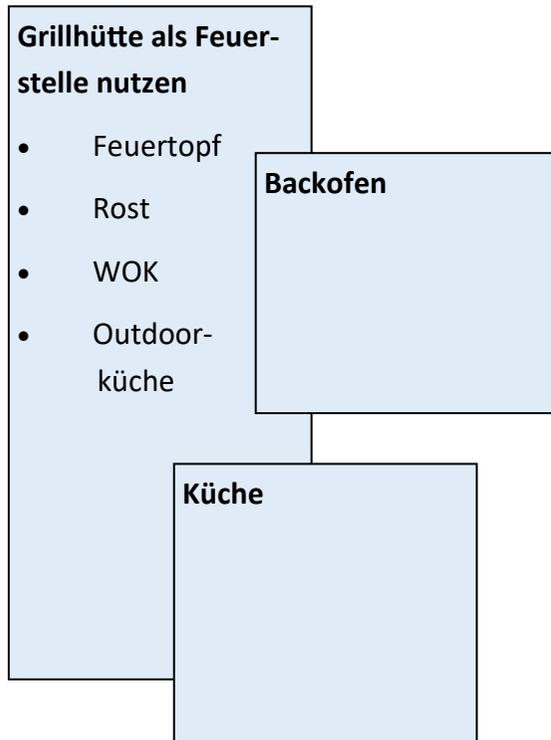


Arbeitsgrundlage

Nachhaltige Gastronomie NaturFreunde Frankfurt



- Ernährungs-/Verpflegungskonzept**
- Vegetarisch (kostengünstiger als Fleisch!)
 - Vegan
 - Fleisch (nicht als Regelangebot, wenn: Wild oder Biofleisch)
 - Hessische/regionale Küche
 - Saisonal
 - Rezeptsammlung vegetarisch u. vegan
 - Vorratshaltung von Lebensmitteln
 - Darauf achten, dass keine Reste weggeworfen werden (z.B. weniger produzieren, Reste einfrieren...)
 - Selbstgebackene Kuchen(spenden) weiterhin Angebot

- Personalkonzept**
- Team(s) finden, die die Verpflegung bei den jeweiligen Veranstaltungen übernehmen.
 - Verpflegungsangebot orientiert sich an den Möglichkeiten der EA (Zeitbudget, Aufwand, Know how)
 - Wertschätzung der ehrenamtlichen Arbeit

- Preisgestaltung**
- Transparenz
 - Sozial verträglich
 - Wert des Produkts deutlich machen
 - Kostengünstig durch ehrenamtliche Arbeit

- Besondere Aktivitäten/ Aktionen**
- Brot Backen
 - Hexenküche
 - Kochkurse
 - Grüngürteltour
 - Klimagourmet (Beteiligung ?)
 - Grüne Soße Festival (Beteiligung?)
 - ...

- Bezugskonzept / Kooperationspartner*innen**
- Fleckenbühler Hof (insb. Backwaren)
 - Unverpacktladen (Grundnahrungsmittel)
 - Stadtwaldhaus (Wild)
 - Gabi Gräf (Getränke)
 - Regionales Gemüse u. Obst (z.B. Erzeugermarkt Konstabler, z.B. Mou's alles Bio)
 - Regionale Biobauern f. Fleisch
 - Fair-Trade-Produkte: Kaffee, Tee,
 - Pomolo Obstsecco, (NF Pfeiffer, Bad Vilbel)
 - Bio-Großhandel Phönix, BiUno (Lützelinden)