

SCHULKOOPERATIONEN IM RAHMEN DER

KLIMALÄNDTAGE



GEMEINSAM FÜR EINE NACHHALTIGE ZUKUNFT

IM RAHMEN DER KLIMALÄNDTAGE MÖCHTEN WIR SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER AUF DIE BEDEUTUNG EINER NACHHALTIGEN ERNÄHRUNG AUFMERKSAM MACHEN. DABEI LERNEN DIE TEILNEHMENDEN, WIE MAN KLIMAFREUNDLICHE GERICHTE ZUBEREITET UND WELCHE ROLLE REGIONALE SOWIE SAISONALE ZUTATEN DABEI SPIELEN.

Für weitere Informationen, den Veranstaltungsorten und das Anmeldeverfahren besuchen Sie bitte unsere Webseite: www.herbis-catering.de

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und darauf, gemeinsam mit Ihnen einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit zu leisten!

Workshop

Theoretische Einheit

- Ziel ist es, ein Verständnis für Nachhaltigkeit in der Küche zu entwickeln.
- Bedeutung von Nachhaltigkeit: Ressourcenschonung, Energieeffizienz und Abfallvermeidung
- Resteverwertung in der Küche: Praktische Tipps zur Nutzung von Lebensmittelresten
- Statistiken und Fakten

Praktische Einheit

- Saisonale Zutaten und Inspiration: Interaktive Vorstellung saisonaler Zutaten und Rezeptideen durch ein spannendes Quiz
- Gruppenarbeit: Entwicklung und Präsentation eigener Rezepte
- Integration der Rezepte in zukünftige Veranstaltungen, Schulküchen oder den Alltag

Hinweis: Auch wenn vor Ort nicht gekocht wird, wird es leckere Snacks und erfrischende Getränke geben, die auf saisonalen Zutaten basieren.

