

Ausbildungsküche Bremervörde Fachpraktiker/in Hauswirtschaft  
Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 28 für mehr Nachhaltigkeit

## **Wir backen unseren Kuchen selbst.**

### **Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?**

Verpackungen der Fertigmöden können eingespart werden. Außerdem sind selbstgebackene Kuchen frischer und enthalten keine für die Gesundheit bedenklichen Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel etc.

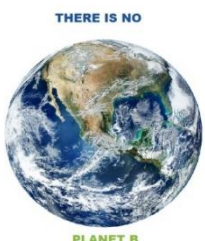
### **Was ist das Schöne daran?**

Selbstgebackener Kuchen schmeckt nicht nur besser als Tiefkühlkuchen, er ist auch gesünder. Die Verpackungstonne kann leer bleiben.

### **Unser Appell:**

Backe doch mal wieder einen Kuchen selbst.

**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.

