

CJD Küche Göddenstedt

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 29 für mehr Nachhaltigkeit

Durch ein Frittieröl-Messgerät überprüfen wir die Qualität des Öls (wir verwenden kein Palmöl), **filtern und kühlen es nach jedem Einsatz und wechseln es bei Bedarf.**

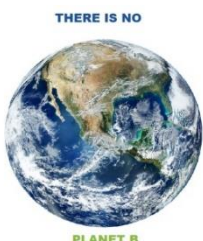
Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Durch die Pflege des Öls (Filtern, Kühlen) und das Messen seiner Qualität kann das Öl lang genutzt werden. Damit wirken wir der Lebensmittelvergeudung entgegen.

Unser Appell:

Sorge für die richtige Frischhaltung deiner Lebensmittel, so dass du sie möglichst lang verzehren kannst und nichts weggeschmissen werden muss. Auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums kannst du mithilfe deiner Sinne feststellen, ob die Ware noch genießbar ist.

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.

