

BioGourmetClub

Kochschule, Akademie und Gastronomie

Hinter dem BioGourmetClub aus Köln verbirgt sich eine Kochschule, Akademie und diverse Events mit Fokus auf gesunde und gute Ernährung. Diverse Produkte wie z.B. selbstgemachter Tofu oder Linseneintopf und Mittagsmenus zur Abholung werden auch angeboten. Einzelne Produkte gibt es auch in lokalen Bioläden/beim Lieferdienst Himmel un Ääd.

Kontakt

BioGourmetClub Kochschule & Event GmbH Köln
Venloer Straße 59
50672 Köln

Telefon: 0221 99889967
info@biogourmetclub.de
<https://www.biogourmetclub.de/>

Ökologie

Rohstoffe und Produktauswahl

- 100% Bioprodukte nach EU, Demeter oder Bioland
Verbandszugehörigkeit bevorzugt
- bevorzugt regionale und saisonale Produkte

Klima und Umwelt

- 100% Strom aus erneuerbaren Quellen
- Nachhaltigkeit auch bei Hardware, z.B. Pfannen
- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung: Haltbarmachung von Gemüse; Leaf to Root und Zero Waste immer Teil von Kochkursen und Ausbildungen.
- Maßnahmen zur Energieeffizienz: Beleuchtung nur mit LED, Verwendung von Kochkisten, Energieeffizienz bei Neuanschaffungen (Waschmaschine)
- Verpackung: To-Go-Kunden bringen eigene Behälter mit, Einmachen in Pfandgläsern, Graspapier
- Carsharing anstelle von eigenem Auto
- Auslieferung wenn möglich mit Lastenrädern
- Kochbuch und Rezeptentwicklung für besonders klimafreundliche Gerichte

Soziales

Arbeitsplätze & Fachwissen

- 1 Unternehmerin
- 4 Festangestellte, 2 geringfügig Beschäftigte
- vielfältiges, eigenverantwortliches Arbeiten, Mitbestimmungsmöglichkeiten, Weiterbildungen für Mitarbeiter*innen

Betrieb in der Gesellschaft

- 2 sozial benachteiligte Beschäftigte,
- 10 Wochen Schülerpraktika
- 80 Kurse/Bildungsangebote mit ca. 2500 Teilnehmern
- Kochkurse für Kinder und Mitarbeiter in Schulen und Kitas.
- Rezeptentwicklung für Infobroschüre klimafreundliche Gemeinschafts-verpflegung Verbraucherzentrale NRW.
- Engagement in diversen Initiativen wie Freunde der Kölner Straßen, Ernährungsrat Köln & Dasselbe in Grün.
- Essensversorgung z.B. an Klimastreiktagen & für Hochwasseropfer in der Eifel.
- Veranstaltungen wie Sommerfest, Weihnachtsbasar, Kulinarische Schnitzeljagden, ...

Regional-Ökonomie

Regionale Wirtschaftskreisläufe

- Einkauf: 70% Beschaffung aus der Region I (75km);
95% aus der Region II (750km)
- Verkauf: 98% Absatzvolumen in der Region (75km);

Regionale Vernetzung und Kooperation

- Kooperation mit zahlreichen regionalen Institutionen und Betrieben, auch aus dem Regionalwert Partnernetzwerk.
- Teilnahme an HULC Mitgließerläden, Marktschwärmer etc.

Regionale Spezialitäten und Erhalt von Kulturerbe

- Herstellung vieler Sorten fermentiertes Gemüse, Sauerkraut und Kimchi, Marmelade, Eingemachtes, Gemüsebrühe, Tofu, Tempeh und Seitan, ...
- Brot-backen, Trocknen von Lebensmitteln, in Öl einlegen,
- Herstellung von Spezialitäten wie Levverworscht, Rheinischer Linseneintopf, Heringssalat, ...