

CJD Küche Bremervörde Ausbildung Hauswirtschaft  
Verbesserungsmaßnahme Nr. 85 für mehr Nachhaltigkeit

**Wir verwenden zu 80% frisches Gemüse in Eintöpfen.**

**Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?**

Die Produktion von Gemüse verbraucht in der Regel weniger Ressourcen als die Produktion von Fleisch oder von stark verarbeiteten Lebensmitteln.

**Was ist das Schöne daran?**

Gemüse enthält wichtige Vitamine und Ballaststoffe.

**Unser Appell:**

Nutze Salat und Gemüse in deinem Speiseplan.

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.

