



# Kochen gegen FoodWaste

<b>Beschreibung</b>	Sie möchten in Ihrem Haushalt konkret etwas gegen Food Waste tun und Essensreste vermeiden oder genussvoll verwerten? Lernen Sie von der erfahrenen Kursleitung wie dies geht und schonen Sie Ihren Geldbeutel und die Ressourcen.
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zubereiten einer Auswahl von Rezepten</li><li>• Tipps und Tricks zur nachhaltigen Vermeidung von Lebensmittelabfall im Privathaushalt</li><li>• Lebensmittelkunde</li><li>• Fakten und Hintergründe zum Thema Food Waste</li></ul>
<b>Voraussetzung</b>	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
<b>Zielgruppe</b>	Erwachsene
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie beherrschen die Zubereitung eines Food Waste Menüs</li><li>• Sie kennen zeitgemässe und alltagstaugliche Rezepte zur Restenverwertung und können diese bei Bedarf variieren.</li><li>• Sie haben Ideen gesammelt, wie Sie Lebensmittelabfall in Ihrem Haushalt nachhaltig vermeiden können.</li><li>• Sie kennen Fakten und Hintergründe zum Thema Food Waste</li></ul>
<b>Methodik/Didaktik</b>	Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht
<b>Anschluss-Fortsetzungsangebote</b>	Weitere Kurse unter <a href="#">Kochen_und_Genuss</a>
<b>Zusatzinfo</b>	Die Zeiten verstehen sich inklusive Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.
<b>Datum</b>	21.03.2022 / E_1530994
<b>Zeit</b>	18:00 - 21:20 h
<b>Wochentage</b>	Mo
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
<b>Preis</b>	CHF 116.00

**Klubschule Migros St. Gallen** Tel. +41 58 568 44 44

Bahnhofplatz 2  
9001 St. Gallen

info.sg@gmos.ch  
[klubschule.ch](http://klubschule.ch)





# Kochen gegen FoodWaste

**Durchführungsort** Bahnhofplatz 2, 9001 St. Gallen

<b>Termine</b>	<b>Tag</b>	<b>Datum</b>	<b>Zeit</b>
	1 Mo	21.03.2022	18:00 - 21:20

**Klubschule Migros St. Gallen** Tel. +41 58 568 44 44

Bahnhofplatz 2  
9001 St. Gallen

info.sg@gmos.ch  
[klubschule.ch](http://klubschule.ch)

