

## CJD Ausbildungsküchen Nienburg

Verbesserungsmaßnahme 6 für mehr Nachhaltigkeit

### **„First In First Out“ Lagerhaltung (zuerst gelagerte Ware wird zuerst verarbeitet)**

#### Was erreichen wir damit?

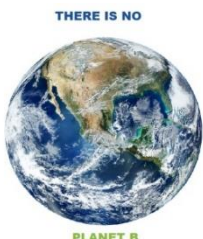
Der Lebensmittelverderb und somit der Abfall werden vermindert

#### Unser Appell:

Verwende Lebensmittel zeitnah und kaufe erst neue wenn du die alten aufgebraucht hast oder sie sich dem Ende neigen

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.

