



*” Fordelene ved Quooker er nemme at forklare – vi mindsker både vandspild og energiforbrug, så det er en miljørigtig løsning, der matcher vores bæredygtige profil”.*

Skolen ved Bülowsvej og ungdomsklubben Tempeltræet

## En miljørigtig løsning på lærerværelset

”Vi har valgt Quooker på lærerværelset og i vores klub, fordi produktet sparer os for tid, vand, energi og derfor ligger på linje med de miljørigtige materialer og andet udstyr, vi vælger” fortæller Francesca Nicola von Schimko, organisatorisk koordinator på skolen. På lærerværelset betyder det at man lynhurtigt kan snuppe sig en kop frisk kaffe eller te, præcis når det passer en. I klubbens køkken anvender man en Quooker til at skolde skærebredder, og koge vand til pasta og anden aftensmad til børnene. Derfor har køkkenet også en 7-liters Combi-beholder installeret, der er velegnet til professionelt brug.

### Grønne detaljer

De ”grønne” detaljer spiller en stor rolle i dagligdagen på Frederiksberg. Den bæredygtige og cirkulære tankegang, går igen overalt på skolen – vinduerne er netop ændret i en af bygningerne og det har betydet bedre lysindfald og indeklima, mindre kuldenedfald og støj. De gamle vinduer gemmes til andre spændende projekter. Eleverne har plantet grønne kurve, som pynter i skolegården og skolens ”lokale jæger” kommer med fasaner, som anvendes både til undervisning og til madkundskab.

### Om skolen ved Bülowsvej og ungdomsklubben Tempeltræet

Skolen ved Bülowsvej er en stor skole i Frederiksberg Kommune med næsten 1000 børn og ca. 130 medarbejdere, som hver dag arbejder om trivsel og læring. Tempeltræet er en fritids-/ungdomsklub tilknyttet skolen med ca. 450 medlemmer og 15 ansatte. Klubben vandt en særpris i forbindelse med Politikens Pædagogpris 2020 og er bygningspræmieret af Frederiksberg Kommune for ’anerkendelse af et smukt og gennemført byggeri’ – bygningen er tegnet af Primus Arkitekter.



### Sunde vaner i stedet for slik

”På Tempeltræet spiser vi frugt, grøntsager og knækbrød. Vi har altid frisk sæsonfrugt stående fremme på værkstederne. Vores frugttilbud gør, at langt de fleste børn ikke bruger deres penge på slik og lignende. Et faktum, der passer godt ind i vores ønske om at give dem sunde vaner” fortæller klubleder Helene Bech.

### Sociale og bæredygtige projekter

De bæredygtige vaner har også et socialt aspekt, for skolen har investeret i en foodtruck og er i gang med et spændende madspildsprojekt med den lokale Rema 1000, og sammen med kokken Claus Meyer, har en gruppe af de ældste elever i et projekt bagt morgenboller og serveret morgenmad til de andre elever, så ingen skal komme sultne i skole.

Et tydeligt bevis på den cirkulære og miljørigtige tankegang, der præger både skolen og klubben.



# Quooker®