

smart KITCHEN- restLOS KOCHEN!

Schulungsangebot zur Lebensmittelabfallvermeidung in der Gastronomie

Wann: Montag, **20.Juni 2016**

Uhrzeit: **09:00**

Ort: **ichkoche.at Kochschule**, Girardigasse 2, 1060 Wien

Umweltschonende Anreise: U4 Station Kettenbrückengasse, 5 min Fußweg oder mit dem Fahrrad. In der Nähe befinden sich ausreichend Fahrradstellplätze.

Programm zum Workshop

09:00 **Vorstellungsrunde der TeilnehmerInnen**

09:15 **Einleitung und Theorie**, Christian Pladerer und Philipp Hietler, pulswerk GmbH

10:15 Praktische und theoretische **Tipps und Tricks vom Chef zu den Produkten des Warenkorbes**
Max Stiegl, Gut Purbach

11:30 **Pause**

11:45 **Die Marktkorbchallenge**: aus rund 40 vorgegebenen Produkten des Marktkorbes werden ca. 10 verschieden Gerichte gekocht. Die TeilnehmerInnen sollen lernen, dass aus den Waren im Marktkorb viel herausgeholt werden kann. Dies soll neue Ideen für den Betrieb bringen, Kosten in Zukunft sparen und Lebensmittelabfälle vermeiden.

Max Stiegl, Gut Purbach

15:00 **Diskussion und Ausklang**

Kontakt für Rückfragen:

pulswerk GmbH

DI Philipp Hietler

Email: hietler@pulswerk.at

Tel: +43 699 1 523 61 02

DI Christian Pladerer

Email: pladerer@pulswerk.at

Tel: +43 699 1 523 61 01



Weitere Informationen finden Sie unter: www.smart-kitchen.at