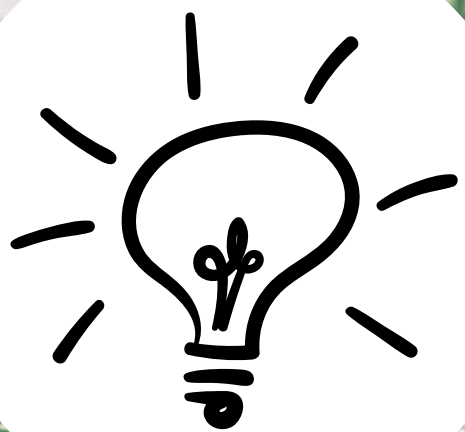


# KUPKO

THE GREENHOUSE CAFE



## IDEE

KUPKO on Eestis esimene aastaringsest toimiv kuppelkasvuhoonesse rajatud kohvik. Ettevõtte teeb koostööd kohalike toidukauplusega säästmaks söögikõbulikke puuvilju äraviskamisest ning propageerib tervislikku toitumist. Kohapeal toimub aastaringne taime- ja köögiviljakasvatus, mida kasutatakse toitude valmistamisel ning mis omakorda annab võimaluse õppida taimekasvatust ning panustada maapiirkonna arengusse.

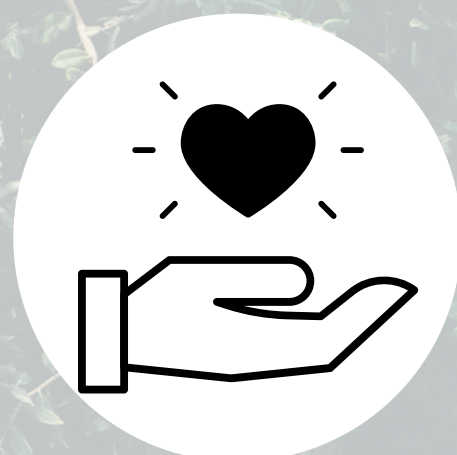


## PROBLEEM

- Vähesed võimalused tasakaalustatud ja tervislikuks toitumiseks.
- Maapiirkondades tegutsevad toitlustusasutused ei arvesta tihti peale inimeste eripäradega ning paljud pakutavad toidud ei sobi neile, kel on gluteeni- või laktoositalumatus.
- Noortel ei ole võimalik peale väikese noortekeskuse ja bussipeatuse kusagil aega veeta ja tervislikku toitu nautida.
- Toidupoodides läheb müügiletilt prügikonteinerisse mitmeid hulgaliselt kõbulikke, ent imelise välimuse kaotanud puu- ja juurvilju.
- Noortekeskuses ja kultuurimajas tekkinud biojätmeid ei ole võimalik sorteerida, sest puuduvad biokonteinerid.
- Noortel ei ole maapiirkondades piisavalt võimalusi ettevõtluseks ja kohtumiste ning koosolekute pidamiseks.

## LAHENDUS

- KUPKO jagab noortele oskusi, kuidas kasvatada söögiks vajalikke taimi ise ning mis peamine, keskkonnasäästlikult.
- KUPKO õpetab noortele ettevõtlikkust ning annab võimaluse teenida lisaraha ajal, mil Matsalu Rahvuspark on turistide rohke aeg.
- KUPKO pakub tervislikku toitu ja arvestab ka nendega, kel on laktoosi- või gluteenitalumatus.
- KUPKO päästab utiliseerimisele määratud toidukõbulikud, kuid kaubandusliku välimuse kaotanud juur- ja puuviljad.
- KUPKO innustab läbi isikliku eeskuju sorteerima prügi ning võtma kasutusele biokonteinerid.



## SIHTRÜHM

- Lääneranna valla püsielanikud ja külastajad, kes peavad lugu oma tervisest ja hoolivad keskkonnast.
- Laktoosi- või gluteenitalumatusega kliendid, kes eelistavad taimset toitu.
- Ettevõtted ja asutused, kes soovivad läbi harivate seminaride tõsta oma töötajate keskkonnateadlikkust ning panustada nende tervisesse.

## INNOVAATILISUS

Üha enam diagnoositakse noortel laktoosi- või gluteenitalumatust, kuid vaatamata sellele ei arvesta paljud söögikohad jätkuvalt nende inimeste vajadustega, mistõttu on nad sunnitud haarama toidu kodust kaasa.

Soovime noortele tõestada, et põllumajanduses töötamine võib olla äge ja innovaatiline ning tervislik toitumine on see, mida keha vajab. Tõestame, et tervislik toit on maitsev! Meie missioon ei ole pelgalt kohviku ja kasvuhoone rajamine - loome toimiva mudeli, mis inspireerib ning ärgitab ettevõtlikke tegutsejaid üle Eesti seda rakendama!



KARMEN PIKKMETS

Turundus ja kommunikatsioon



ELIISE TIIDUSSALU

Arendus- ja tegevjuht



LII URB

Finantseerimine, keskkonnasäästlikkus