

CJD Küche Bremervörde Ausbildung (Fachpraktiker) Koch

Unsere Verbesserungsmaßnahme 89 für mehr Nachhaltigkeit

Wir verwenden je nach Verfügbarkeit zu 60% Bio Agavendicksaft.

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?

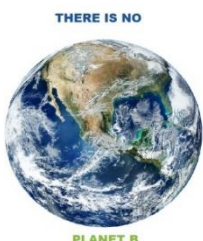
Biologische Lebensmittel sind gesünder als herkömmliche Ware, da sie keine chemischen Pflanzenschutzmittel verwenden, die dem Körper schaden können.

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.

