

CJD Küche Bad Nenndorf

Verbesserungsmaßnahme Nr. 48 für mehr Nachhaltigkeit

100 % der hellen Soßen bereiten wir selbst zu. Wir verzichten auf Fertigprodukte (Convenience).

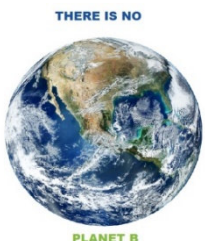
Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?
Den Verzicht auf Geschmacksverstärker und künstliche Inhaltsstoffe.

Unser Appell:

Verzichte auf Fertigprodukte und teste dich in deiner Küche aus.

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.

