

## CJD Küche Elze

Verbesserungsmaßnahme Nr. 37 für mehr Nachhaltigkeit:

**Wir liefern an das Internat zu 100 % Bio\* Orangensaft.**

### Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Die biologische Landwirtschaft versucht negative Umweltauswirkungen zu reduzieren und setzt sich für den Erhalt der Biodiversität ein. Sie produziert mit weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen als die konventionelle Landwirtschaft, da z.B. keine Kunstdünger verwendet werden. Kunstdünger sind in ihrer Herstellung sehr CO<sub>2</sub>-intensiv. Bei ihrem Abbau entsteht klimaschädliches Lachgas.

### Was ist das Schöne daran?

Mit Bio Lebensmitteln tun wir nicht nur der Umwelt, sondern auch unserer Gesundheit etwas Gutes.

### Unser Appell:

Greife zu Bio Lebensmitteln.

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.

\*Bio Lebensmittel sind ab Küche nicht mehr zertifiziert.

