

## CJD Küchen Bremervörde

Unsere Verbesserungsmaßnahme 74 für mehr Nachhaltigkeit

**Wir verwenden Bio Soja.** (Ausbildung Koch: Bio Soja Schnitzel und Bio Tofu, Ausbildung Hauswirtschaft: 100 % Bio Soja)

### 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?

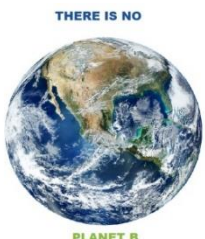
Biologische Lebensmittel sind gesünder als herkömmliche Ware, da sie keine chemischen Pflanzenschutzmittel verwenden, die dem Körper schaden können.

### Unser Appell:

Achte beim Einkauf auf Bio-Lebensmittel, so schützt du deine Gesundheit sowie das ganze Ökosystem.

**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.

