

Bluecamp 2013

Nachhaltiges Kochen

Gruppe 2

Lorike Salihu

Lernende Kauffrau, 3. Lehrjahr

Dijana Glisic

Lernende Kauffrau, 3. Lehrjahr

Onurlu Dilan

Lernende Büroassistentin, 2. Lehrjahr

Aron Bonomo

Lernender Kauffmann, 1. Lehrjahr



Ausflug:

Dauer:

Aktivitäten:

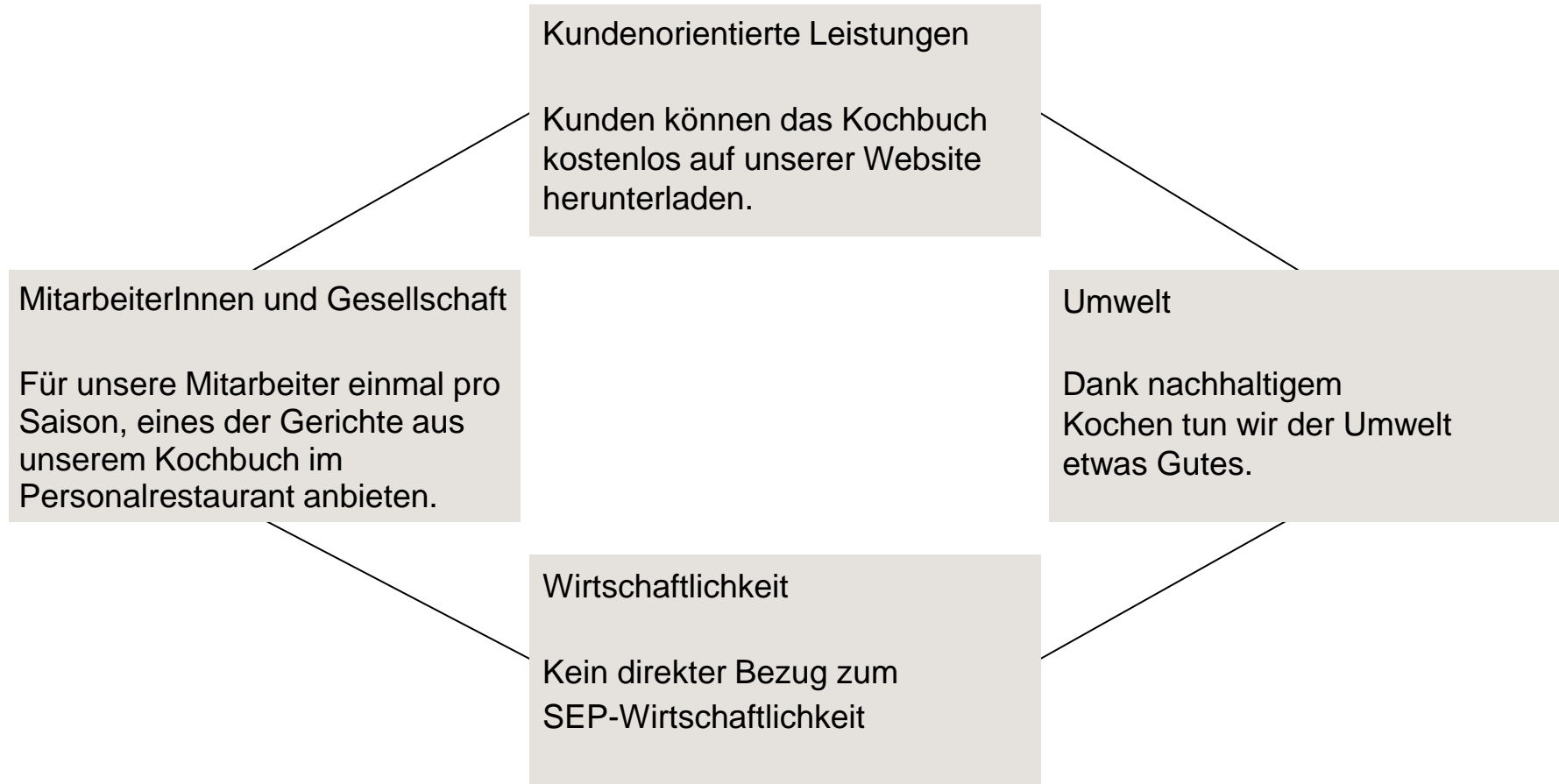
Ziel:

