

- Bewusstseinsbildung für Qualität
- Geschmacksschulung
- Bearbeitung von Themen der Personalentwicklung (z.B. Teamentwicklung.....) im Rahmen der Auseinandersetzung mit Lebensmitteln, Kochen und Produzieren
- Genußparcours zum Thema Schmecken, Riechen, Hören, Sehen, Fühlen zum Zwecke der Wahrnehmungsschulung
- Selbstwahrnehmung über Lebensmittel – Reflektion über die Auswirkungen auf den eigenen Organismus, „was mich nährt“
- Vermittlung von Wissen über die gesundheitliche Wirkung von Lebensmitteln und deren Inhaltsstoffe
- Vernetzung von Lebensmittelhandwerkern zwecks gemeinsamer Produktion und Vermarktung
- Vernetzung von Lebensmittelhandwerkern und Konsumenten („community supported agriculture“, gemeinsam landwirtschaften.