

CJD Küche Bad Nenndorf

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 50 für mehr Nachhaltigkeit

Unser Menü ist zu 95 % saisonal.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Durch den saisonalen Einkauf kann das Gemüse regional bezogen werden, wodurch lange Transportwege und der damit verbundene CO₂-Ausstoß verhindert werden. Zudem werden heimische Produzenten unterstützt.

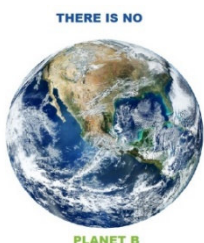
Was ist das Schöne daran?

Saisonales Gemüse ist durch seinen kurzen Transportweg frischer und damit leckerer. Vor der Saison kommt Vorfreude auf ihn auf.

Unser Appell:

Achte beim Einkauf auf saisonale Produkte. So beugst du langen, CO₂ - intensiven Transportwegen 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.