Bluecamp in Luzern

2 Tage (Besuch Verkehrshaus, Übernachtung Jailhotel , Abschluss Neubad)

Div. Vorträge, Projektarbeiten im Team zum Thema Umwelt

Umweltfreundliches Projekt in verschiedenen Gruppen definieren und umsetzen





Kochbuch, welches nachhaltige/saisonale Gerichte beinhaltet.

Ziele:

- Gerichte werden von der Kantine berücksichtigt und im Menü-Plan integriert
- Mitarbeiter auf das Thema nachhaltiges Kochen aufmerksam machen
- Unsere Projektidee weiterentwickeln, um daraus ein Werbegeschenk für Kunden und Lieferanten zu erarbeiten

Aufbau des nachhaltigen Kochbuches

Hauptkapitel

Vorwort

Jeder leistet seinen ganz persönlichen Beitrag zum Klimaschutz, wie zum Beispiel Energiesparlampen, Sonnenkollektoren etc. Leider aber, wissen viele nicht, dass wir auch mit unserer Ernährung viel für das Klima tun können.

Mit diesem Kochbuch wollen wir nachhaltiges kochen mit Genuss etwas näher bringen. Bei der Auswahl der Gerichte wurde Wert darauf gelegt, die schlimmsten "Klimakiller" zu vermeiden und leckere Alternativen anzubieten.

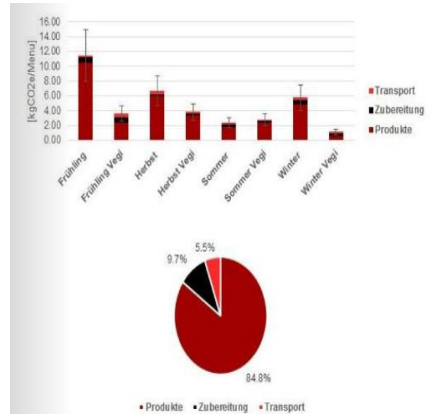
Dies ist ein Anfang um Grosses zu bewirken und solche Folgen zu vermeiden.



Dieses Foto vom sich zurückziehenden Rhonegletscher ist ein eindrückliches Zeichen, um sich in allen Bereichen des täglichen Lebens für den Klimaschutz einzusetzen!



	Produkte			Zubereitung	Transport	total	+ 30% Unsicherheit
	[kgCO ₂]	[kgCO ₂]	[kgCO ₂]	[kgCO ₂]	[kgCO ₂]	[kgCO ₂]	[kgCO ₂]
Frühling	10.46	0.74	0.23			11.43	14.86
Frühling Vegi	2.41	0.74	0.45			3.61	4.69
Herbst	5.96	0.25	0.44			6.64	8.63
Herbst Vegi	3.32	0.30	0.17			3.79	4.92
Sommer	1.78	0.40	0.17			2.35	3.05
Sommer Vegi	2.33	0.30	0.13			2.76	3.58
Winter	4.87	0.62	0.27			5.76	7.49
Winter Vegi	0.60	0.30	0.20			1.09	1.42
Durchschnitt	3.97	0.46	0.26			4.68	6.08
	84.8%	9.7%	5.5%				



