

CJD Catering-Küche Bremervörde

Verbesserungsmaßnahme Nr. 53 für mehr Nachhaltigkeit

Wir beziehen zu 100 % regionale Bioeier.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Mit Eiern von Biohühnern unterstützen wir das Tierwohl. Durch die Regionalität sparen wir lange CO₂ intensive Transportwege und schützen damit das Klima.

Was ist das Schöne daran?

Wir nutzen Lebensmittel aus der Region und unterstützen damit die regionale, tierwohlorientierte Landwirtschaft und deren Kulturlandschaftspflege.

Unser Appell:

Achte auf Regionalität und Tierwohl bei deinen Kaufentscheidungen.

Aus der UN Nachhaltigkeitsagenda 2030 haben wir 17 eigene Nachhaltigkeitsziele abgeleitet.

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.

