

CJD Küche Göddenstedt

Verbesserungsmaßnahme 5 für mehr Nachhaltigkeit

Überschüssig produzierte Speisen, die die Küche nicht verlassen haben (z.B. Nudeln, Suppe) werden fachgerecht eingefroren und später wiederverwendet.

Was erreichen wir damit?

Wir erreichen eine Reduktion von Speiseresten. Wir wirken der Lebensmittelverschwendung entgegen und reduzieren damit unseren Abfall und den damit verbundenen Ressourcenaufwand.

Unser Appell:

Auch zu Hause ist es möglich aus Resten im Kühlschrank eine leckere Mahlzeit zu gestalten. Versucht es mal!

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.

