



- Rettet das Gemüse -

Event 2014

Idee:

Nicht erst seit gestern ist bekannt, dass jedes Jahr viele Tonnen Lebensmittel weggeworfen werden, die eigentlich noch konsumierbar wären. Stichpunkte wie Wegwerfgesellschaft und kritischer Konsument wurden Teil von Diskussionen, Zeitungsartikeln und Kampagnen, doch Änderungen bleiben aus. Magdeburg will zeigen, dass es auch anders geht!

In Anlehnung an die „Schnibbeldisko“ aus Bochum will ein achtköpfiges Team Studierender der Otto-von-Guericke-Universität die Idee des Freiluft-Kochens in der Stadt etablieren. Dabei werden voraussichtlich hauptsächlich Lebensmittelspenden regionaler Landwirte genutzt werden. Außerdem soll an diesem Tag ebenfalls Gemüse und Obst gegessen werden, welches aufgrund optischer Makel nicht in den Handel gelangen konnte, bzw. auf den Wochenmärkten keinen Abnehmer finden konnte. Auch hierbei wird auf die Kooperation der Landwirte gebaut.

Dazu wird ein/e professionelle/r Koch/Köchin eingeladen, der/die das vorbereitete Gemüse kocht und eine Mahlzeit daraus zubereitet. Geschält, geschnitten und gewaschen werden die Zutaten von Magdeburgern und allen, die sich durch die Werbekampagne angesprochen fühlen.

Das Angebot richtet sich an alle Magdeburger, unabhängig davon, ob sie sich bereits mit dem Thema Nachhaltigkeit beschäftigt haben oder nicht. An diesem Tag sollen Infostände, Fotos und ein Impulsvortrag sachlich die Problematik vermitteln. Durch das Programm führt eine Moderation. Musik begleitet dabei das gemeinsame Kocherlebnis und soll für eine lockere Atmosphäre sorgen.

Als Kooperationspartner werden u.a. folgende Vereine und Organisationen angesprochen: Die Tafel e.V., Slow Food e.V., Schnibbelldisko Bochum und Agro Bördegrün GmbH & Co. KG.

Ziel:

Das Event soll im Zeichen der Nachhaltigkeit stehen und die breite Masse zu einem bewussteren Umgang mit Kauf und Konsum von Lebensmitteln bewegen. Des Weiteren soll der Diskurs über das Wegwerfen von Lebensmitteln angeregt werden. Eine höhere

Identifikation mit dem Thema Konsum zu erzeugen ist den Veranstaltern eine Herzensangelegenheit.

Event:

Im Mittelpunkt stehen die Information und die Aufklärung über die bereits genannten Faktoren. Hierbei geht es um Kritik am bestehenden Konsumverhalten und der sogenannten Wegwerfkultur. Es soll eine andere Sichtweise auf Lebensmittel etabliert werden.

Immer mit im Blick hat das Projektteam die Gemeinschaft und die Unterhaltung. Mit Spaß lernen und das Interesse am Kochen wecken, kann man mit guter Laune und in einer offenen Runde am besten.

Wie gesagt, wird an diesem Tag Nachhaltigkeit groß geschrieben. Es soll auf Plastikgeschirr verzichtet und eine selbstgekochte, gesunde Mahlzeit zubereitet werden.

Programm:

Das anschließende Kochen wird von einem Moderator begleitet, der den Impulsvortrag einleitet und die Musik vorstellt. Die fertigen Gerichte sollen direkt vor Ort genossen werden; es wird zum Verweilen eingeladen. Außerdem wird ein spezielles Programm für Kinder angeboten.

Parallel dazu findet interaktiv eine kleine Ausstellung statt, die hauptsächlich über die Thematik Lebensmittelindustrie, Nachhaltigkeit und Konsum informiert. Außerdem wird auf das Projekt selbst und seine Entstehung eingegangen.

Weiterhin wird das Erlebnis durch Auftritte verschiedener Bands musikalisch untermalt. Dieses kulturelle Programm wird außerdem ggf. durch Kabarett oder kurze Theaterstücke erweitert.

Zeitraum:

Aufgrund der regionalen Erntesaison wird der Veranstaltungstermin zwischen Ende September bis Anfang Oktober liegen. Eine längerfristige Ausstellung der Informationsstände wird angedacht, eine Konkretisierung ist noch in Planung.

Zielgruppe:

Die Zielgruppe des Projektes ist nicht klar abzugrenzen. Wir wollen u.a. sowohl Studierende, als auch Eltern mit ihren Kindern, genauso wie Bedürftige erreichen und von unserem Projekt profitieren lassen. Ziel ist es möglichst viele Magdeburger anzusprechen und somit auch den sozialen Kontakt zu fördern.

Projektteam:

Die Organisatoren studieren größtenteils KWL][cultural-engineering und haben bereits Erfahrung in der Organisation von Projekten im Allgemeinen.

Für dieses Projekt sieht sich das Team hauptsächlich als Vermittler zwischen den Erzeugern und dem Endverbraucher. Hierzu vermittelt es nicht nur das Gemüse, sondern auch Informationen und eigene Erfahrungen.

