



ESSEN
VERBINDET
MENSCHEN
ZERO EMISSION DINING



Fair
Food
Bike

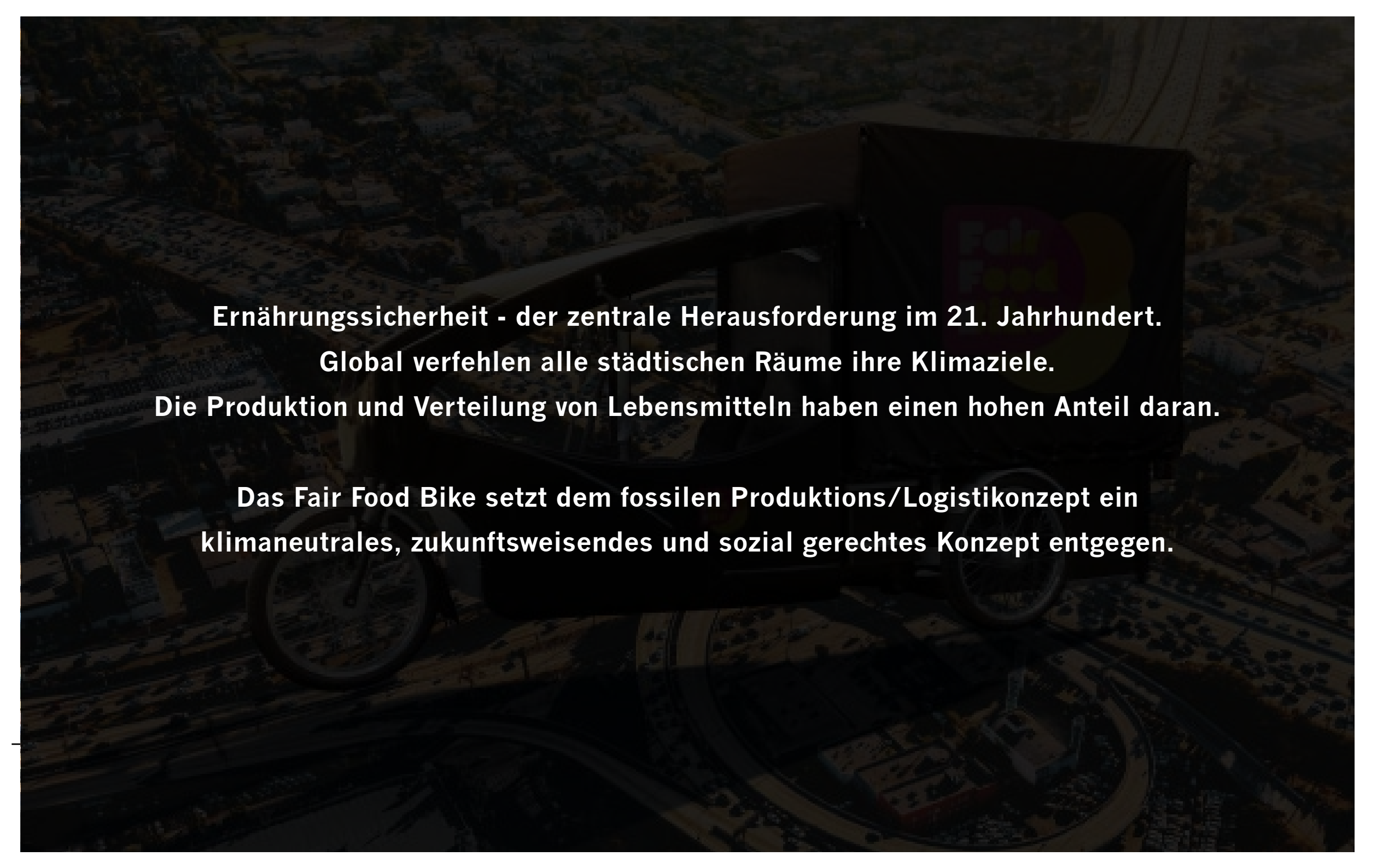
rhino-berlin.de



FAIR FOOD BY BIKE

SOZIAL*ÖKOLOGISCH*FAIR

