

## CJD Küche Elze

Verbesserungsmaßnahme Nr. 51 für mehr Nachhaltigkeit:

**Nur in der Spargelzeit bieten wir frischen Spargel an.**

## Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Saisonale Produkte haben einen geringen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck.

## Was ist das Schöne daran?

Ernährt man sich saisonal, kommt bereits vor der Saison Vorfreude auf die Lebensmittel auf.

## Unser Appell:

Achte auf Saisonalität und Regionalität der Lebensmittel.

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.

