

Betriebliches Gesundheitsmanagement

Restlos glücklich

Individuelle Schulung zur schrittweisen Bewusstseins- und Verhaltensänderung für einen besseren Umgang mit Lebensmitteln. Ziel ist, Reste in der Küche zu leckerem Essen mit viel Kreativität zu kreieren. Freuen Sie sich auf einfache Tipps, die realistisch sind .

Inhalte

Verpackung angebrochen?

Altes Brot?

Reste im Kühlschrank vom Wochenende? – Eigentlich ist alles zu gut für die „Tonne“?

Was mache ich aus den „Resten“? Diese Frage kennt jeder.

Kreativität kann man lernen. Wir improvisieren ein tolles Menü aus den „Resten“. Freuen Sie sich auf tolle Rezeptvorschläge – egal ob Eintopf, Auflauf, Salat, Burger etc.

Angebot

Gruppenangebot :

Impulsvortrag/Workshop

Dozent

Irmtraud Retzlaff

Zertifizierte Ernährungsberaterin VFED

Einsatzgebiet: Oldenburg und im Umkreis von 60km

Organisation

Dauer: 60-90 Minuten oder 3-4 Stunden

vom Betrieb zu stellen: Raum (30 m²), Beamer, Tische und Stühle

Halbtagesveranstaltung (4,5 Stunden im Block inkl. Pausen)

Ganztagesveranstaltung (8 Stunden im Block inkl. Pausen)

