

PONUKA PREDNÁŠOK A WORKSHOPOV PRE FIRMY

— Sme jediné občianske združenie na Slovensku, ktoré sa venuje výhradne téme plytvania potravinami. Dávame praktické prednášky a workshopy, ktoré sú informatívne a interaktívne. Inými slovami - veľa sa dozviete a rozhodne sa pritom nebudete nudiť! Využitím našich služieb taktiež pomôžete druhým. Časť finančných prostriedkov investujeme do rozvoja našich aktivít ako darovanie jedla ľuďom v núdzi či osvetové aktivity.

Tretina jedla

- ✓ Prečo je plytvanie potravinami jeden z najabsurdnejších celosvetových problémov;
- ✓ Plytvanie potravinami na Slovensku (aj v porovnaní s EÚ);
- ✓ Čo sa deje s potravinami, ktoré obchod nepredá;
- ✓ Ako správne nakupovať a neplytvať doma jedlom.

Sme to, čo jeme?

- ✓ Čo je globálny potravinový systém a aké sú jeho dopady na životné prostredie;
- ✓ Čo je to monokultúra, ekologická stopa, či uhlíková stopa;
- ✓ Čo je superpotravina a odkiaľ pochádzajú potraviny, ktoré jeme takmer na dennej báze;
- ✓ Prečo máme drahé potraviny
- ✓ Aké poznáme lokálne potravinové systémy a aké sú benefity lokálneho stravovania

Prednáška na mieru

Máte záujem dozvedieť sa viac o konkrétnej téme? Napíšte nám a vyskladáme vám prednášku na mieru pre vás a vašich kolegov!

Prednáška trvá cca 60 minút, jej súčasťou je aj online kvíz a diskusia k otázkam z publika.

Skladuj ich správne

Interaktívny workshop (vhodný aj vo firemnej kuchynke či jedálni) kombinujeme s krátkou prednáškou, celkové trvanie je 60 až 75 minút. Dozviete sa množstvo tipov a trikov ako uchovávať potraviny tak, aby ostali čo najdlhšie čerstvé. Odporúčame na úvod, ak s touto témou začínate pracovať.

Rýchlo & Zero Waste bez varenia

Naučte sa fermentovať zeleninu a zachráňte ju pred vyhodnením alebo si pripravte chutný a sezónny Zero Waste šalát s využitím všetkých častí suroviny. Kombinujeme s krátkou prednáškou, celkové trvanie je 60 až 75 minút.

Vyrob si voskový obrúsok

Vyrobte si 2 voskové obrúsky veľkosti L v rôznych vzoroch, ktorými potešíte seba aj blízkych. Povieme si ich využitie, ako sa o ne treba starať a každý dostane aj letáčik s návodom. Trvanie je 60 až 90 minút v závislosti od počtu zúčastnených.

Zero Waste varenie v Makery

Navarte si 3-chodovú večeru alebo obed (vegán alebo bezmäsitú) s profi Zero Waste kuchárom. Ide o 3-hodinový workshop s krátkou prednáškou na úvod, ktorý vám prinesie skvelý teambuildingový zážitok. Workshopy vám prinášame v spolupráci s reštauráciou Makery, kde má každý možnosť navariť si svoje jedlo a porovnať s ostatnými.

Kapacita workshopov je 20 ľudí. V prípade skladovania a výroby voskových obrúskov je možné kapacitu navýšiť.

Nie je nám to jedno. Je nám to jedlo, dajme mu druhú šancu spoločne!



**FREE
FOOD**

