

CJD Küchen Bremervörde

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 49 für mehr Nachhaltigkeit

60% (Catering-Küche) **bis 100%** (Ausbildungsküche Fachpraktiker/in Hauswirtschaft)

Verzicht auf Tütensoßen (Fertigprodukte). Alle unsere Soßen werden auf „natürliche Art und Weise“ hergestellt.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Natürlich hergestellte Produkte führen zu einer gesünderen, nachhaltigeren Ernährung. Fertigsoßen enthalten oft eine Vielzahl an Geschmacksverstärkern, an anderen Zusatzstoffen wie Konservierungsmittel und viel Salz. Salz fördert aber Bluthochdruck und Herzkrankheiten, die Zusatzstoffe können Allergien hervorrufen und die Geschmacksverstärker verhindern ein Sättigungsgefühl. Dies kann zu Übergewicht führen.

Was ist das Schöne daran?

Natürlich hergestellte Soßen sind frisch, lecker, gesünder als Fertigprodukte und schmecken noch nach „echtem“ Essen. Außerdem sparen wir die Verpackungen der Fertigprodukte ein.

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.

