

Ausbildungsküche Bremervörde Fachpraktiker/in Hauswirtschaft

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 24 für mehr Nachhaltigkeit

Wir bewirtschaften ein eigenes Gemüsebeet (z. B. mit Äpfeln, Johannisbeeren, Rhabarber, Kräutern.).

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Obst und Gemüse aus unserem Beet sind 100% saisonale und regionale Produkte. Somit tendiert der CO₂-Ausstoß gegen Null. Außerdem durchlaufen wir mit diesen Lebensmitteln ihren ganzen Lebenszyklus und können ihn nachhaltig gestalten (z. B. Regenwasser zum Gießen nutzen, Kompost anlegen etc.).

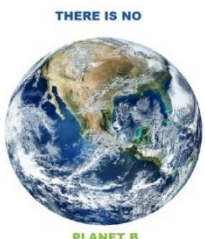
Was ist das Schöne daran?

Bei selbstgezo-genem Gemüse und Obst wissen wir, wie viel Arbeit dahintersteckt. So schmeckt es ganz besonders gut. Gleichzeitig erlernen wir ein paar gärtnerische Fähigkeiten.

Unser Appell:

Versuche einmal deine Kräuter, Obst oder Gemüse selbst zu ziehen.

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.

