

8701 Zero Food Waste

In diesem Seminar haben Sie die Möglichkeit, effektive Strategien zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung zu erlernen. Zusätzlich bieten wir Ihnen kreative und köstliche Rezepte, um aus übrig gebliebenen Zutaten schmackhafte Gerichte zu zaubern. Lernen Sie, wie Sie Lebensmittel optimal nutzen, Reste verwerten und dabei Geld sparen. Treten Sie mit uns einen Schritt in Richtung nachhaltigeren Konsums und entdecken Sie, wie Sie mit einfachen Techniken und Innovationen köstliche Mahlzeiten zubereiten, ohne dabei Lebensmittel zu verschwenden!

Die Zielgruppe:

- Mitarbeiter:innen aus der Gastronomie und Hotellerie und Hobbyköche/Hobbyköchinnen

Die Voraussetzungen:

Keine speziellen Vorkenntnisse erforderlich.

Die Inhalte:

- Anregung Ihrer Kreativität
- Grundprodukte, die in keinem Haushalt fehlen dürfen
- Allgemeine Lebensmittelkunde
- Zusammenstellung verschiedener Lebensmittel zu einem ausgewogenen Gericht
- Umsetzung schneller Gerichte
- Kochen von kreativen Fisch- und Fleischgerichten
- vegetarische und vegane Gerichte werden zubereitet

Ihr Qualifikationsnachweis:

Teilnahmebestätigung

Der Hinweis:

Schürze nicht vergessen!



Kursbuchung und weitere Details unter **8701** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe