



Kochen gegen Food Waste

Beschreibung	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.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereiten einer Auswahl von Rezepten• Tipps und Tricks zur nachhaltigen Vermeidung von Lebensmittelabfall im Privathaushalt• Lebensmittelkunde• Fakten und Hintergründe zum Thema Food Waste
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
Zielgruppe	Erwachsene
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie beherrschen die Zubereitung eines Food Waste Menüs• Sie kennen zeitgemässe und alltagstaugliche Rezepte zur Restenverwertung und können diese bei Bedarf variieren.• Sie haben Ideen gesammelt, wie Sie Lebensmittelabfall in Ihrem Haushalt nachhaltig vermeiden können.• Sie kennen Fakten und Hintergründe zum Thema Food Waste
Methodik/Didaktik	Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Weitere Kurse unter Kochen_und_Genuss
Zusatzinfo	Die Zeiten verstehen sich inklusive Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.
Datum	18.01.2023 / E_1595233
Zeit	13:00 - 16:20 h
Wochentage	Mi
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 116.00



Kochen gegen Food Waste

Durchführungsort Rudolfstrasse 11, 8401 Winterthur

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mi	18.01.2023	13:00 - 16:20