



# Foodwaste im Alltag begegnen



Im Team nachhaltig  
Kochen



Foodwaste kreativ  
vermeiden



Neue Ideen entdecken  
Neue Rezepte kreieren



Gemeinsam  
geniessen



Lustvolles Lernen  
von Küchentechniken.

## Foodwaste im Alltag begegnen

Der stimmungsvolle und zwanglose Foodwaste Workshop.

Der Kurs soll den Teilnehmenden zu neuen Ideen und Wegen inspirieren, wie sie Ihren ganz persönlichen Foodwaste Zuhause begegnen können.

Dabei steht der Spass am gemeinsamen Kochen und schlemmen im Vordergrund.

## Workshop-Beschreibung

Bringt euren persönlichen Foodwaste von Zuhause mit. Alles was sich im Kühlschrank so ansammelt und keine Verwendung mehr findet:

Das einsame Ei, die halbe Gurke, die vorigen Spaghetti und der angenagte Knochen.

Das Kochhandwerk vermitteln wir kreativ und lustvoll, denn das Kochen soll Freude bereiten. Das Ergebnis soll schmecken und zum Selberkochen animieren.

Wir zeigen euch wie man aus alten, schon fast im Mülleimer gelandeten Resten ein wunderbares Schlemmer Menü kreieren kann.

Gemeinsam kochen wir die Gerichte für euer eigenes Menü und geniessen es gemeinsam an der grossen Tafel.

Im gesamten Workshop liegt der Fokus auf lustvollem Lernen und gemeinsamen Erleben.

Der Workshop (das gemeinsame Kochen & Essen) finden im Kompetenzzentrum Nachhaltigkeit in dieCuisine statt.

## Inhalte des Workshops:

- Gemeinsame Erarbeitung neuer Ideen
- Bewusstseinsvermittlung von Ökologischer Nachhaltigkeit im Alltag.
- Lustvolles Erlernen von Küchentechniken.
- Gemeinsames Kochen und Geniessen im Team
- Begleitung durch Experten\*Innen der nachhaltigen Küche

## Zielgruppe

Firmen, Vereine, Teams, Private Feiern, Jugendliche, Schulklassen,

## Leistungen

- Vermittlung von Theorie & Praxis der nachhaltigen Küche auf lustvolle Art und Weise
- Intensive Betreuung durch Experten\*Innen
- Gemeinsames Kochen, Essen und feiern
- Warenkorb mit allen ergänzenden Zutaten zum Kochen
- Mineralwasser, Tee und Saft für den ganzen Tag
- Weine, Bier und weitere Getränke auf Anfrage



Foodwaste im Alltag begegnen

## In Kürze

### Workshop Leiter\*innen:

Nicolai Dunkel, Julia Linggi

### Dauer:

Ca. 5 Stunden inklusive Kochen & gemeinsames Essen und aufräumen

### Teilnehmende:

Ab 4 Teilnehmenden, maximal 10 Teilnehmende pro Durchführung  
(Ausnahmen bei Schulklassen & Jugendvereinen)

### Preis Kurs (Vorbereitung, Setup und Workshop)

Bis 12 Teilnehmenden: Ab CHF 75 pro Person, inkl. Workshop- und Praxisraum, Kaffee, Tee, Mineralwasser. 1 Expert\*In

Ab 13 Teilnehmenden: Ab CHF 70 pro Person, inkl. Workshop- und Praxisraum, Kaffee, Tee, Mineralwasser. 2 Expert\*Innen

### Durchführung:

Innovations-Genossenschaft dieCuisine  
Geerenweg 23a  
8048 Zürich

### Termine:

Individuelle Abstimmung.

[Workshop buchen](#)



**DIECUISINE**  
ESSEN.  
WIRKEN.  
WANDELN.

Innovations-Genossenschaft dieCuisine,  
Geerenweg 23a, 8048 Zürich (Altstetten), [www.diecuisine.ch](http://www.diecuisine.ch)