WELTBEVÖLKERUNG 2100: 10 MRD.
AFRICA: 4,4 MRD. 65 % LEBEN URBAN

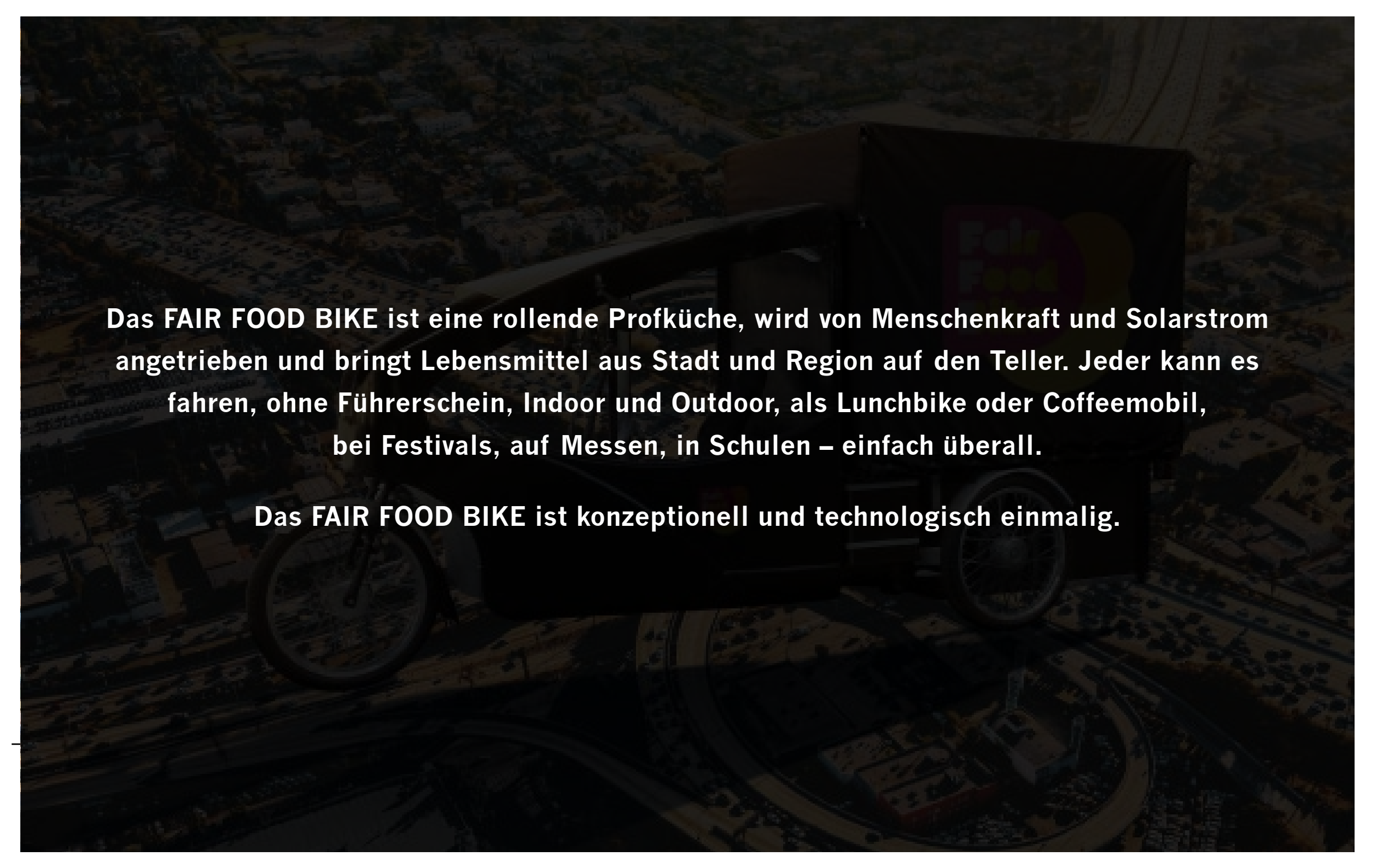


Ernährungssicherheit - der zentrale Herausforderung im 21. Jahrhundert.

