

## CJD Küche Hannover

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 56 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 CO<sub>2</sub> einsparen.

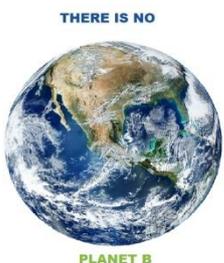
Was ist da Schöne daran?

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.

