

Fairliebt und Hüllenlos

Unverpacktladen

Fairliebt und Hüllenlos ist ein mobiler Unverpacktladen, seit 2021 auch mit einem fixen Ladenlokal & Café ist in der Schlebuscher Fußgängerzone. Aktuell findet man den mobilen Laden regelmäßig in Bonn-Beuel, Opladen, Hilden, Schlebusch und Hürth.

Das Sortiment umfasst mehr als 200 Produkte, unter anderem Getreide, Nudeln, Hülsenfrüchte, Tee, Kaffee, Wein, Naturkosmetik und nachhaltig produzierte Haushaltswaren.

Kontakt

Nina Müller-Rositzke
An der Wupper 27
42799 Leichlingen

nina@fairliebt-und-huellenlos.de
www.fairliebt-und-huellenlos.de

Ökologie

Rohstoffe und Produktauswahl

- 100% der hergestellten Lebensmittel Bio nach EU.
- 99% der vertriebenen Lebensmittel Bio nach EU.
- Gekocht wird fast ausschließlich mit Produkten regionaler Lieferanten

Klima und Umwelt

- 100% Strom aus erneuerbaren Energiequellen.
- Die Vermeidung von Verpackungsmüll ist ein Kernziel des Betriebes: Produkte sind vorwiegend unverpackt oder in Mehrwegverpackungen.
- Alle verwendeten Materialien/Rohstoffe entsprechen strengen ökologischen Standards (von der Einrichtung des Ladens bis hin zu den verkauften Produkten, z.B. „grüne“ Baustoffe wie Lehmfarbe und Produkte, die ausschließlich bio-basiert sind – von der Kosmetik, bis hin zu den Mehrwegbechern)
- Lebensmittelverschwendung: Verwendung von Ausschussware von lokalen Biobetrieben (unverkäufliches Gemüse). Too good to go-App, Probieraktionen für Kund* innen kurz vor dem Erreichen des MHDs der Waren.

Soziales

Arbeitsplätze & Fachkräfte

- 1 Unternehmerin
- 2 Festangestellte (seit 09/2021), beides Fachkräfte
- 2 geringfügig Beschäftigte
- betriebseigener Mindestlohn = 16 Euro
- vielfältige Tätigkeitsbereiche, eigenverantwortliches Arbeiten, flexible Arbeitszeiten, Mitbestimmungsmöglichkeiten, Weiterbildungen für Mitarbeiter*innen.

Betrieb in der Gesellschaft

- 1 sozial benachteiligter Beschäftigter
- Diverse Workshops und Schulungen zu den Themen Kochen, Nachhaltigkeit und Umweltschutz, z.B. auch mit Schulen. Zukünftig auch Kooperation mit dem NaturGut Ophoven & Humuswerkstadt Wermelskirchen
- Kulinarische Events
- Arbeitskreis gemeinsam mit der Stadt Leverkusen zur Förderung von Mehrwegsystemen in der Stadt.
- Engagement in der Regionalwertpartnerschaft

Regional-Ökonomie

Regionale Wirtschaftskreisläufe

- Einkauf: Verwendung von regionalem Bio-Obst und Gemüse, Unterstützung von Firmen und Start-ups aus Köln, Bonn, Leverkusen und Umgebung (auch bei der Einrichtung des Ladens: Tischlerei aus Langenfeld, Möbeldesigner aus Bonn)
- Verkauf: 100% Direktvermarktung im Ladenlokal und mobilen Laden im Rheinland im Umkreis von 50km.

Regionale Vernetzung und Kooperation

- Kooperation mit regionalen Betrieben, auch aus dem Regionalwert Partnernetzwerk.

Regionale Spezialitäten und Erhalt von Kulturerbe

- Käse aus dem Windrather Tal