

CJD Küche Bremervörde (Catering)

Verbesserungsmaßnahme Nr. 64 für mehr Nachhaltigkeit

Wir verwenden zu 100 % Bio-Zucchini.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

In der biologischen Landwirtschaft werden langfristig die natürlichen Produktionsgrundlagen wie Böden, Artenvielfalt, Gewässer oder Klima geschützt. Dadurch erbringen Bio-Bauern positive ökologische Leistungen für die gesamte Gesellschaft. Mit dem Kauf von Bioprodukten unterstützen wir diese Landwirtschaft.

Was ist das Schöne daran?

Biologische Lebensmittel sind gesünder als herkömmliche Ware, da sie keine chemischen Pflanzenschutzmittel verwenden, die dem Körper schaden können.

Unser Appell:

Kaufe auch du biologische und regionale Lebensmittel.

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.

