

Küche Schlaffhorst-Andersen Bad Nenndorf
Verbesserungsmaßnahme Nr. 17 für mehr Nachhaltigkeit

**Auf die Verwendung von Fleisch in jeglicher Form wird zu
100 % verzichtet.**

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Mit dem 100 % Fleischverzicht reduzieren wir die CO₂ Emissionen und den Wasserverbrauch, die mit der Fleischproduktion verbunden sind, erheblich.
Zum Vergleich: Die Produktion von einem Kilo Tomaten verursacht 0,2 kg CO₂, während die selbe Menge Rindfleisch 13,3 kg CO₂ verursacht.

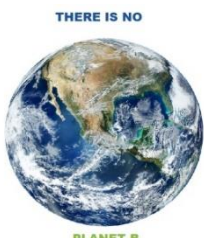
Was ist das Schöne daran?

Eine fleischarme Ernährung senkt das Risiko für Übergewicht, Arteriosklerose, Herz-Kreislauf-Krankheiten und Krebs.

Unser Appell:

Wie oft isst du Fleisch? Versuche deinen Fleischkonsum zu senken. Damit tust du deinem Körper etwas Gutes genauso wie der Umwelt und dem Klima.

**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.

