

Küche Göddenstedt

Verbesserung für mehr Nachhaltigkeit Nr. 8

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

Was erreichen wir damit?

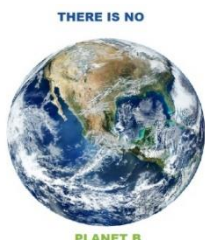
Wir verhindern das unnötige Wegschmeißen von Lebensmitteln und wirken der Lebensmittelverschwendung entgegen.

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.