Global verfehlen alle städtischen Räume ihre Klimaziele.

Die Produktion und Verteilung von Lebensmitteln haben einen hohen Anteil daran.

Das Fair Food Bike setzt dem fossilen Produktions/Logistikkonzept ein klimaneutrales, zukunftsweisendes und sozial gerechtes Konzept entgegen.



Das FAIR FOOD BIKE ist eine rollende Profküche, wird von Menschenkraft und Solarstrom angetrieben und bringt Lebensmittel aus Stadt und Region auf den Teller. Jeder kann es fahren, ohne Führerschein, Indoor und Outdoor, als Lunchbike oder Coffeemobil, bei Festivals, auf Messen, in Schulen – einfach überall.

Das FAIR FOOD BIKE ist konzeptionell und technologisch einmalig.

**Neue soziale Räume mitten in der Stadt
Begegnungen an besonderen Orten
Bio-Lebensmittel direkt + auch ohne Zwischenhandel:
Querfeld, Terra, LPG, Koro Organic (Unverpackt, Großbinde)
Stadtnahe + innerstädtische Produzenten
Jedes Bike mit besonderer kulinarischer Handschrift
Komplette Logistik klimaneutral mit Lastenrädern**











NATUR

Im Rhythmus mit der Natur arbeiten.
Die Beziehung Mensch - Natur neu gestalten.
Versiegelte Flächen der Natur zurückgeben.
Neue Natur schaffen - urbane Stadtgärten.
Vom Acker auf den Teller denken und umgekehrt.

KULINARIK

Geschmack, Qualität, Kreativität
Für Körper, Geist und Seele ...
Nachhaltigkeit im Kochprozeß?
Zero Emission & Zero Waste

MENSCH

Wünsche, Ideen und Ziele wahrnehmen
Gäste, Kunden, Team als Community begreifen
Arbeit und Lohn neu denken - anders gestalten
Soziale Integration
Gesellschaftliches Engagement

DIGITALISIERUNG

Transparenz schaffen durch Kommunikation und Community.
Service mit Online-Systemen - Individualisierung, Chatbot
Blockchain für mehr Sicherheit und Transparenz
Neue Zahlmodell z.B. Tausch, Bitcoin etc.




