

## Smaken av det rene Oslo

Hvilket formål fortjener Oslos beste utsikt -KLP's idekonkurranse

Denne ideen tar utgangspunkt i plassmangel/plass bruk og bærekraft.

*Hva:*

Ideen går ut på å skape et lokale hvor det er cafe om dagen og restaurant om kvelden. På taket skal det være en hage/et drivhus hvor det dyrkes grønnsaker, belgfrukter, frukter og lignende, som brukes på cafeen, restauranten, eller begge. I tillegg skal det være en honningfarm på taket, og et utsalg inne ved cafeen/resturanten. Her skal honningen og de varene som er til overs selges.

*Hvem:*

Aktørene som samarbeider om dette lokalet må ha samme misjon om å være bærekraftige. Det kan være en aktør som styrer hele skuta, eller for eksempel en til produksjonen på taket, en til cafeen og en til restauranten.

Her er noen forslag som jeg tenker hadde passet: Oslo Raw, det grønne kjøkken, Godt Brød, Rest, Et Bord.

*Hvorfor:*

Mange bygg står tomme flere timer om dagen, dette ser trist ut, og er ikke spesielt bærekraftig. Ved å ha et flerbruks lokale sparer man både miljøet og plassen i samfunnet. Denne toppetasjen skal med andre ord aldri stå tom, men være en plass som utnyttes til sitt fulle og hele. Taket på denne toppetasjen skal også utnyttes, dette igjen for å spare både miljø og plass. I tillegg skal vi redde mange av de utryddingstruede biene ved å ha en honningfarm på taket.

Grunnen til at denne plassen skal være ved Oslo S er at det skal være et fint møtepunkt i Oslo. Det skal være en plass hvor du kan oppholde deg mens du venter på toget og hvor turister kan få sitt første møte med Oslo. Det skal også være en plass hvor både studenter, barnefamilier, businessfolk og alle andre grupper i samfunnet kan dra for å spise et bærekraftig og godt måltid, mens de nyter den vakre utsikten. Denne attraksjonen skal fremme togbruk, bærekraft, lokal mat og hensiktsmessig plassbruk.