

## CJD Küche Elze

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 27 für mehr Nachhaltigkeit

**Nicht verbrauchte Lebensmittel werden zu 50 % eingefroren und wiederverwendet (gemäß den Hygieneauflagen).**

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Wir wirken der Lebensmittelverschwendung entgegen und reduzieren damit unseren Abfall und den damit verbundenen Ressourcenaufwand.

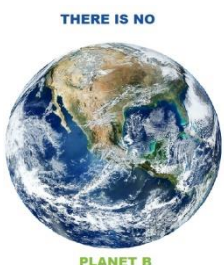
Was ist das Schöne daran?

Wir können mit den eingefrorenen Resten eine leckere weitere Mahlzeit zaubern und damit Zeit sparen.

Unser Appell:

Werfe übrige Lebensmittel nicht weg, sondern friere sie frisch und portioniert ein. Damit wirkst du nicht nur der Lebensmittelverschwendung entgegen, sondern hast gleich eine weitere Mahlzeit.

**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.

