

Küche Schlaffhorst-Andersen Bad Nenndorf

Unsere Verbesserungsmaßnahme 22 für mehr Nachhaltigkeit

Einkauf von 100 % frischen Zucchini – wenn möglich Bio und regional

Was erreichen wir damit?

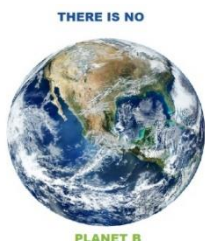
Durch kürzere Transportwege werden weniger schädliche Emissionen verursacht. Durch den Bio-Anbau wird außerdem der Boden und somit die Tierwelt, insbesondere Insekten geschützt, da keine schädlichen Pflanzenschutzmittel oder Dünger verwendet werden.

Unser Appell

Achte beim Einkauf auf Bio-Lebensmittel, so schützt du Tier- und Pflanzenwelt.

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.

