

CJD Ausbildungsküche Koch- und Beikoch Nienburg

Verbesserungsmaßnahme Nr. 60 für mehr Nachhaltigkeit

Wir verwenden Schraubgläser mehrfach, z. B. zur Aufbewahrung von Gewürzen, Einlegen von Knoblauch.

Was erreichen wir damit?

Einsparung von Ressourcen.

Was ist das Schöne daran?

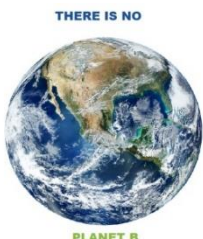
Die Aufbewahrung in Gläsern ist hygienisch und sieht hübsch aus.

Unser Appell:

Verwende auch du Verpackungen mehrfach.

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.

