

CJD Küche Elze

Verbesserungsmaßnahme Nr. 40 für mehr Nachhaltigkeit:

Wir bieten zu 100 % Bio* Aprikosen (Trockenfrüchte) an.

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 CO₂-Emissionen als die konventionelle Landwirtschaft, da z.B. keine Kunstdünger verwendet werden. Kunstdünger sind in ihrer Herstellung sehr CO₂-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.

