

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.