WINDHOEK



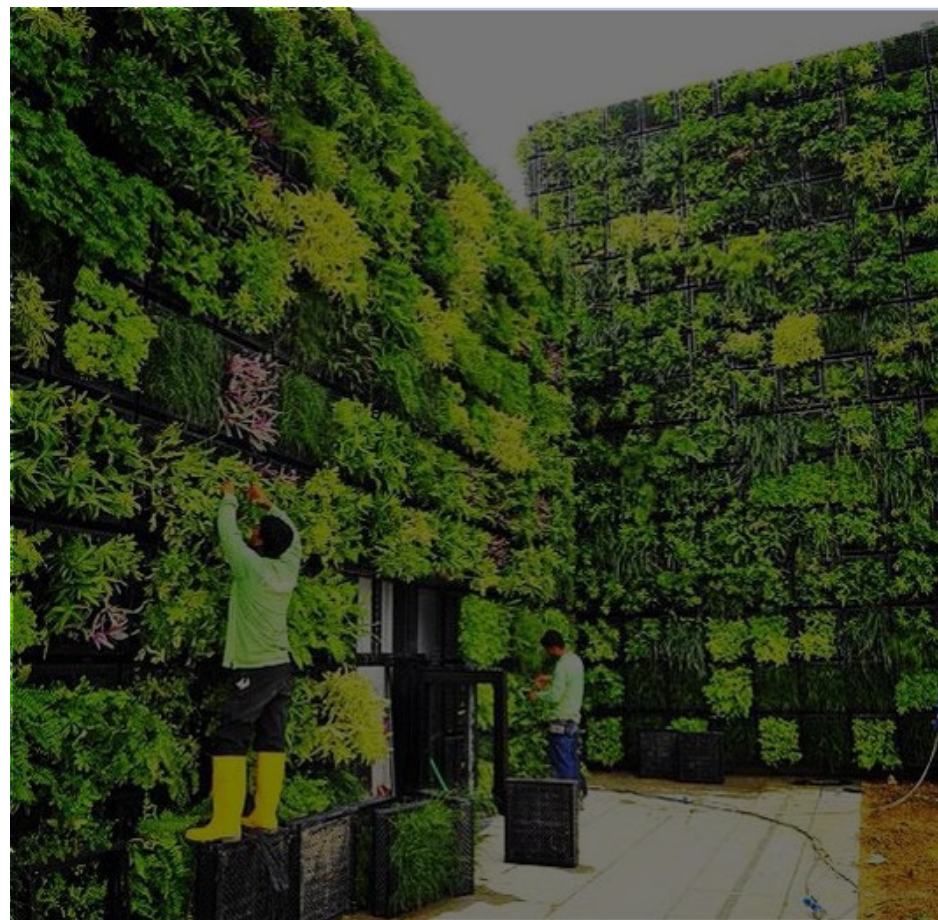
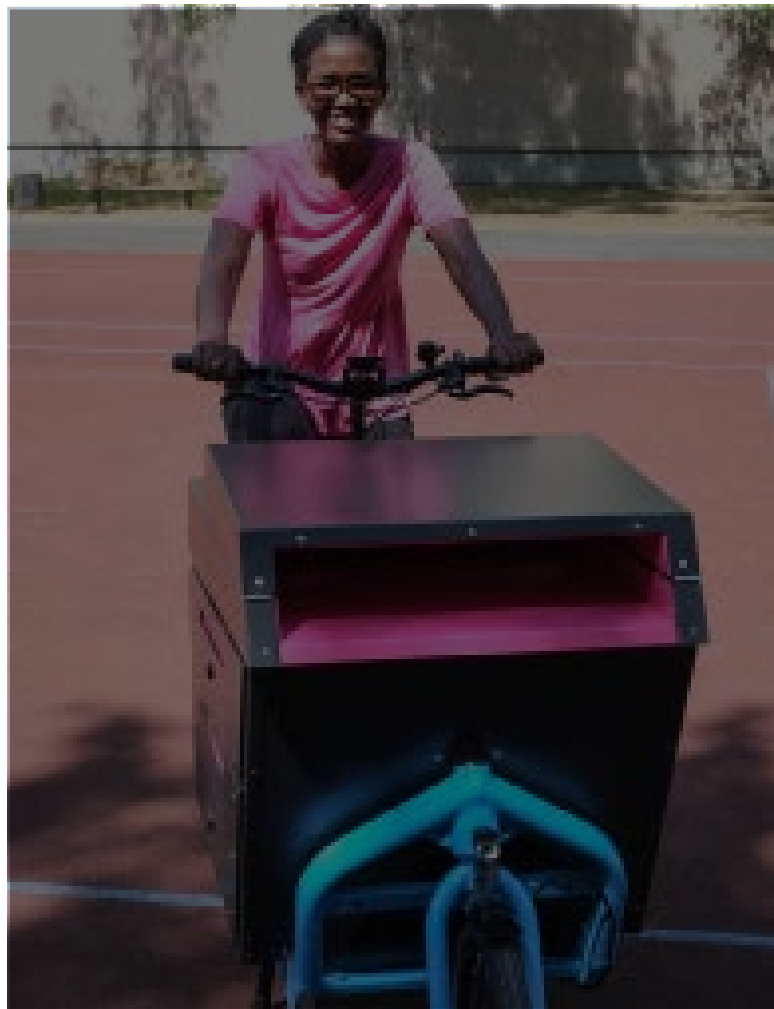
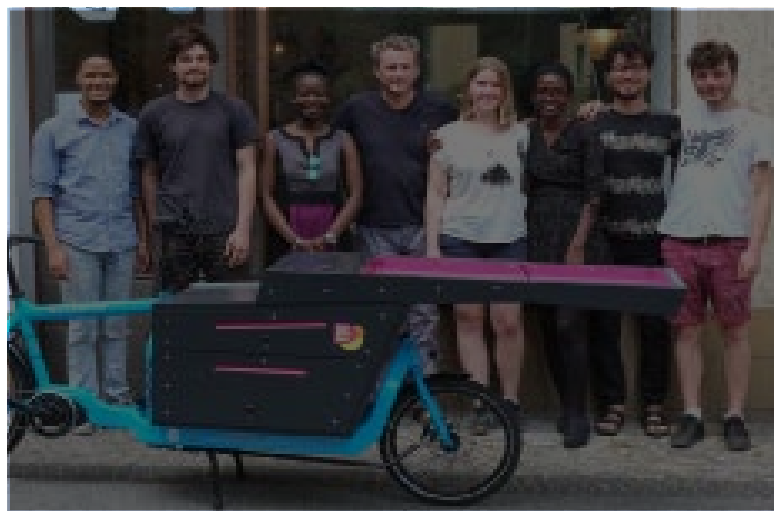
BERLIN



