

CJD Küche Elze

Verbesserungsmaßnahme Nr. 46 für mehr Nachhaltigkeit:

Für unsere Außenstellen kaufen wir nach Speiseplan ein.

Was erreichen wir damit?

Wir vermeiden den Verfall von Lebensmitteln, weil wir sie gleich verbrauchen. Damit schonen wir Ressourcen.

Was ist das Schöne daran?

Wir verwenden frische Lebensmittel.

Unser Appell:

Plane auch du deine Woche bzgl. Mahlzeiten und kaufe danach ein. So vermeidest du Lebensmittel wegschmeißen zu müssen.

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.

