

Unsere CJD Küchen Nienburg

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 55 für mehr Nachhaltigkeit

Nicht verbrauchte Lebensmittel geben wir den Schülern mit oder organisieren Restebuffets (gemäß den gültigen Hygienerichtlinien).

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Wir wirken der Lebensmittelverschwendung entgegen und reduzieren damit unseren Abfall und den damit verbundenen Ressourcenaufwand.

Was ist das Schöne daran?

Wir können noch einmal ohne viel Aufwand eine gute Mahlzeit genießen.

Appell:

Auch zu Hause ist es möglich aus Resten im Kühlschrank eine leckere Mahlzeit zu gestalten. Versucht es mal!

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.

