

CJD Küchen Bremervörde

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 51 für mehr Nachhaltigkeit

Unser Salatgemüse ist zu 85%-90% frisch (Ausnahmen sind Beimischungen von Dosenmais, eingelegten Bohnen etc.).

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Verarbeitete Produkte haben einen größeren CO₂-Fußabdruck als frische Lebensmittel. Durch die Verwendung von frischen Lebensmitteln schützen wird das Klima.

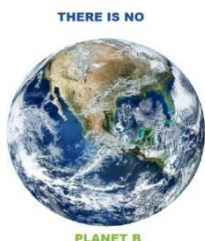
Was ist das Schöne daran?

FrISCHE Lebensmittel enthalten mehr Vitamine als verarbeitete Produkte.

Unser Appell:

Verwende frISCHE Lebensmittel und probiere dich mit Rohkost aus.

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.

