

## Küche Göddenstedt

Verbesserung für mehr Nachhaltigkeit

### **Weiterverwendung „altbackener Brötchen“ zu Paniermehl oder für die Zubereitung von Frikadellen**

#### Was erreichen wir damit?

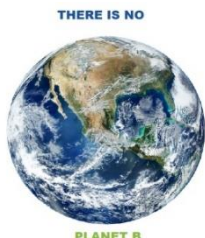
Wir verhindern das unnötige Wegschmeißen von Lebensmitteln und wirken der Lebensmittelverschwendung entgegen.

#### Unser Appell:

Schmeiße Lebensmittel nicht einfach weg, sondern überlege wie du sie weiterverwenden 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.

