

Nachhaltigkeitskonzept 2020

- 1. Saisonale, ausgewogene Speiseplanung**
- 2. bedarfsgerechtes Angebot vegetarischer und nicht vegetarischer Speisen (2020 50% vegetarisch)**
- 3. Angebot einer gesundheitsbewussten Menülinie**
- 4. täglich ein vegane Hauptgerichte, Salate, Desserts, Zwischenverpflegung**
- 5. eigene Herstellung, weniger Convenience**
- 6. ausschließlich Fisch aus nachhaltiger Fischerei**
- 7. keine gentechnisch veränderten Lebensmittel**
- 8. ausschließlich Kaffee und Tee aus fairem Handel**
- 9. vermehrter Einsatz von regionalen Produkten**
- 10. biologisch abbaubare Einwegverpackungen**
- 11. Vermeidung von Portionsverpackungen bei Mayo, Ketchup, Senf**