



CSR Teameinsatz

save food - cook together - do good!

CSR Teameinsatz: save food - cook together - do good!

Organisationen und Firmen, die im Bereich Corporate Social Responsibility aktiv werden möchten, können bei dieCuisine einen Teameinsatz durchführen. Im halbtägigen CSR Teameinsatz kochen wir gemeinsam ca. 300 Menüs für Menschen auf der Gasse und konservieren Überschüsse für die Lebensmittelabgabe des Vereins Incontro.



Impact

- Wir lernen den Zusammenhang von Foodwaste und sozialer Ungleichheit in Zürich kennen.
- Wir retten Lebensmittelüberschüsse vor der Biogas-Produktion.
- Wir kochen für armutsbetroffene Menschen.
- Wir engagieren uns als Team für einen guten Zweck.

Durchführung

- Zielgruppe: Für Gruppen, Teams, Firmen ab 5 bis 120 Personen
- Dauer: 1 Halbttag; von 14 bis 17 Uhr oder 9 bis 12 Uhr. Erweiterung möglich.
- Ort: dieCuisine, Geerenweg 23a, 8048 Zürich (neben dem Bahnhof Altstetten)
- Organisation & Co-Moderation: Patrick Honauer, dieCuisine, Social Gastronomy
- Kochen mit Überschüssen & Co-Moderation: Andi Handke, Koch und Social Gastronomy

Ablauf (Nachmittagsprogramm)

14 Uhr	Eintreffen & Vorstellungsrunde
14.15 Uhr	Input zum Thema «Foodwaste und Armut in Zürich» und Ziel des Einsatzes
15 Uhr	Kochen in Gruppen: Gemeinsames Kreieren, Rüsten, Kochen, Konservieren, Abpacken und für die Auslieferung bereitstellen.
16.45 Uhr	Schlussrunde im Plenum: Reflektieren der Erfahrungen des Einsatzes. Fragen und Gedanken zu sozialen Herausforderungen und Lösungen.
17 Uhr	Ende des Einsatzes
Optional: 17.30 Uhr Abfahrt, 18.30 Uhr Essensausgabe Langstrasse	Die Gerichte oder Konserven werden am Abend durch das Team von dieCuisine an armutsbetroffene Menschen verteilt. Kooperationspartner von Social Cuisine ist der Verein <u>Incontro</u> . Auf Wunsch kann das Team bei der Essensausgabe von Incontro beim 25 Stunden-Hotel mithelfen.

Kosten

- bis 20 Personen (1 Koch/Köchin): mind. CHF 2'500
- 21 bis 50 Personen (2 Köch:innen): mind. CHF 3'500
- ab 50 Personen: individuelles Budget
- Inbegriffen: Raum, Küche, Moderation durch Köch:innen, Bezahlung der Bauern für Lebensmittelüberschüsse
- Zusätzlich verrechnet: Apéro, falls Imbiss gewünscht CHF 15 pro Person
- Zusätzliches finanzielles Engagement: Spende an Social Cuisine (CHF 1000). Social Cuisine kocht und konserviert jeden Samstag zusammen mit Freiwilligen aus Lebensmittelüberschüssen für armutsbetroffene Menschen und betreibt für geflüchtete Menschen einen Nachbarschaftstreff. CHF 1000 ermöglichen den Einkauf von Lebensmittelüberschüssen für ca. 300 zusätzliche Mahlzeiten.

Interessiert? Melde dich bei Patrick Honauer
079 648 03 22, patrick.honauer@rundumkultur.ch