

Küchen Bremervörde

Verbesserungsmaßnahme 70 für mehr Nachhaltigkeit

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch aus artgerechter Haltung. (Ausbildungsküche Hauswirtschaft 100 % Bio-Fleisch, Catering Küche 80 % Fleisch von ausgesuchten Höfen der regionalen Metzgerei Topp BRV)

Was erreichen wir damit?

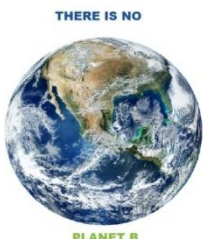
Durch eine artgerechte Haltung unterstützen wir das Tierwohl.

Unser Appell:

Achtet beim Kauf von Fleisch auf artgerechte Haltung.

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.

