

## CJD Küche Bremervörde Catering

Verbesserungsmaßnahme Nr. 36 für mehr Nachhaltigkeit

### **Wir bieten täglich ein vegetarisches Gericht an.**

### Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Wir erreichen einen verringerten Fleischkonsum in unserer Einrichtung und motivieren, vegetarisch zu essen. Wir sparen pro kg Fleisch bis zu 13 kg CO<sub>2</sub> und andere Treibhausgase ein. Einsparungen erfolgen auch bei Wasser und Feldfrüchten, die dann nicht mehr ineffizient zur Produktion von Fleisch verwendet werden, sondern zur direkten Ernährung von Menschen verfügbar sind.

### Was ist das Schöne daran?

Wir kochen abwechslungsreich. Mit einem vegetarischen Gericht kann sich jeder entscheiden, aktiv seinen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.

### Unser Appell:

Verringere deinen persönlichen ökologischen Fußabdruck mit (zumindest gelegentlich) vegetarischer Ernährung und verringere damit den Ausstoß von CO<sub>2</sub> Emissionen.

**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.

