

CJD Küche Hannover

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 71 für mehr Nachhaltigkeit:

Verwendung von frischen Zucchini – wenn möglich Bio*
(Lieferant liefert nicht immer Bio-Ware obwohl bestellt.)

Was erreichen wir damit?

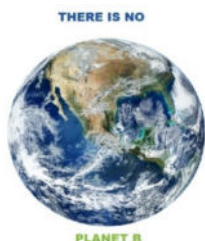
Die biologische Landwirtschaft hat hohe Ansprüche an das Tierwohl und setzt sich für geringe Umweltauswirkungen auf Flora & Fauna ein. Außerdem emittiert sie weniger CO₂ als die konventionelle Landwirtschaft, da z.B. kein Kunstdünger zum Einsatz kommt. Die Produktion von Kunstdünger ist sehr CO₂-intensiv und das Ausbringen von Kunstdünger erzeugt sehr hohe klimaschädliche Lachgasemissionen. In der ökolog. Landwirtschaft entstehen daher rund 40 % weniger Lachgasemissionen pro Hektar als in der konventionellen Landwirtschaft.

Unser Appell:

Achte beim Einkauf auf Bio-Lebensmittel, so schützt du Tier- und Pflanzenwelt.

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.

*Ab der Küche nicht mehr zertifiziert

