

## CJD Küche Göddenstedt

Verbesserungsmaßnahme 17 für mehr Nachhaltigkeit

**100% Verzicht auf Tütensoßen (Fertigprodukte). Alle unsere Soßen werden auf „natürliche Art und Weise“ hergestellt**

### Was erreichen wir damit?

Der bei der Herstellung von Braten entstehende Bratensaft wird verarbeitet und nicht der Entsorgung zugeführt. Durch den Verzicht auf Hefeextrakt und Zusatzstoffe erreichen wir einen natürlichen Geschmack.

### 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.

