

Unsere CJD Küche Göddenstedt

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 48 für mehr Nachhaltigkeit

Unser Menu Angebot ist zu 80 % saisonal.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Wir vermeiden Transportwege für importierte Lebensmittel und bedienen uns lieber an saisonalen Lebensmitteln. Damit können wir CO₂ einsparen.

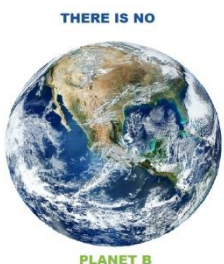
Was ist da Schöne daran?

Durch die saisonalen Lebensmittel erleben wir den Jahreszyklus auch beim Essen. Außerdem sind saisonale Waren frischer als importierte Lebensmittel und damit sehr lecker.

Unser Appell:

Probiere saisonale Lebensmittel aus.

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.

