

CJD Ausbildungsküchen Nienburg

Verbesserungsmaßnahme 13 für mehr Nachhaltigkeit

Wir verwenden die gesamten Lebensmittel

Was erreichen wir damit?

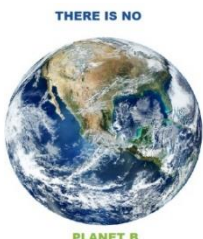
Kotelett- und Rindfleischknochen und überlagertes Gemüse (Karotten, Sellerie, Kräuter, Zwiebel) verarbeiten wir zu Soße weiter und vermindern damit die Essensverschwendung.

Unser Appell:

Auch aus Resten kannst du noch leckeres zubereiten. Teste dich 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.

