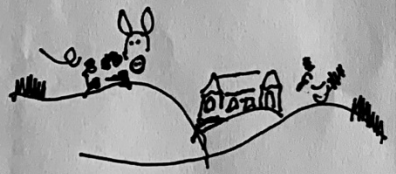
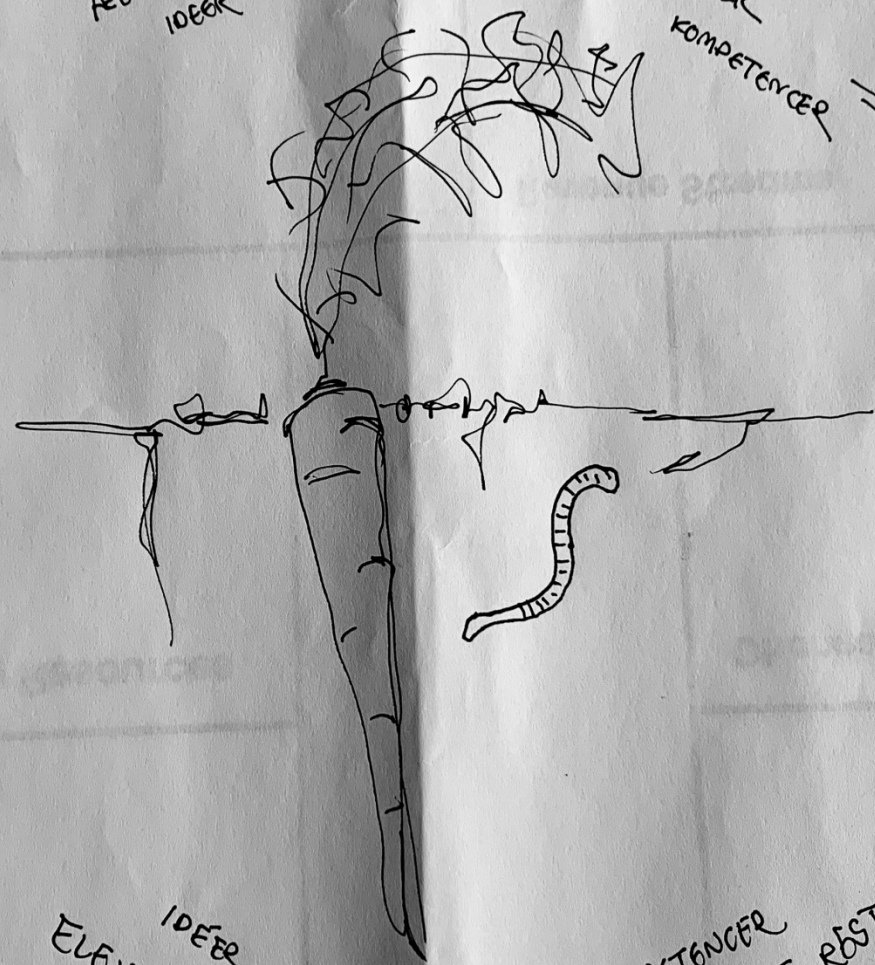


AEB · GRØNT · KØD · BÆLG · MÆLK
IDÉER · VIDEN · KOMPETENCER



... LANDET ...



... BYEN ...

IDÉER · VIDEN · KOMPETENCER
ELEVØR · RETUR · ORGANISKE RÆSTER



Et eksempel på, hvordan en cirkulær logistik og læringshub udvikler regenerativt landbrug og 'sustainable delicious' mad i byen og på landet

Nøgleaktører

Fødevareproducenter
Restauratører/kokke
Hotel- og Restaurantskolen

Hvordan sikrer hub´en den største værdi i en gulerod for people, profit & planet?

- Hvordan dyrker vi guleroden, så vi sikrer en frugtbar jord?
- Hvordan høster og opbevarer vi guleroden, så vi optimere smagskvaliteten?
- Hvor klargør og forædler vi guleroden under hensyn til ressourcer og smag?
- Hvor og hvordan gør top og skræl bedst gavn i et regenerativt fødevarer system?
- Hvordan optimerer vi logistikken?
- Hvilken emballage sikrer smag og ressourceeffektivitet?
- Hvor kan vi optimere og sikre frie økonomiske midler?
- Hvordan kan små-skalaproducenter og restauranter tage fælles ansvar for alle led i fødecirklen?

Nøgleaktiviteter

- Opbevaring og klargøring af produkter
- Logistik til og fra byen
- Forædling af råvarer
- Salg til borgere via abonnementsordning
- Pop up restaurant på landet udover restaurant i byen
- Håndtering af restprodukter





Værdier:

- ❖ Bedre mad i byen og på landet
- ❖ Stimulerende miljø for flere små-skalaproducenter
- ❖ Zero waste og ressourceoptimering
- ❖ Hyppigere levering og friske mangfoldige råvarer
- ❖ Accelereret innovation i dybden

Besparelser vi lærer at se ...

- Ressourceoptimering (skabe værdi i hele produktet, reducere madspild)
- forædling foregår på dyre m²
- Reduktion af affaldsgebyrer/fedtudskillere
- Tidsmæssig besparelse for producenter i logistik-løsning
- Flere?

Sammenfiltringer mellem land og by

- ❖ Abonnementskasser i byen og på landet
- ❖ Pop up restaurant på landet
- ❖ Kokke og kokkeelever i mark og grovkøkken