

ZUR
TONNE



1. Worum geht es überhaupt?

„Zur Tonne“ will das Lebensmittelüberschüsse
nicht mehr in der Tonne landen

ihnen stattdessen neues Leben einkochen

Ort für frisches, selbstgekochtes Essen und
ein solidarisches Miteinander

2. Wer seid ihr?

Zukunftsstadt Dresden Projekt

Trägerverein: Dresdner Tafel e.V. + Treberhilfe Dresden e.V.

Stefanie Nünchert, 35 Jahre, Betriebswirtin / Maßschneiderin, All in one

Ehrenamtliche Helfer, Freunde und Unterstützer:

- + Artwork + Flyergestaltung + Social Media
- + Köche und Bäcker
- + Spender
- + u.v.m.

3. Wie seid ihr denn darauf gekommen?

313 kg genießbare Lebensmittel pro Sekunde



4. Gibt es so etwas irgendwo schon?

Deutschland, Berlin:

Caterings , thematische Dinner-Abende, Workshops und Kochkurse
„Restlos Glückliche“ (<http://restlos-gluecklich.berlin>)

Schweden, Malmö:

Restaurant

„Spill“ (<https://www.facebook.com/restaurangspill/>)

Catering:

„Rude Food“ (<https://www.facebook.com/RudeFoodMalmo/>)

Spanien, Madrid:

Restaurant: Robin Hood (www.restaurantesrobinhood.com)

Schweiz, Zürich:

Kantine: Buffet Dreieck

5. Was habt ihr bisher getan?

+ Büffet + Smoothiefahrrad: Markt der Utopien, Motorenhalle

+ Showküche: Streetfoodmarkt, Markthalle

+ 3 Gang Menü: Political Art Days, Rösselstube

+ Catering: T-Shirt Festival, Scheune

+ Catering: Workshop „Alles Müll“ Kunsthaus Dresden, Technische Sammlungen

+ Catering: BFD Seminar, Sächsische Landesstiftung Natur und Umwelt

+ Catering: Auftakt Zukunftsstadt Teil 2, Scheune

+ Fingerfood: Vernissage Zukunftsstadt, DREWAG

6. Wie finanziert ihr eure Projekt?

Grundförderung:

+ Projektförderung der Stadt Dresden 120.000€

Einzelförderung:

+ Spenden: CAFé OHA 500€

Einnahmen:

+ Veranstaltungen Caterings

Zusätzliche Projektförderung/Preisgelder:

+ „Zu gut für die Tonne“

+ Wettbewerbe etc

7. Wie wird eure Idee Dresden zu einem besseren Ort machen?

Ökologisches Ziel:

Reduzierung von Abfall, CO2 Bilanz

Ökonomisches Ziel:

Reduzierung der Kosten für „neue“ Lebensmittel

Sozioökonomische Preisgestaltung:

Partizipation durch „Pay what you can“

Menschen Würde geben:

gesunden, ausgewogenen und frisch gekochten Mahlzeiten in einem
würdevollen, menschlich warmen Ambiente

Solidarität:

Synergieeffekte, Abbau von Vorurteilen, Aufbau von Vertrauen

8. Wie geht es denn jetzt weiter bei euch?

+ Ausbau der Küche und Lokal Gutschmidstraße

+ Beschaffung und Ausbau Foodtruck

+ Workshops / Kochkurse für Schulen aufbauen

+ Homepage & CI / Marketing

+ Rechtliche Fragen / Finanzamt

+ Netzwerke ausbauen:

Lieferanten, Helfer, artverwandte Organisationen und Initiativen

Im Sommer verschiedene Events/ Workshops begleitend zur Ausstellung
„Von Menschen und Pflanzen“ mit dem Hygienemuseum

9. Wie/Womit kann man euch am besten unterstützen?

Zeit:

ehrenamtliche Helfer
Küchenumbau / Foodtruck
Helfer bei Caterings und Veranstaltungen

Know How & Netzwerk:

Köche
Fianazen / Finanzamt
Recht

Sachspenden:

Gastro Equipment
Inneneinrichtung

Geldspenden:

Einzelpersonen / Unternehmen / Institutionen

10. Wo findet man weitere Infos zu eurem Vorhaben?

<https://www.facebook.com/ZurTonne>

<https://www.zukunftsstadt-dresden.de>

bald auch auf:

www.zurtonne.de

Danke fürs Zuhören!