

## CJD Küche Göddenstedt

Verbesserungsmaßnahme 16 für mehr Nachhaltigkeit

### **100 % Verzicht auf Tütensuppen (Fertigsuppen)**

**Alle unsere Suppen werden auf „natürliche Art und Weise“  
frisch hergestellt**

### Was erreichen wir damit?

Hefeextrakt und Zusatzstoffe (Geschmacksverstärker) werden konsequent gemieden. Der Geschmackssinn wird nicht auf „Überwürzung“ trainiert.

### Unser Appell:

Probiere dich in der Küche aus! Die meisten Gerichte kannst du ganz ohne Fertig-Hilfsmittel kochen.

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.

