

Team-Event

save food - cook together - do good!

Team-Event: save food - cook together - do good!

Als Zusatz zu einem Anlass in dieCuisine kann der «Team Event: save food - cook together - do good!» für das Mittag- oder Abendessen gebucht werden. Zusammen kochen wir ca. 50 Menüs für Menschen auf der Gasse und konservieren Überschüsse für die Lebensmittelabgabe des Vereins Incontro. Nach dem gemeinsamen Kochen essen wir zusammen.



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 geniessen das gemeinsame Kreieren, Kochen, Essen und Teamwork.

Durchführung

- Zielgruppe: Gruppen, Teams, Firmen ab 5 bis 120 Personen
- Dauer: 2,5 Stunden
- 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

Kick-Off, alkoholfreier Apérodrink	Eintreffen, Vorstellungsrunde
Idee skizzieren - Sinn und Zweck aufzeigen	Input zum Thema «Foodwaste und Armut in Zürich» und Impact des Einsatzes
Kreieren	Lebensmittelüberschüsse ab Hof oder vom Engros-Markt stehen bereit. In Gruppen werden Gerichte und Menüs kreiert.
Kochen	In Gruppen: Gemeinsames Rüsten, Kochen, Konservieren, danach Abpacken und für die Auslieferung bereitstellen. Das Essen wird jeweils am Abend vom dieCuisine Team an armutsbetroffene Menschen verteilt. Kooperationspartner ist der <u>Verein Incontro</u> .
Essen und Ausklang	Tische vorbereiten, gemeinsam essen und geniessen. Das Team von dieCuisine serviert, betreut die Gäste und räumt am Ende auf.
Schlussrunde im Plenum	Reflektieren der Erfahrungen des Einsatzes. Fragen und Gedanken zu sozialen Herausforderungen und Lösungen.

Kosten

- bis 20 Personen: CHF 2500 für 1 Koch/Köchin und 1 Servicemitarbeitende/n, Moderation, Raummiete, Nutzung Geschirr usw. plus CHF 30 pro Person für Warenkosten (Aufpreis für Fleisch) und Apéro.
- 21 bis 50 Personen: CHF 3200 für 2 Köch:innen und 1 Servicemitarbeitende/n, Moderation, Raummiete, Nutzung Geschirr usw. plus CHF 30 pro Person für Warenkosten (Aufpreis für Fleisch) und Apéro.
- ab 50 Personen: individuelles Budget
- Getränke zum Essen werden separat verrechnet.
- Zusätzliches finanzielles Engagement: Spende an Social Cuisine für die Warenkosten der Menüs für die armutsbetroffenen Menschen.
- Team Event kann als Zusatz zu einem Anlass in dieCuisine für das Mittagessen oder Nachtessen der Gruppe gebucht werden.

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