

Ausbildungsküche Bremervörde Fachpraktiker/in Hauswirtschaft

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 23 für mehr Nachhaltigkeit

Wir betreiben Bildung für nachhaltige Ernährung (z. B. Besuch eines Biohofs, der Milchprodukte produziert; Besichtigung eines örtlichen Spargelhofs während der Ernte u.v.m.).

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Wir lernen die Produktionsprozesse von Lebensmitteln kennen und vergleichen. Damit wird eine Bewertung nachhaltiger Ernährung möglich.

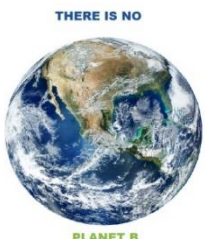
Was ist das Schöne daran?

Wir erfahren wo unsere Lebensmittel herkommen. Bewusstes Essen spricht alle Sinne an.

Unser Appell:

Informiere dich über den Herstellungsprozess deiner Lebensmittel und entscheide dann, ob ein Kauf aus der Perspektive Nachhaltigkeit vertretbar ist.

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.

