

Küche Schlaffhorst-Andersen Bad Nenndorf

Verbesserungsmaßnahme 7 für mehr Nachhaltigkeit

**Reifes Obst aus dem Schulgarten wird in der Küche verwendet.**

Was erreichen wir damit?

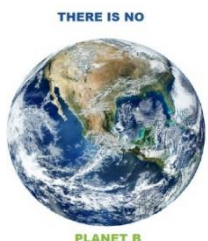
Durch Verwendung unseres eigenen Obstes haben wir keine Transportwege, was viel CO<sub>2</sub> spart. Außerdem kommt das Obst ganz ohne Dünger und Pflanzenschutzmittel aus, wodurch Boden und Insekten geschützt werden.

Unser Appell

Geh raus! Deine Stadt ist essbar! Entdecke wo Obstbäume und -Sträucher in deiner Nähe stehen.

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.

