

## CJD Küchen Bremervörde

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 45 für mehr Nachhaltigkeit

**Am Freitag kochen wir die Reste der Woche** (unter Beachtung der gesetzlichen Regelungen, Ausbildungsküche Fachpraktiker/in Hauswirtschaft) **und wir planen so, dass kaum etwas übrigbleibt** (Catering-Küche).

## Wir erreichen damit?

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

## Appell:

Auch zu Hause ist es möglich aus Resten im Kühlschrank eine leckere Mahlzeit zu gestalten. Versucht es mal!

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.

