

Unsere CJD Küche Göddenstedt

Verbesserungsmaßnahme Nr. 63 für mehr Nachhaltigkeit

Unser Küchenpersonal nutzt höhenverstellbare Arbeitsflächen.

Was erreichen wir damit?

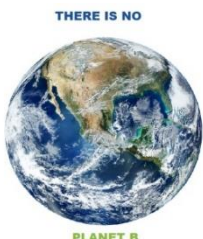
Wir schützen die Gesundheit unserer Mitarbeiter. (UN Ziel 3 „Gesundheit und Wohlergehen“)

Unser Appell:

Achte auch du präventiv auf deine Gesundheit.

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.

