

## Küchen Nienburg

Verbesserungsmaßnahme Nr. 54 für mehr Nachhaltigkeit

**Wir portionieren die Mengen je nach Alter der Teilnehmer** (z.B. Auszubildender vs. Kita Kind) **und geben dieses Wissen unseren Auszubildenden weiter.** Ausbildungsküche Koch – Beikoch: was übrig bleibt gibt es teilweise zum Frühstück des folgenden Tages (sofern es den Hygieneauflagen entspricht).

## Was erreichen wir damit?

Vermeidung von Speiseresten und ressourcenschonenden Einsatz von Lebensmitteln

## Unser Appell:

Gib uns Rückmeldung ob die ausgegebenen Portionen ausreichend sind und hilf aktiv der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken

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.

