

CJD Ausbildungsküchen Nienburg

Verbesserungsmaßnahme 1 für mehr Nachhaltigkeit

Wir verzichten fast vollständig auf Einweggeschirr. Das verbleibende Einweggeschirr ist biologisch abbaubar (Ausbildung Koch).

Was erreichen wir damit?

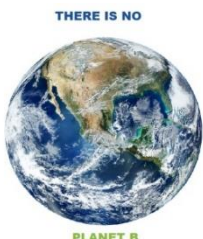
Wir sparen Ressourcen und Müllgebühren.

Unser Appell:

Verzichte auf Einwegverpackung und Plastikgeschirr, um Müll zu vermeiden und Ressourcen zu sparen. Wie oft fragt ihr noch nach dem kleinen Eislöffel beim Eiscafé?

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.

