

Unsere CJD Küchen Nienburg

Verbesserungsmaßnahme Nr. 36 für mehr Nachhaltigkeit

50-70 % Verzicht auf Alufolie

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

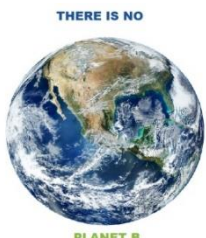
Vermeiden wir Alufolie, schützen wir die Umwelt, denn die Herstellung von Alufolie ist sehr umweltschädlich. Zudem schützen wir unsere Gesundheit: Kommt Alufolie in Kontakt mit fettigem, saurem, basischem oder salzigem, lösen sich Aluminiumionen und gelangen in die Speisen. Bei hoher Konzentration im Körper wird der Knochenstoffwechsel und das Nervensystem geschädigt.

Was ist das Schöne daran?

Lebensmittel in schicken BPA-freien Aufbewahrungsbehältern, z. B. aus Glas, statt in Alufolie sehen sehr appetitlich aus.

Unser Appell:

Verzichte auch du auf Alufolie und verpacke deine Speisen in Mehrwegboxen. Auch für das Grillen gibt es Alternativen: Grillkörbe, -bretter oder Gemüseblätter. Schau nach unter <https://utopia.de/ratgeber/grillen-ohne-alufolie-so-gelingen-auch-feta-fisch-und-frisches-gemuese/>



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.

