

Unsere CJD Küche Göddenstedt

Verbesserungsmaßnahme Nr. 35 für mehr Nachhaltigkeit

Aus unseren Gemüseresten von Möhre, Zwiebel, Lauch und Co. kochen wir Gemüsebrühe zur Weiterverwendung. Damit können wir zu 99 % Brühwürfel einsparen.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Wir wirken der Lebensmittelverschwendung entgegen und reduzieren damit unseren Abfall und den damit verbundenen Ressourcenaufwand.

Was ist das Schöne daran?

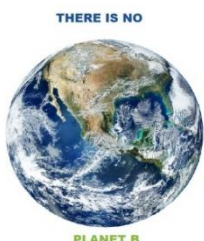
Auf diese Weise kochen wir natürlich hergestellte Brühen.

Unser Appell:

Auch zu Hause ist es möglich aus Gemüseresten eine leckere Suppe zu zaubern.
Probier`s aus.

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.

