

CJD Küche Elze

Verbesserungsmaßnahme Nr. 58 für mehr Nachhaltigkeit:

Unsere Eintöpfe bestehen zum überwiegenden Teil aus frischem Gemüse.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Fertigprodukte werden meist sehr CO₂-intensiv produziert. Außerdem vermeiden wir damit Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe etc., die negativen Folgen für die Gesundheit haben können.

Was ist das Schöne daran?

Frisches Gemüse enthält damit mehr Vitamine.

Unser Appell:

Greife zu frischem Gemüse

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.