Finanzierung:

Die Finanzierung erfolgt durch Spenden, Sponsoren und Förderer. Die Veranstalter haben keinen finanziellen Nutzen. Kante e.V. ist ein gemeinnütziger Verein. Die Organisatoren sind Mitglieder dieses Vereins.

Veranstalter:

Seit Dezember 2003 bereichert der KanTe e.V. mit vielfältigen, kulturellen Aktivitäten das gesellschaftliche Leben Magdeburgs, um „Kultur auf neuem Terrain erleben“ zu lassen. Ziel der Vereinsaktivitäten ist neben der Unterstützung regionaler Künstler die Schaffung neuer Kommunikationsplattformen, sowie die Initiierung eigendynamischer kultureller Prozesse. Die derzeit ca. 120 Mitglieder des Vereins arbeiten in wechselnden Konstellationen auf Projektbasis zusammen. Bekanntestes Projekt ist dabei das Musikfestival „upgrade“, das bereits im zehnten Jahr jungen Bands aus der Region eine Bühne gibt und dabei einen intensiven Austausch mit Magdeburgs Partnerstädten pflegt. Weitere Informationen zur Arbeit des KanTe e.V. finden Sie unter www.kante-kultur.de.

Sponsorenleistung:

Für Ihre Unterstützung des pappsatt-Projektes können wir Ihnen als Gegenleistung anbieten:

- Logopräsenz auf Homepage, Flyern und Plakaten
- Aushang Ihrer Werbebanner auf der Veranstaltung
- Erwähnung in Presseveröffentlichungen

In unserem Projekt werden folgende Werte großgeschrieben:

- Lokalität
- Ehrlichkeit
- Gesundheit
- Sozialer Kontakt
- Nachhaltigkeit
- Ökologie
- Aufklärung
- Wohltätigkeit

Kontaktinformationen:

Verein

KanTe e.V.

Zschokkestr. 32

39104 Magdeburg

Mail: info@kante-kultur.de

Ansprechpartnerin



Projekt-Mail: pappsatt.kante@web.de

Kontodaten

Kontoinhaber: KanTe e.V.

Kontonummer:

Bankleitzahl:

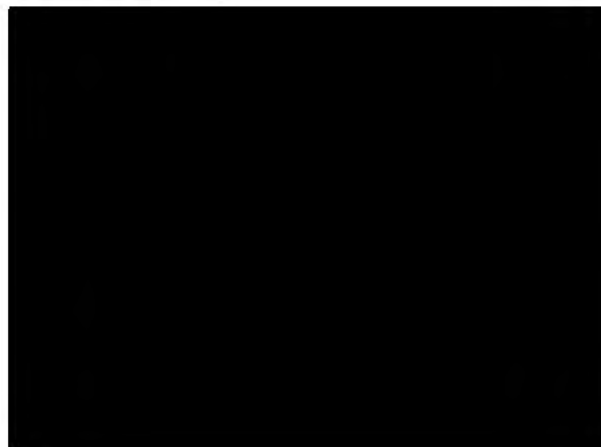
Geldinstitut:

Verwendungszweck:

BIC:

IBAN:

Steuernummer:



Finanzplan (vorläufig):

| Ausgaben | |
|---------------------------------------|-------------------|
| Location | 100,00 € |
| Künstler-Gagen | 500,00 € |
| Koch-Gagen | 400,00 € |
| Technik | 350,00 € |
| Tontechnik | 175,00 € |
| Feldküche | 150,00 € |
| Strom- und Wasserversorgung | 25,00 € |
| Materialien | 360,00 € |
| Stellwände | 100,00 € |
| Plakate | 90,00 € |
| Deko | 70,00 € |
| Pavillions | 100,00 € |
| Gastronomieausstattung | 300,00 € |
| Öffentlichkeitsarbeit | 550,00 € |
| Plakate | 200,00 € |
| Flyer | 100,00 € |
| Aufkleber | 100,00 € |
| Design | 150,00 € |
| Gebühren | 90,00 € |
| GEMA | 90,00 € |
| Verwaltung | 50,00 € |
| Post | 20,00 € |
| Büro | 30,00 € |
| Transport/Fahrt | 150,00 € |
| Transport | 100,00 € |
| Fahrt | 50,00 € |
| Arbeitsleistung | 3.360,00 € |
| 60 Stunden x 8 Mitglieder (7€/Stunde) | |

| Einnahmen | |
|-------------------------------|-------------------|
| Sponsoren und Förderer | 2.850,00 € |
| Stadtsparkasse MD | |
| Kunst-, Kulturstiftung SK MD | |
| StuRa OVGU | |
| StuRa FH | |
| FasRa FHW | |
| AGP | |
| Fonds Soziokultur | |
| Eigenmittel | 3.360,00 € |
| Arbeitsleistung | 3.360,00 € |

| Einnahmen | |
|----------------------|-------------------|
| ohne Arbeitsleistung | 2.850,00 € |
| Gesamt | 6.210,00 € |

| Ausgaben | |
|----------------------|-------------------|
| ohne Arbeitsleistung | 2.850,00 € |
| Gesamt | 6.210,00 € |