

Ausbildungsküche Nienburg Koch/Beikoch

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 46 für mehr Nachhaltigkeit

Wir verzichten zu 100 % auf Konservierungsstoffe.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Konservierungsmittel lösen zum Teil Allergien aus und können gesundheitsschädlich sein.

Was ist das Schöne daran?

Durch den Verzicht auf Konservierungsmittel schützen wir nicht nur unsere Gesundheit, sondern haben auch immer frische Lebensmittel im Haus, denn sie künstlich zu konservieren ist keine Option.

Unser Appell:

Achte beim Einkauf auf unverarbeitete Lebensmittel. Sie enthalten tendenziell weniger Konservierungsstoffe.



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.

