

Küche Göddenstedt

Verbesserungsmaßnahmennummer 7 für mehr Nachhaltigkeit

Systematische, formulargestützte Rückmeldung an die Ausgabeküchen, ob die Menge der einzelnen Bestandteile des Menüs ausreichend sind (z. B. Gemüse, Salat, Beilagen, Fleisch bzw. Fisch)

Was erreichen wir damit?

Bedarfsorientierte Ausgabe der Speisemengen und somit Vermeidung von Speiseresten und -abfällen

Unser Appell:

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

Koche auch zu Hause nur so viel wie du verbrauchen kannst.

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.

