

WERTVOLL^{CSR₂₀₂₀}GENIESSEN

KOSTBAR KÖSTLICH



BGF: nachhaltiger KochWORKSHOP

Kühlschrank-Management

Das köstliche Mitmachprogramm zur **Betrieblichen Gesundheitsförderung**

Unsere Ernährung beeinflusst Gesellschaft und Umwelt. Und natürlich auch unseren eigenen Geldbeutel und Zeitaufwand. Es ist nicht egal, was wir einkaufen und kochen und am Ende wegschmeißen. Es geht um weit mehr. Wir setzen Zeichen. Wir machen uns stark für Nachhaltigkeit, Umweltschutz und gesellschaftliche Verantwortung. Wir sind aktiv und handeln. Wir beraten Ihnen, was uns am Herzen liegt und was Sie für Ihren eigenen Haushalt machen können.

**Seminar für Berufstätige.
Sparen Sie Zeit und Geld.
Lebensmittel sind kostbar.**

Mit unserem interaktiven Workshop zeigen wir Berufstätige, dass Umweltschutz Spaß macht und richtig gut schmeckt. Im Alltag haben wir kaum Zeit für aufwendiges Kochen. Wie gut, wenn alles zum Kochen daheim ist. Was tun, wenn einiges im Vorratsspeicher fehlt? Wie zaubert man schnell etwas Gesundes auf den Esstisch?

Entdecken Sie nachhaltige Kochkunst.

Kommen Sie in unsere Küche.

Für Sie öffnen wir unseren Erfahrungsschatz.

Hier wird gefragt, gelernt, gekocht, mitgemacht und dann vorzüglich gegessen. Sie erfahren, wie Sie optimal Ihren Einkaufszettel schreiben, den Kühlschrank und Vorrat füllen sowie schnell Gesundes aus dem Vorhandenen kochen.

Wir erobern das Zentrum eines jeden Haushalts: **Die Küche.** Wir erleben die Kostbarkeit von Lebensmitteln und entdecken, wie gut BEST OF THE REST schmeckt. Sie bekommen von uns Tipps und Tricks wie Sie unglaublich viel Geld und Zeit sparen können. Gleichzeitig leisten Sie einen wesentlichen Beitrag für Umweltschutz und Gesellschaft.

Es erwartet Sie ein **kulinarisch lehrreicher Workshop** mit konkreten Empfehlungen für Ihren eigenen Alltag.

Gemeinsam werden einige Gerichte frisch gekocht und gegessen. Denn ein gutes Essen gehört bei uns dazu. Sie werden begeistert sein.

Wann? Wie? Wo?

Für Kleingruppen bis 15 Personen öffnen wir unsere Küche in der **BEST OF THE REST** Zentrale Klagenfurt, Kardinalplatz 1.

Unser Seminar umfasst die Bereitstellung von alkoholfreien Getränken und den Zutaten zur Herstellung von mehreren Gerichten.

Der Workshop dauert 4 Stunden: Wochentags zwischen 16 und 20 Uhr oder nach Vereinbarung am Wochenende.

Selbstverständlich könnten wir auch zu Ihnen, in Ihre Betriebsküche, kommen.

Vieles ist möglich. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören. Rufen Sie uns einfach an, wann wir für Ihr Team einen Workshop machen sollen. **Und schon geht's los.**

Mit BESTen Grüßen

Elke Oberhauser

0660 490 72 98

office@bestoftherest.at

