

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform pouring a stream of white sugar into a stainless steel bowl. The bowl is filled with dark red cherries. The background is slightly blurred, showing a kitchen setting. The text 'TEAM ANLÄSSE' is overlaid in a semi-transparent white box in the center of the image.

# TEAM ANLÄSSE

## save food – do good – cook together

Im halbtägigen CSR-Teameinsatz kochen wir aus Gemüse- und Früchteüberschüssen gemeinsam mindestens 100 Mahlzeiten für Menschen auf der Gasse. Die Mahlzeiten gehen an die Lebensmittelausgabe des Vereins Incontro.

### Impact

- Kennenlernen der Zusammenhänge von Foodwaste & sozialer Ungleichheit
- Rettung von Lebensmittelüberschüssen vor der Biogas-Produktion
- Kochen für armutsbetroffene Menschen
- Engagement als Team für einen guten Zweck

### Durchführung

- Zielgruppe: Gruppen, Teams, Firmen ab 5 Personen
- Dauer: Halbtags, von 9 bis 12 Uhr oder von 14 bis 17 Uhr

### Kosten

- Bis 30 Personen: CHF 2800.–\*, inkl. Küche, Moderation, Köch:innen, Spende von CHF 500.– an Social Cuisine.
- Ab 31 Personen: Preis & Angebot auf Anfrage

*\*exkl. Getränke, werden nach Verbrauch abgerechnet*

## save food – do good – cook & eat together

Zusätzlich kann im Anschluss von 12.00 bis 13.00 oder 17.00 bis 18.00 Uhr gemeinsam gegessen werden – die Gruppe isst dasselbe Menü, das für die Essensausgabe gekocht wurde oder einen Apéro aus Foodsave-Produkten.

- Lunch oder Abendessen: CHF 30.– pro Person\*
- Snack oder Apéro: CHF 15.– pro Person\*

*\*exkl. Getränke, werden nach Verbrauch abgerechnet*

Alle Preise sind exkl. MwSt.

## Kreativworkshop: save food

Kreatives verkochen von Lebensmittelüberschüssen aus einem inspirierenden Warenkorb, dazu wertvolle Informationen und Tipps zum Thema Foodwaste. Gemeinsam kreieren wir in Kleingruppen die Komponenten der Tavolata für das eigene Wohl.

### Impact

- Kennenlernen der Zusammenhänge von Foodwaste & Armut in Zürich
- Rettung von Lebensmittelüberschüssen vor der Biogas-Produktion

### Durchführung

- Zielgruppe: Gruppen, Teams, Firmen ab 5 Personen
- Dauer: von 9.00 bis 14.00 Uhr oder von 17.00 bis 22.00 Uhr

### Kosten

- Bis 20 Personen: CHF 2500.–\* pauschal für Küche & Inventar, Moderation, Köch:innen, inkl. Bezahlung der Bauern und des Handels für Lebensmittelüberschüsse, zzgl. CHF 30.– pro Person für Warenkosten, mit Fleisch Aufpreis von mind. CHF 6.– pro Person
- Ab 21 Personen\*\*: Individuelles Budget, Preis auf Anfrage.

*\*exkl. Getränke, werden nach Verbrauch abgerechnet*

*\*\*Ab 30 Personen kann das Angebot save food – do good – cook together dazugebucht werden.*

