

CJD Ausbildungsküchen Hauswirtschaft Nienburg

Verbesserungsmaßnahme 75 für mehr Nachhaltigkeit

**Wir verwenden fast ausschließlich frisches Gemüse für unsere Eintöpfe (keine TK- oder Dosen-Ware).**

Was erreichen wir damit?

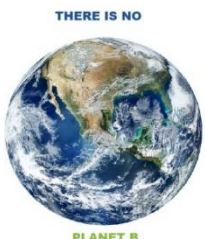
Dosenware verursacht ein Vielfaches an CO<sub>2</sub>-Emissionen und Ressourcenverbrauch als frische Ware.

Unser Appell:

Versuche ohne Dosen zu kochen.

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.

