

## Unsere CJD Küche Göddenstedt

Verbesserungsmaßnahme Nr. 37 für mehr Nachhaltigkeit

### **90 % Verzicht auf Alufolie**

#### Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

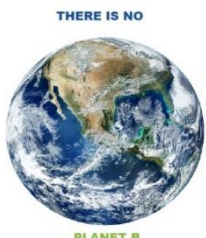
Vermeiden wir Alufolie, schützen wir die Umwelt, denn die Herstellung von Alufolie ist sehr umweltschädlich. Zudem schützen wir unsere Gesundheit: Kommt Alufolie in Kontakt mit fettigem, saurem, basischem oder salzigem, lösen sich Aluminiumionen und gelangen in die Speisen. Bei hoher Konzentration im Körper wird der Knochenstoffwechsel und das Nervensystem geschädigt.

#### Was ist das Schöne daran?

Lebensmittel in schicken BPA-freien Aufbewahrungsbehältern, z. B. aus Glas, statt in Alufolie sehen sehr appetitlich aus.

#### Unser Appell:

Verzichte auch du auf Alufolie und verpacke deine Speisen in Mehrwegboxen. Auch für das Grillen gibt es Alternativen: Grillkörbe, -bretter oder Gemüseblätter. Schau nach unter <https://utopia.de/ratgeber/grillen-ohne-alufolie-so-gelingen-auch-feta-fisch-und-frisches-gemuese/>



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.

