

Esswahres

Kochschule und Event-Location

Die Kochschule esswahres in Köln-Sülz kombiniert Genuss, Gesundheit und beste Zutaten. Neben Kochkursen (online und in Präsenz), werden auch unterschiedliche Events wie Firmen-Teambuilding, Kochpartys und Junggesellenabschiede angeboten.

Kontakt

Stefanie Kleiner
Berrenrather Str. 363
50937 Köln

Telefon: 0221 34 66 85 38
info@esswahres.com
<https://esswahres.com>

Ökologie

Rohstoffe und Produktauswahl

- 70% Bioprodukte (Anteil steigend, ökologische Ausrichtung im Betrieb manifestiert sich)
- Bisher lag der Fokus auf Qualität und Geschmack der Rohstoffe, zukünftig soll auch Regionalität eine zentrale Rolle spielen

Klima und Umwelt

- 100% Strom aus erneuerbaren Quellen
- Transportwege mit eigenem Lastenfahrzeug, wenn notwendig Nutzung von Carsharing.
- Lebensmittelverschwendung: es gibt kaum Reste - from leave to root.
- Nachhaltige und hochwertige Materialien für Einrichtung von Küche und Küchenausstattung
- Umweltverträgliche Putzmittel, sparsam eingesetzt.

Soziales

Arbeitsplätze & Fachwissen

- 1 Unternehmerin
- 3 geringfügig Beschäftigte
- Weiterbildungen im Umfang von 150 Stunden

Betrieb in der Gesellschaft

- Engagement bei Slowfood, Greenpeace und NABU.
- 50 Veranstaltungen mit Fokus auf Lebensmittelzubereitung und Kochen
- 50 Veranstaltungen mit Wissensvermittlung zu Lebensmitteln, saisonalem/bewussten Essen.
- E-Book „bewusstes Essen“ entwickelt

Regional-Ökonomie

Regionale Wirtschaftskreisläufe

- Für Seminare kommen viele Zutaten von den Betrieben aus der Region

Regionale Vernetzung und Kooperation

- Kooperation mit regionalen Betrieben