

CJD Küche Elze

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 61 für mehr Nachhaltigkeit:

Auf CJD Veranstaltungen kochen wir vegetarisch. Fleisch gibt es nur in Bio-Qualität.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Mit einer pflanzlichen Ernährung sparen wir pro Hauptmahlzeit ein Kilogramm CO₂ ein. Außerdem sensibilisieren wir unsere Gäste für den Klimaschutz und zeigen, wie lecker vegan/vegetarisch sein kann.

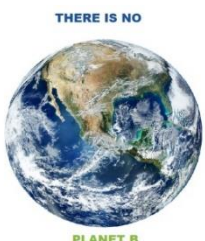
Was ist das Schöne daran?

Es schmeckt. Außerdem ist eine ausgewogene vegetarische Kost im Vergleich zu fleischbasierter Kost insgesamt gesünder, s. Dt. Gesellschaft für Ernährung.

Unser Appell:

Serviere auch du deinen Gästen vegetarisches Essen.

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.

* Unsere Bioprodukte sind in der Küche nicht zertifiziert.

