

CJD Küche Göddenstedt

Verbesserungsmaßnahme Nr. 20 für mehr Nachhaltigkeit

**„First In First Out“ Lagerhaltung:
Zuerst gelagerte Ware wird zuerst verarbeitet.**

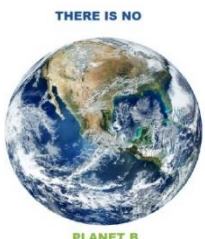
Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?
Der Lebensmittelverderb und somit der Abfall werden vermindert.

Unser Appell:

Verwende Lebensmittel zeitnah und kaufe erst neue Ware, wenn sich deine Vorräte dem Ende neigen.

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.

