Arbeitsgrundlage

Nachhaltige Gastronomie

NaturFreunde Frankfurt

Großveranstaltungen

- 1. Mai
- Apfelfest
- Friedenswanderung
- Wäldchestag
- Sonderveranstalt.

Kleinere Veranstaltungen

- Matinee
- Konzerte
- Abendveran-staltungen
- Winterfest

Grillhütte als Feuer-stelle nutzen

- Feuertopf
- Rost
- WOK
- Outdoor-küche

Backofen

Küche

Ernährungs-/ Verpflegungskonzept

- Vegetarisch (kostengünstiger als Fleisch!)
- Vegan
- Fleisch (nicht als Regelangebot, wenn: Wild oder Biofleisch)
- Hessische/ regionale Küche
- Rezeptsammlung
- Vorratshaltung von Lebensmitteln
- Darauf achten, dass keine Reste weggeworfen wer-den (z.B. weniger produzieren, Reste einfrieren…)
- Selbstgebackene Kuchen(spenden) weiterhin Angebot

Personalkonzept

- Team(s) finden, die die Verpflegung bei den jeweiligen Veranstaltungen übernehmen.
- Verpflegungsange-bot orientiert sich an den Möglichkei-ten der EA (Zeitbudget, Auf-wand, Know how)
- Wertschätzung der ehrenamtlichen Arbeit

Preisgestaltung

- Transparenz
- Sozial verträglich
- Wert des Produkts deutlich machen
- Kostengünstig durch ehrenamtli-che Arbeit

Besondere Aktivitäten/ Aktionen

- Brot Backen
- Hexenküche
- Kochkurse
- Grüngürteltour
- Klimagourmet (Beteiligung ?)
- Grüne Soße Festival (Beteiligung?)
- …

Bezugskonzept / Kooperations-partner

- Bio-Großhhandel Phönix, BiUno (Lützelinden)
- Fleckenbühler Hof (insb. Back-waren)
- Unverpacktladen (Grundnahrungsmittel)
- Stadtwaldhaus (Wild)
- Gabi Gräf (Getränke)
- Querbeet oder ? (Kooperation bei Gemüse und Obst) ?
- Regionale Biobauern f. Fleisch
- Fair-Trade-Produkte: Kaffee, Tee,
- Pomolo Obstsecco, (NF Pfeiffer, Bad Vilbel)