

# Shellsons Kochmanufaktur

## Kochschule

Biologisch-dynamische Kochschule für gesundes, umweltbewusstes und nachhaltiges Kochen, online, in der Kochmanufaktur oder bei Events (Firmenevents, Junggesellenabschiede, Familienfeiern, Kindergeburtstage, Schulbesuche und mehr.)

## Kontakt

Shellsons Kochmanufaktur  
Königswinterer Straße 116  
53227 Bonn

Telefon: 01573 819 45 65  
info@shellsons-kochmanufaktur.de  
<https://www.shellsons-kochmanufaktur.de/>

## Ökologie

### Rohstoffe und Produktauswahl

- 100% Bioprodukte nach EU
- Bevorzugt regionale und saisonale Produkte

### Klima und Umwelt

- Vermeidung von Plastik, selbstproduzierte Produkte in Glasbehältern.
- Elektrogeräte mit höchster Energieeffizienzstufe
- Nachhaltige Einrichtung der Küche inklusive Geschirr und Kochutensilien (Materialien & Qualität, möglichst aus deutscher Produktion)
- Transportwege bevorzugt mit Lastenfahrrad.
- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung: Reste an Foodsharing oder verteilt an Obdachlose

## Soziales

### Arbeitsplätze & Fachwissen

- 1 Unternehmer
- 0,5 VZÄ geringfügig Beschäftigte
- Weiterbildungen für Mitarbeiter\*innen

### Betrieb in der Gesellschaft

- 50 Veranstaltungen mit Wissensvermittlung zum Thema gesundes, umweltbewusstes und nachhaltiges Kochen (Firmen, Schulen, Kitas und andere)
- Projekte und pädagogische Veranstaltungen mit BUND, BNW, Verbraucherzentrale NRW
- Mitorganisator von Bonn rundum nachhaltig & Wünsch dir was e. V.
- Engagement in Regionalwertpartnerschaft

## Regional-Ökonomie

### Regionale Wirtschaftskreisläufe

- Einkauf von lokalem Einzelhandel (Momo, Himmel un Ääd), Bio-Metzger (Metzgerei Huth) oder direkt vom Erzeuger (Biohof Bursch).
- 80% regionale Rohstoffe (150 km Umkreis).

### Regionale Vernetzung und Kooperation

- Kooperation mit zahlreichen regionalen Betrieben v.a. aus dem Regionalwert Partnernetzwerk.