

## CJD Küche Elze

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 32 für mehr Nachhaltigkeit

**Speisereste werden gesammelt und an die Firma ReFood zur umweltfreundlichen Biogasherstellung weitergegeben.**

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Speisereste werden nicht einfach kompostiert, sondern erzeugen Strom und Wärme.

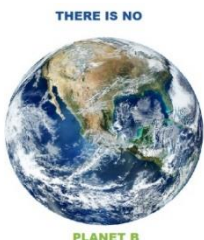
Was ist das Schöne daran?

Derzeit versorgt ReFood 50.000 Haushalte mit Strom und Wärme aus seinen eigenen Biogasanlagen. Fossile Energieträger, die das Klima bei ihrer Verbrennung belasten, werden eingespart.

<https://www.refood.de/rf/erneuerbare-energie/>

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.

