



TEAM ANLÄSSE

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

- 5 bis 15 Personen: CHF 1800.- *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
- 15 bis 20 Personen: CHF 2500.-
- 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 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? Habt ihr ein spezifisches Thema in der Küche welches ihr vertiefen möchtet?

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. Unser Netzwerk an Profis ist gross.

DIECUISINE