

CJD Küche Bad Nenndorf

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 56 für mehr Nachhaltigkeit

Wir verwenden zu 100 % Bio* Kürbis.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Die biologische Landwirtschaft hat hohe Ansprüche an das Tierwohl und setzt sich für geringe Umweltauswirkungen auf Flora & Fauna ein. Außerdem emittiert sie weniger CO₂ als die konventionelle Landwirtschaft, da z.B. kein Kunstdünger zum Einsatz kommt. Die Produktion von Kunstdünger ist sehr CO₂-intensiv und das Ausbringen von Kunstdünger erzeugt sehr hohe klimaschädliche Lachgasemissionen. In der ökolog. Landwirtschaft entstehen daher rund 40 % weniger Lachgasemissionen pro Hektar als in der konventionellen Landwirtschaft.

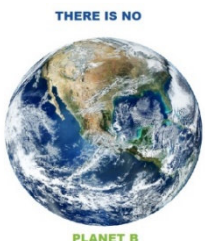
Was ist das Schöne daran?

Mit Bio Kürbis unterstützen wir die biologische Landwirtschaft und schonen unsere Gesundheit vor Rückständen von Pestiziden und Düngemitteln.

Unser Appell:

Greife zu Bio Produkten.

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.

* Unsere Bioprodukte sind in der Küche nicht zertifiziert.

