cjd nachhaltigkeit

CJD Küche Göddenstedt

Verbesserungsmaßnahme Nr. 62 für mehr Nachhaltigkeit

Wir bieten täglich eine Gemüse- oder Salatbeilage zu unseren Gerichten.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Eine tägliche Gemüse- und Salatbeilage entspricht den Qualitätsstandards der DGE (Dt. Gesellschaft für Ernährung). Außerdem hat Gemüse in der Regel einen viel geringeren CO2-Fußabdruck wie Fleisch oder Wurst.

Was ist das Schöne daran?

Gemüse versorgt uns mit wichtigen Vitaminen und hält fit.

Unser Appell:

Greife mal wieder zu einem Gemüse-Stick.

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.