

Unsere CJD Küche Göddenstedt

Verbesserungsmaßnahme Nr. 49 für mehr Nachhaltigkeit

Einmal in der Woche gibt es Fisch auf dem Speiseplan.

Was erreichen wir damit?

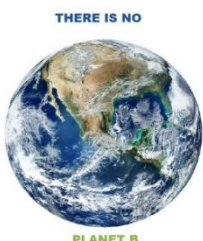
Mit dem Verzicht auf Fisch schützen wir die Fischbestände der Meere und wirken der Überfischung entgegen.

Unser Appell:

Versuch es doch einfach mal, Deinen Fischkonsum zu senken. Achte beim Kauf auf die Herkunft des Fisches und ein MSC-Siegel.

Aus der UN Nachhaltigkeitsagenda 2030 haben wir 17 eigene Nachhaltigkeitsziele abgeleitet.

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.

