

Küche Göddenstedt

Verbesserungsmaßnahme 6 für mehr Nachhaltigkeit

Präzise Mengen- und Gewichtsbestimmung der einzelnen Speisekomponenten je Gericht. Jedes Gericht hat seine festgelegten Mengen nach Altersgruppen der Teilnehmer.

(z.B. Kindertagesstätten, Horte, Tages-Schul-Gruppen, Wohngruppen)

Was erreichen wir damit?

Vermeidung von Speiseresten und ressourcenschonenden Einsatz von Lebensmitteln

Unser Appell:

Gib uns Rückmeldung ob die ausgegebenen Portionen ausreichend sind und hilf aktiv der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken

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.

