

CJD Küche Elze

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 26 für mehr Nachhaltigkeit

Trockene Brötchen und Brot werden nicht weggeschmissen, sondern zu 70 % weiterverarbeitet (z. B. zu Paniermehl).

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Wir wirken der Lebensmittelverschwendung entgegen.

Was ist das Schöne daran?

Paniertes aus selbstgemachten Paniermehl (z. B. von verschiedenen Brotsorten) schmeckt köstlich.

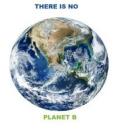
Unser Appell:

Lust auf Kochen mit Resten? Wie wäre es mit Spinatnockerl aus trockenen Brötchen mit frischem Parmesan?

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.

