

CJD Küche Bad Nenndorf

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 51 für mehr Nachhaltigkeit

Wir bieten täglich eine Gemüse-, Rohkost- und/oder Salatbeilage.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Durch vermehrte wertvolle pflanzliche Kost können wir Fleisch ersetzen. Damit reduzieren wir den CO₂-Fußabdruck und die Umweltauswirkungen.

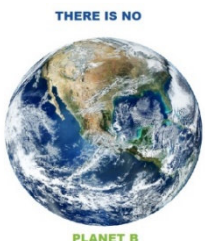
Was ist das Schöne daran?

Gemüse und Salat sind einfach lecker.

Unser Appell:

Wieder einmal Lust auf Gemüse?

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.