## Kreativworkshop: save food & dine with wine

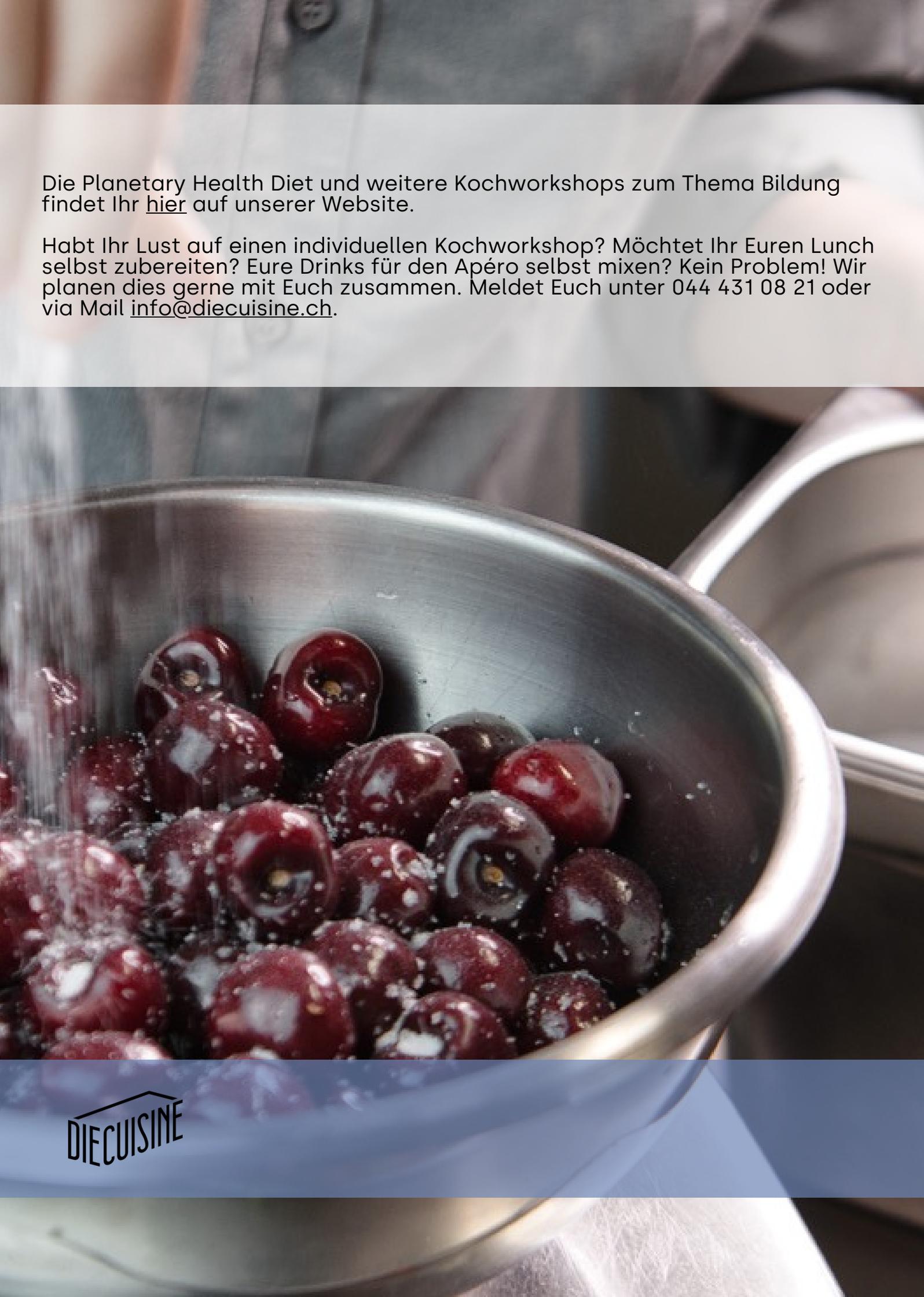
Zusätzlich kann zur selbstgekochten Tavolata eine Weinbegleitung inkl. Sommeliers dazugebucht werden.

- Weinbegleitung mit 4 verschiedenen Weinen à 1dl: ab CHF 40.– pro Person

*Alle Preise sind exkl. MwSt.*

Die Planetary Health Diet und weitere Kochworkshops zum Thema Bildung findet Ihr [hier](#) auf unserer Website.

Habt Ihr Lust auf einen individuellen Kochworkshop? Möchtet Ihr Euren Lunch selbst zubereiten? Eure Drinks für den Apéro selbst mixen? Kein Problem! Wir planen dies gerne mit Euch zusammen. Meldet Euch unter 044 431 08 21 oder via Mail [info@diecuisine.ch](mailto:info@diecuisine.ch).



**DIECUISINE**