

# Regionalwert-Matrix

## BioGourmetClub

Die Regionalwert-Matrix ist eine Zusammenfassung des jährlichen Regionalwert-Berichtes, in dem die nachhaltigen Leistungen des Partnerbetriebes anhand von 80 Kriterien erfasst werden. (Datengrundlage: 2020/2021)

### Kontakt

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

- 1 Unternehmerin
- 4 Festangestellte, 2 geringfügig und 2 sozial benachteiligte Beschäftigte, 10 Wochen unbezahlte Praktika
- betriebseigener Mindestlohn: 10 Euro
- vielfältiges, eigenverantwortliches Arbeiten & Mitbestimmung, Weiterbildungen für Mitarbeiter\*innen

#### Gesellschaftliches Engagement und Bildungsangebote

- 80 Kurse/Bildungsangebote mit ca. 2500 Teilnehmern
- Kochkurse für Kinder und Mitarbeiter in Schulen und Kitas.
- Rezeptentwicklung klimafreundliche Gemeinschaftsverpflegung für Infobroschüre der 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

#### Regionales Wirtschaften

- **Einkauf:** Fokus auf regionale Produkte
- **Verkauf:** 100% Absatzvolumen in der Region

#### Regionale Vernetzung und Kooperation

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

