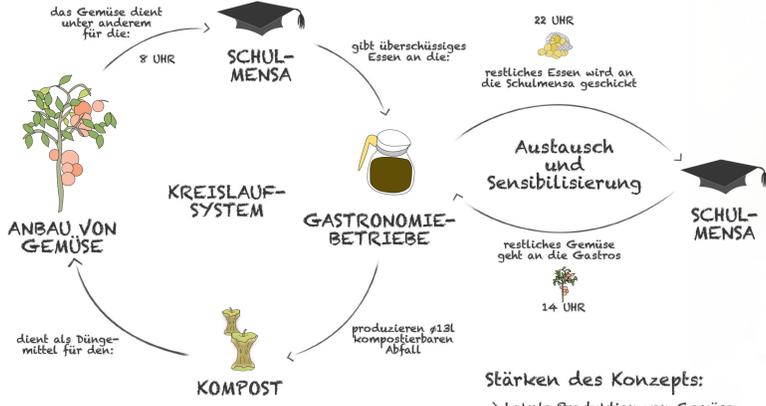


Vom Kaffeesatz zu gesundem Essen!

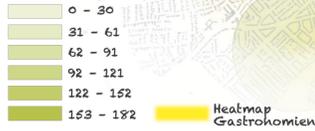


Stellt euch vor, Schulen würden in einem ökologischen Kreislaufsystem ihr Mensaeessen selbst herstellen. Beispielsweise mit dem Biomüll von Restaurants.

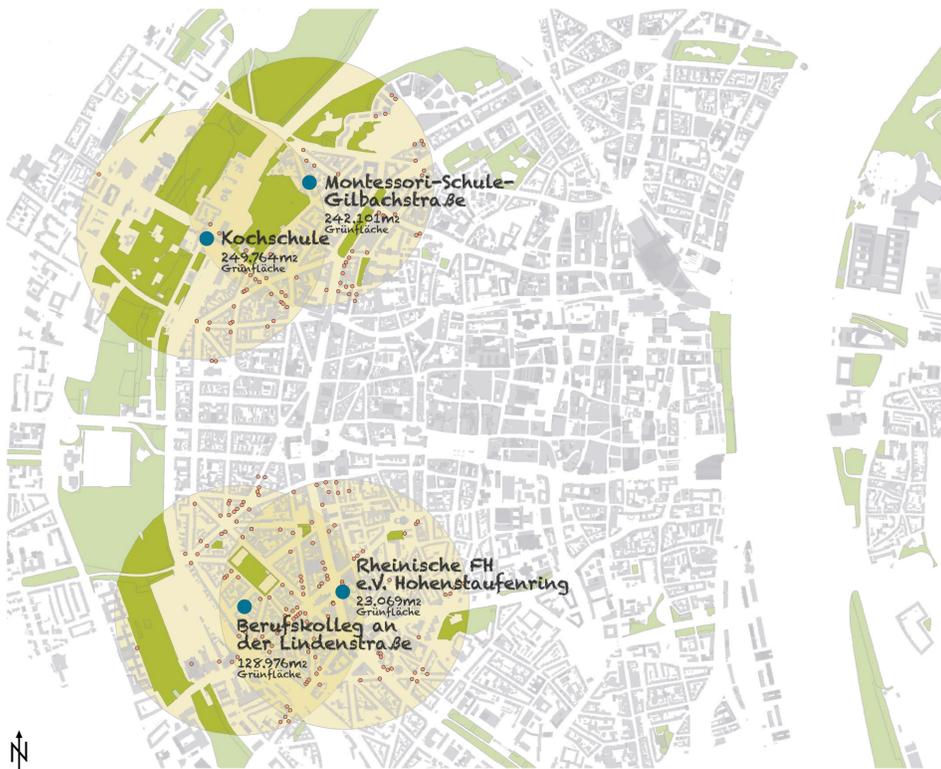


Stärken des Konzepts:

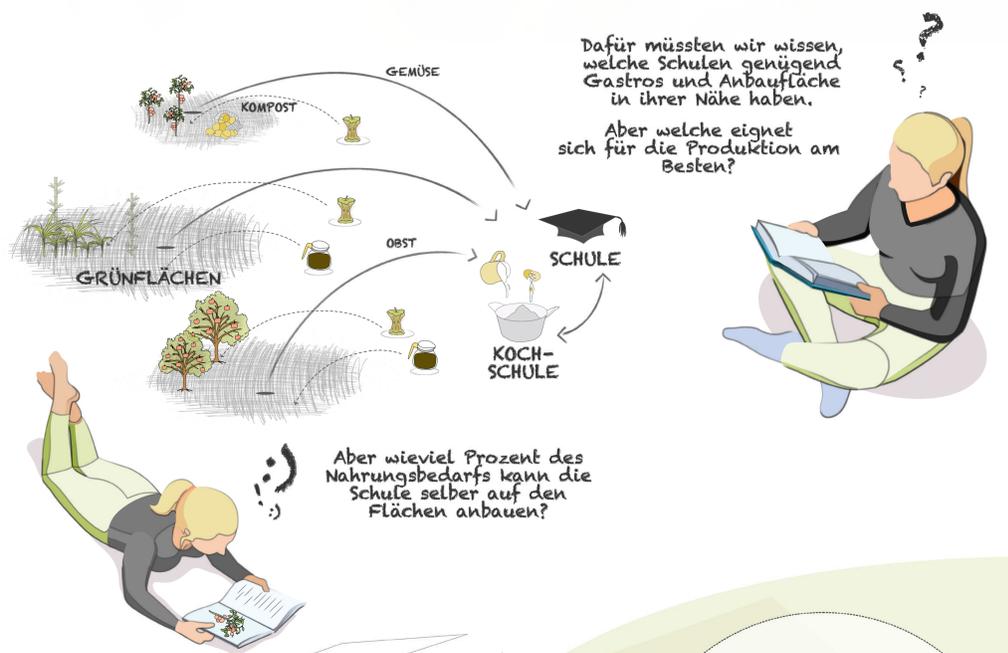
- Lokale Produktion von Gemüse
- Effektiver Umgang mit Nahrungsmitteln
- Sensibilisierung für nachhaltigen Anbau
- Transport über Lastenfahräder



Anzahl Gastronomien im Radius von 500m | M 1:20.000



Menge an Grünraum im Radius von 500m um Schulen und Kitas | M 1:10.000



Dafür müssten wir wissen, welche Schulen genügend Gastros und Anbaufläche in ihrer Nähe haben. Aber welche eignet sich für die Produktion am Besten?

Aber wieviel Prozent des Nahrungsbedarfs kann die Schule selber auf den Flächen anbauen?

Laut meinen Berechnungen könnte die Grundschule für 200 Schüler den gesamten Bedarf an Mensaeessen selber herstellen! Mit Know How durch die Kochschule lernen die Schüler sogar kochen in AGs!

