

CJD Küche Bad Nenndorf

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 52 für mehr Nachhaltigkeit

Wir bieten Soja-Joghurt an.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Sojamilch verursacht nur ein Viertel an Treibhausgasen wie konventionelle Milch. Außerdem wird für ihre Herstellung 60 % weniger Land verbraucht wie für tierische Milch. Viele Hersteller von Soja- und Hafermilch haben sich verpflichtet, Soja nur aus nachhaltigen Quellen zu beziehen. (<https://albert-schweitzer-stiftung.de/aktuell/oekobilanz-pflanzenmilch>)

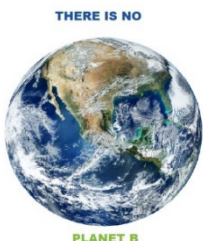
Was ist das Schöne daran?

Soja-Joghurt schmeckt leicht nussig und gut.

Unser Appell:

Probiere einmal ein Joghurt auf pflanzlicher Basis.

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.

