

CJD Ausbildungsküche Hauswirtschaft Nienburg

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 21 für mehr Nachhaltigkeit

Essensteilnehmer bewerten Qualität und Menge des Essens. Essenswünsche können durchgegeben werden. (Da kleinere Teilnehmerzahl bei Ausbildungsküche Beikoch erfolgt Essensbewertung dort in unregelmäßigen Abständen mündlich.)

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Wir können uns verbessern. Da wir näher am Kundenwunsch bezüglich Art und Weise des Essens sowie der Menge kochen, gibt es tendenziell weniger Reste. Der Lebensmittelverschwendung wird vorgebeugt.

Was ist das Schöne daran?

Wir haben direkten Kontakt zu unseren Essensteilnehmern.

Unser Appell:

Gib uns Rückmeldung, ob die ausgegebenen Portionen ausreichend sind und dir schmecken. Hilf aktiv der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.

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.

