



© FotoloungeBlende8

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

## Kinder, in die Kitchen!

Viktoria Stranzinger, Cook up Kitchen

Viktoria Stranzinger gibt in der Cook up Kitchen Wissen über Obst und Gemüse an Kinder weiter.

Kochen verbindet. Deshalb ist Cook up Kitchen auch mehr als nur ein Name, sondern steht für eine Vielzahl an Dingen. Regionalität und Nachhaltigkeit zum Beispiel. So unterstützen wir kleinere Erzeuger, Lieferanten und Bauern aus der Region. Dadurch – und mit unserer gut geplanten Einkaufsstrategie – haben wir kaum Abfälle und auch sehr wenige Verpackungsmaterialien, die entsorgt werden müssen. Rüstabfälle von Obst und Gemüse werden kompostiert und können so als Dünger in unserem Garten wieder verwendet werden. So schließt sich für uns der natürliche Kreislauf! Man merkt hoffentlich: Kochen ist unsere Leidenschaft – schließlich hängt die Qualität des Essens stark von den verwendeten Produkten ab. Das versuche ich bei meinen Kursen sowohl Jung als auch Alt zu vermitteln. Damit auch möglichst viele davon profitieren, wird das Thema Charity in der Cook up Kitchen großgeschrieben, indem wir uns stark für Kinder- und Jugendprojekte einsetzen, die Ernährung

und einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln, artgerechter Tierhaltung und dem Erhalt von Pflanzenraritäten fördern. Ebenso gibt es bei uns regelmäßig Charity-Events. Zu Beginn stand zum Beispiel unser Sommerprojekt "Vom Garten auf den Teller", wo Kinder gemeinsam mit uns Obst und Gemüse pflanzen, pflegen, verkosten und in der Kochschule zu tollen Gerichten verkochen konnten. Kurz darauf gab es unseren Charity-Weihnachtsmarkt zu Gunsten vom SOS Kinderdorf. Während der Corona Pandemie haben wir mit unserem Charity-Menü regelmäßig Speisen, Lebensmittelpakete und Einkochtes für Bedürftige in Zusammenarbeit mit einer karitativen Einrichtung ausgegeben. 2022 schließlich veranstalteten wir eine Charity-Kochshow für Kinder und Jugendliche.

"Egal ob Kochkurs, Geburtstagsfeier oder Cateringauftrag, unsere Kunden schätzen unsere Ehrlichkeit und Transparenz. Für uns ist wichtig, keine Masse zu produzieren, sondern die Qualität der Lebensmittel zu erhalten und schonend mit unseren Ressourcen umzugehen."

Unsere Kochkurse werden überregional gebucht und wir merken, dass den Menschen ein vernünftiger Umgang mit den Ressourcen, aber auch die Qualität der Speisen immer wichtiger wird. Wir übernehmen nur Aufträge, bei denen wir unsere Werte zu 100% vertreten können! Unsere Teilzeit-Mitarbeiter:innen haben zudem die Möglichkeit, ihre Arbeitszeiten flexibel und mit der Option auf Homeoffice selbstständig zu planen und wir bieten ihnen mit Beginn ihrer Tätigkeit bereits 6 Wochen Urlaub an. In der Hauptsaison haben wir bis zu 25 Personen großteils auf geringfügiger oder Stunden-Basis in verschiedenen Arbeitszeitmodellen bei einer überdurchschnittlich guten Entlohnung angestellt. Unsere Mitarbeiter:innen legen großen Wert auf unsere Flexibilität und genießen die freie Zeiteinteilung. Für uns ist wichtig, dass sie die Unternehmenswerte ebenfalls nach außen hin vertreten und zu 100% hinter unser Philosophie stehen. [www.cookupkitchen.at](http://www.cookupkitchen.at)

Online seit 07.07.2023 (Aktualisiert: 19.07.2023)