A BIKE FOR OMWENE



ÜBER DEN TELLERRAND KOCHEN



Fair Food Bike ist ein Social Business und bietet Raum für die berufliche Entfaltung von Menschen die am Rande stehen oder etwas bewegen wollen, bei sich und bei anderen. Es steht für Nähe und Nahbarkeit, Offenheit und Toleranz, Freiheit und Transparenz, Verantwortung und Humor. Essen soll Spaß machen, inspirieren und unterhalten, nähren und stärken, ein bisschen verführen oder einfach nur satt machen.

Aktuell entwickeln wir einen innerstädtischen Gemeinschaftsgarten mit Fod Bike Station. In Namibia arbeiten wir mit unserem Partner Suncycles an einem Cargo Logistik Konzept in Windhoek. Ein erstes Cargo Bike Hub mit Bike Sharing Station und Bistrobike wurde aufgebaut. Seit Corona ruhen unsere Aktivitäten weitgehend.



ZUKUNFT: KULINARIK NEU DENKEN

Anbau/Produktion, Logistik, Verarbeitung, Vermarktung - öko-soziale Innovation für den kulinarischen Workflow. Interdisziplinäres Netzwerk, Experten, Workshops, permanenter Austausch. Kollaborativer Ansatz. Kreativ, klimaneutral, nachhaltig, mit dem Rhythmus der Natur, nah am Produkt, mit Service-Exzellenz. Natur trifft Digitalisierung. Bewußt und „achtsam“ am Menschen orientiert..



