

CJD Küche Göddenstedt

Verbesserungsmaßnahme 9 für mehr Nachhaltigkeit

Wir verzichten auf Einwegverpackungen und Einweggeschirr beim Catering und bei der Essensausgabe an Mitarbeiter. (Wir nutzen beim Catering Mehrwegbehälter. Mitarbeiter müssen ihre eigenen Behälter bei der Essensausgabe to go mitbringen.)

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Wir schonen Ressourcen und sparen Müll.

Was ist das Schöne daran?

Wir müssen keine Berge von Müll nur von Einwegverpackungen entsorgen und keine achtlos weggeschmissenen Essensverpackungen einsammeln.

Unser Appell:

Verzichte auf Einwegverpackung und Plastikgeschirr, um Müll zu vermeiden und Ressourcen zu sparen.

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.

