



foodwaste im Alltag begegnen

Kochkurs

foodwaste im Alltag begegnen

Kühlschrank mal wieder voller Resten und Du weisst nichts damit anzufangen? Im Kochkurs «foodwaste im Alltag begegnen» zeigen wir Dir, wie Du foodwaste vermeidest und Resten kreativ verkochst.



Kursbeschreibung

Im Kochkurs «foodwaste im Alltag begegnen» wird das Thema foodwaste pragmatisch angegangen: Basis für den Kochkurs sind Resten, die Du von zu Hause mitbringst. Das überschüssige Eiweiss, die gekochten Spaghetti oder der angenagte Knochen - Du bringst mit, was dein Kühlschrank hergibt. Zusammen mit den Kursleitenden werden dann daraus kreative Gerichte entwickelt, gemeinsam zubereitet und genossen.

Der Kurs fördert die Kreativität im Umgang mit Lebensmittelresten und zeigt, wie foodwaste mit einfachen Tipps & Tricks verhindert wird. Im Zentrum stehen der Spass am Kochen und das gemeinsame Erfolgserlebnis im Umgang mit foodwaste.

Kursinhalt

- Gemeinsame Entwicklung von kreativen Gerichten aus Lebensmittelresten
- Gemeinsames Kochen & Essen der foodwaste Gerichte
- Vermittlung von Tipps & Tricks zur Vermeidung von und Umgang mit foodwaste

Zielgruppe

Der Kochkurs kann von Einzelpersonen wie auch von Firmen, Vereinen, Schulklassen u. ä. als geschlossenen Anlass gebucht werden.

Kosten

- bis 12 Teilnehmende (mit 1 Expert:in): ab CHF 75 pro Person
- ab 13 Teilnehmende (mit 2 Expert:nen): ab CHF 70 pro Person
- Preis inklusive vor Ort zur Verfügung gestellte Zutaten, Kaffee, Tee & Mineralwasser. Weitere Getränke auf Anfrage.

Durchführung

- Dauer: 5 Stunden
- Durchführung: Ab 6 Teilnehmenden, maximal 20 Teilnehmende pro Durchführung (Ausnahme bei geschlossenen Anlässen)
- Durchführungsort: Innovations-Genossenschaft dieCuisine, Geerenweg 23a, 8048 Zürich
- Termine: Individuelle Abstimmung
- Nächste Termine: XY. Februar 2023, XY März 2023

Tönt gut? Melde Dich jetzt an!
info@diecuisine.ch, 044 431 08 21