

CJD Catering-Küche Bremervörde

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 52 für mehr Nachhaltigkeit

Wir bieten frisches und saisonales Obst an.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Frische Früchte der Saison haben einen geringeren CO₂-Fußabdruck als verarbeitetes Obst oder als Früchte, die außerhalb der Saison gezüchtet werden. Denn für sie müssen Gewächshäuser beheizt werden oder sie legen weite Transportwege zurück, bis sie zu uns gelangen.

Was ist das Schöne daran?

Frische Früchte der Saison schmecken unglaublich gut und außerhalb der Saison wächst die Vorfreude auf sie.

Unser Appell:

Achte beim Einkauf auf Saisonalität und Regionalität. So schützt du das Klima.

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 nachhaltig zu gestalten findet ihr auf unserer Homepage unter der Rubrik Nachhaltigkeit.

