



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

dgh for future

Das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft



SDG 12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen: Mehr Nachhaltigkeit in der Großküche!

Etablieren Sie eine nachhaltige Verpflegung, die ökologische, ökonomische und soziale Aspekte bei Produktion, Verarbeitung und Konsum berücksichtigt. Das Projekt „Außer-Haus-Angebote nachhaltig und gerecht gestalten“ (GeNAH) der FH Münster unterstützt Sie in diesem Vorhaben und bietet auf Nachhaltigkeit und Tauglichkeit in der Großküche überprüfte und schmackhafte Rezepte in einer kostenfreien Datenbank an. Lassen Sie sich inspirieren und speichern Sie Ihre Lieblingsrezepte direkt in Ihrer eigenen Rezeptsammlung ab.

Schlagworte: Nachhaltigkeit, Speisenzubereitung, Großküche.

Quellen:

NAHGAST: Nachhaltigkeitsbewertung mit NAHGAST - Der NAHGAST Rechner.

<https://www.nahgast.de/rechner/#intro-rechner>

NAHGAST: Nachhaltigkeitsbewertung mit NAHGAST - Die NAHGAST Community.

<https://www.nahgast.de/rechner/#intro-community> / <https://www.nahgast.de/rechner/#community>

FH Münster – Institut für Nachhaltige Ernährung: Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten (GeNAH).

<https://www.fh-muenster.de/genah>

(alle aufgerufen am 12.08.2022)

Ein Tipp von Petra Wehmeier, 19. August 2022