

## CJD Küche Göddenstedt

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 27 für mehr Nachhaltigkeit

### **Unser gesamtes Schweinefleisch und Hack beziehen wir vom örtlichen Fleischer.**

#### Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Durch die kürzeren Transportwege sparen wir eine Menge CO<sub>2</sub>. Außerdem unterstützen wir heimische Produzenten.

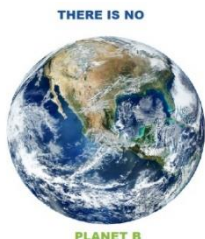
#### Was ist das Schöne daran?

Durch den örtlichen Kontakt haben wir eine bessere Vertrauensbasis zum Fleischer, als wenn das Fleisch von anonymen Großbetrieben geliefert wird. Außerdem ist das Fleisch frischer, weil es keine langen Transportwege zurücklegen muss.

#### Unser Appell:

Versuche deine Lebensmittel regional zu kaufen.

**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.

