

CJD Küche Elze

Verbesserungsmaßnahme Nr. 35 für mehr Nachhaltigkeit

Wir sind kreativ in der vegetarischen Küche unterwegs.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Wir suchen aktiv nach vegetarischen Rezepten und probieren diese aus. Pro fleischlosem Gericht sparen wir knapp 1 kg CO₂.

Was ist das Schöne daran?

Wir lernen nie aus. Es gibt Abwechslung in der Küche.

Unser Appell:

Versuche auch du dich in der vegetarischen Küche.

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.

