

## Küche Schlaffhorst-Andersen Bad Nenndorf

Unsere Verbesserungsmaßnahme 23 für mehr Nachhaltigkeit

### **Verwendung von 100% frischen Möhren – wenn möglich Bio und regional**

#### Was erreichen wir damit?

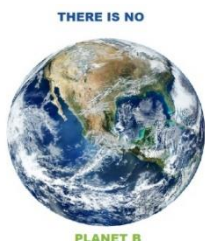
Durch kürzere Transportwege werden weniger schädliche Emissionen verursacht. Durch den Bio-Anbau wird außerdem der Boden und somit die Tierwelt, insbesondere Insekten geschützt, da keine schädlichen Pflanzenschutzmittel oder Dünger verwendet werden.

#### 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.

