzieren den hohen Fleischkonsum. Dieser schadet dem menschlichen Organismus. Folgen sind Herz-Kreislauf-Krankheiten, Diabetes, Übergewicht, Gicht u. s. w.

Unser Appell:

Reduziere deinen Fleisch- und Wurstkonsum auf höchstens 300–600 Gramm pro Woche (600 g bei sehr hohem Kalorienbedarf), um das Klima und deine Gesundheit zu schonen. Quelle: Dt. Gesellschaft für Ernährung.



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.

