

Ulrike Nonn. raeberwieseerfurt@gmail.com. 0176-89 222 069

Ich benötige ein Video für meine Crowdfunding-Aktion, die am 22.4.2017 starten soll. Dieses soll nicht länger als 2-3 min dauern.

Details können mit mir, unter den oben genannten Kontaktdaten, abgesprochen werden.

Das Bistro RESTLOS

Was wir sind!

Du willst am Tag ein schnelles, leckeres Mittagessen oder auf dem Weg zur Arbeit einen gesunden Happen zum Frühstück? Das **Bistro Restlos** bietet Dir alles ohne den lästigen Verpackungsmüll. Bring Deine Dose, Dein Glas oder Deinen Henkelmann mit und wir befüllen sie Dir mit einer leckeren Suppe, einem knackigen Salat oder unseren trendigen OverNightOats. Falls Du nix dabei hast, kannst Du unsere **Mehrweg-ToGo-Behälter** über ein praktisches Pfandsystem ausleihen. Für Kaffee-Junkies ist natürlich auch gesorgt. Bring Deine Thermotasse mit oder leihe einen **Mehrwegbecher** von uns. Auch in unserem Bistro kannst Du verweilen... Im gemütlichen Ladengeschäft wird auf **Upcycling** großen Wert gelegt. Nix ist neu!!! Alles SecondHand und hübsch, für ein behagliches Verweilen, aufbereitet. In unserem **Gartenbereich** kannst Du in den warmen Jahreszeiten gemütlich ein Buch (aus unserer kleinen ZeroWaste-Bibliothek) lesen, während wir uns um Dein leibliches Wohl sorgen.

Geht das eigentlich - Restlos?

Natürlich nicht ganz! Allerdings wird mit regionalen Produzenten zusammen gearbeitet, die ihre Produkte (wie Obst/Gemüse und Fleisch) in Stiegen zu uns liefern. Diese werden immer wieder verwendet. Andere Produkte, wie z.Bsp. unsere Haferflocken für die OverNightOats kommen in Großbinden, so das **so wenig wie möglich Verpackungsmüll** anfällt.

Eine Möhre, aus biologischen Anbau, wird bei uns vollständig verwertet. Nach ausgiebigem Putzen werden die Abschnitte zur Grundlage unserer legendären Gemüsebrühe, die die Basis für all unserer Suppen dient. So versuchen wir **der Lebensmittelverschwendung entgegen zu wirken!** Auch krummes Gemüse darf bei uns in den Topf :)

Kochen und Handeln, wie in alten Zeiten mit dem Funken an Liebe, die ein lecker Essen ausmacht. Wie bei OMA!

Reste? Wir versuchen alle angebotenen Speisen so zu kalkulieren, das es keine Reste gibt! Da setzen wir auf DICH! Komm vorbei **ISS alles RESTLOS auf** und freu Dich mit uns.

So versuchen wir die Welt ein bisschen grüner, schöner und nachhaltiger zu gestalten. Der Umweltgedanke steht bei uns im Mittelpunkt. Weniger Müll, weniger Reste, weniger Ressourcenverschwendung!

Das ist unsere Philosophie!

Wer kocht da eigentlich?

Ich bin Ulrike Nonn, 35 und **leidenschaftliche Köchin** mit ner Menge Gastronomieerfahrung. Ich liebe es kreativ mit dem Kochlöffel umzugehen und die Pfeffermühle kreisen zu lassen. Ich kann aus wenigen Zutaten die leckersten Suppen zaubern!

Mit dem **ZeroWaste-Lifestyle** beschäftige ich mich seit der Geburt meines Kindes sehr intensiv. Wir gehen privat schon einige Zeit verpackungsfrei einkaufen und reduzieren unseren Müll im Haushalt stetig! Hier konnte ich für meine weitere Arbeit eine Menge Erfahrung sammeln.

Das Bistro Restlos setzt auf DICH!

Nun ist es an DIR! Unterstütze uns in unserem Vorhaben und mache die Welt dadurch ein bisschen RESTLOS glücklicher!

Für das Inventar des Restlos benötigen wir noch ein wenig Kleingeld! Also, such Dir Dein Geschenk aus und unterstütze uns dadurch. Auch **Teilen** Hilft! Teile deinen Freunden mit das es uns gibt.... Auch Facebook und Instagram freuen sich über neue Posts!

Wenn wir das Ziel von 10.000€ überschreiten, kann unsere Suppe (im 2. Geschäftsjahr) per eigenem **Lastenfahrrad** zu Euch auf Arbeit gebracht werden. Mtmachen lohnt sich also doppelt!

Wir danken DIR für Deine Unterstützung!

Und hoffen Dich bald bei uns im Bistro *Restlos* in Erfurt begrüßen zu dürfen!