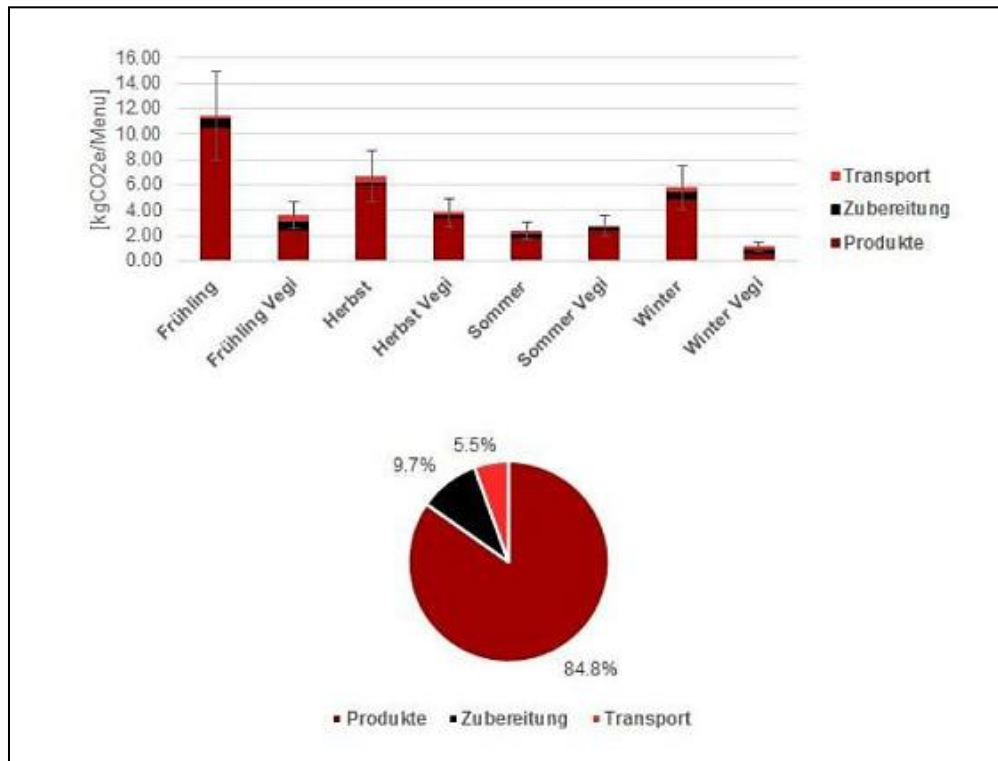
Inhalte:

- Kochteam
- Vorwort
- Menü-Übersicht inkl. Co₂-Verbrauch
- Gerichte inkl. Co₂ Berechnung
- Tipps zum nachhaltigen Kochen



- 2 Frühlingsgerichte
- 2 Sommergerichte
- 2 Herbstgerichte
- 2 Wintergerichte

Die Gerichte wurden durch myclimate einer CO₂ Berechnung unterzogen. Somit sieht man wie viel CO₂ wir mit dem nachhaltigen Kochen verbraucht bzw. eingespart haben.



Nebst unserem Kochbuch, haben wir einen Flyer für die Homepage erarbeitet, welcher unsere Kunden/Lieferanten/Privatpersonen/MitarbeiterInnen auf unser Kochbuch aufmerksam machen soll.



Projektdefinition

Dieses Projekt, welches vier Lernenden durch [myblueplanet](#) und [myclimate](#) begonnen haben, handelt von einem Kochbuch, dass nachhaltige Gerichte beinhaltet. Im Kochbuch befindet sich eine klare Co₂-Berechnung, von welcher ersichtlich ist, wie viel sie mit diesen nachhaltigen Gerichten für unsere Umwelt beigetragen haben.

Ziel

Das Ziel ist, den Menschen bewusst zu machen, wie sie mit wenig Aufwand, einen grossen Beitrag zur Verbesserung unserer Umwelt beitragen können.

Laden Sie jetzt unser Kochbuch kostenlos herunter auf:
www.schweizer-metallbau.ch



Die nächsten Schritte

Was?	Wer?
Warten auf Antwort der Kantine (Umsetzung)	Kantine
Projekt an Kommunikation vorstellen	Lernende
Vorstellen Projekt Herr Schweizer	Lernende/Kommunikation
Umsetzung	Personalrestaurant/Kommunikation/ Lernende
Projektjournal nachtragen	Lernende