

Küche Schlaffhorst-Andersen Bad Nenndorf

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 42 für mehr Nachhaltigkeit

Wir verwenden zu 75 % saisonales Obst und Gemüse.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Durch den saisonalen Einkauf kann die Ware regional bezogen werden, wodurch lange Transportwege und der damit verbundene CO₂-Ausstoß verhindert werden. Zudem werden heimische Produzenten unterstützt. Auch der CO₂-Ausstoß durch lange Lagerung von regionalen, aber nicht saisonalen Produkten wird unterbunden.

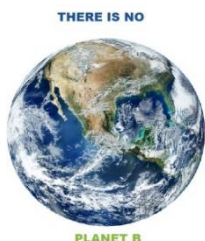
Was ist das Schöne daran?

Saisonale Lebensmittel sind durch ihren kurzen Transportweg frischer und damit leckerer. Vor der Saison kommt Vorfreude auf sie auf.

Unser Appell:

Achte beim Einkauf auf saisonale Produkte. So beugst du langen, CO₂-intensiven Transportwegen und -Lagerhaltung vor und unterstützt heimische Produzenten.

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.

