Unsere CJD Küche Elze

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 14 für mehr Nachhaltigkeit

Einkauf von Bratwurst und Braten über Fleischerei Hanke

Was erreichen wir damit?

Wir beziehen unser Schweinefleisch von der regionalen Fleischerei Hanke und verhindern so das Anfallen von langen Transportwegen und die dadurch ausgestoßenen CO_2 Emission. Fleischerei Hanke sitzt in Gronau und bezieht sein Fleisch von Bauern aus der Region, wie z. B. Hemmendorf.

Schaut mal vorbei: www.landschlachterei-hanke.de

Unser Appell

70 Prozent der direkten Treibhausgasemissionen unserer Ernährung sind auf tierische Produkte zurückzuführen! Je weniger Fleisch wir essen, desto weniger Emissionen emittieren wir! Achtet beim Kauf auf die Güte und Regionalität des Fleisches.

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.