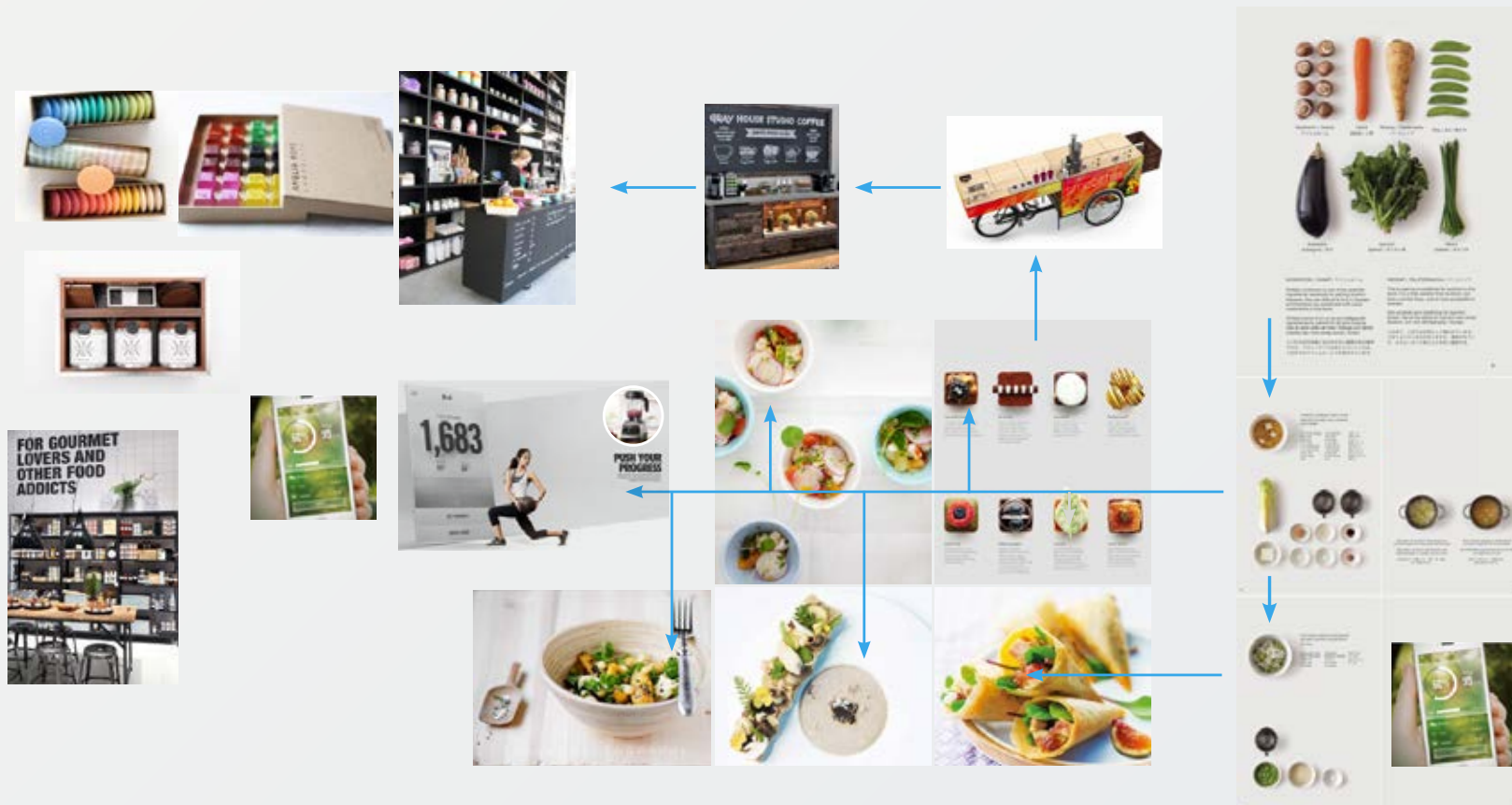
ZUKUNFT: KULINARIK NEU DENKEN

Neue Orte schaffen - nachhaltig, klimaneutral, autark, authentisch. Fliegende Bauten, temporäre Restaurants, modulare Konzepte. Strom, Wasser etc. alles on Board. Food Village & Work Space.



ZUKUNFT: KULINARIK NEU DENKEN

Plant based, fair und regional. Eigenes kulinarisches Konzept u.a. für Schulen und in Kiezen. International inspiriert, saisonal realisiert, regional-lokale Quellen.



AUSBLICK

Innovations Prozess Zero Emission Cooking.

Off Grid Solutions für dezentrale Versorgung.

Cargo Bike Lab & Fair Food Hubs in Berlin & Windhoek.

Urban Farming Konzepte: Schulen, Sportvereine, Kiezinitiativen.

