

## CJD Küche Bad Nenndorf

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 63 für mehr Nachhaltigkeit:

**Wir verwenden zu 100 % Bio\* Tofu.**

### 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 CO<sub>2</sub> als die konventionelle Landwirtschaft, da z.B. kein Kunstdünger zum Einsatz kommt. Die Produktion von Kunstdünger ist sehr CO<sub>2</sub>-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.

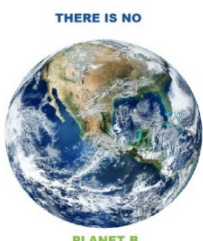
### Was ist das Schöne daran?

Mit Bio Lebensmitteln 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.

