

Unsere CJD Küche Göddenstedt

Verbesserungsmaßnahme Nr. 43 für mehr Nachhaltigkeit

Nur in der Kürbiszeit gibt es bei uns saisonalen Kürbis.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Durch den saisonalen Einkauf kann der Kürbis regional bezogen werden, wodurch lange Transportwege und der damit verbundene CO₂-Ausstoß verhindert werden. Zudem werden heimische Produzenten unterstützt. Auch der CO₂-Ausstoß durch lange Lagerung von regionalen Produkten außerhalb der Saison wird unterbunden.

Was ist das Schöne daran?

Saisonalen Kürbis ist durch seinen kurzen Transportweg frischer und damit leckerer. Vor der Saison kommt Vorfreude auf ihn auf.

Unser Appell:

Achte beim Einkauf auf saisonale Produkte. So beugst du langen, CO₂-intensiven Transportwegen und -Lagerhaltung vor und unterstützt heimische Produzenten.

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.

