



WORKSHOP "nachhaltige Ernährung"

Nachhaltigkeit ist nicht nur in der Produktion, sondern auch in der Ernährung ein zentrales Thema. Doch wie sieht nachhaltiges Essen im Alltag aus? Dieser Workshop vermittelt praxisnah, wie Wertschätzung für Lebensmittel, Klimaschutz und bewusster Konsum zusammenwirken. Themen wie der Einkauf regionaler (Bio-)Lebensmittel, der Einsatz frischer und unverarbeiteter Zutaten sowie die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung stehen im Mittelpunkt.

Mit einem speziellen Fokus auf regionale Möglichkeiten zeigt der Workshop, wie nachhaltiger Genuss einfach umsetzbar ist – für die Umwelt und die eigene Gesundheit.

INHALTE & ZIELSETZUNGEN

- Praktische Tipps für bewussten Konsum und gesunde Ernährung
- Fokus auf Regionalität
- Strategien zur Reduzierung von Lebensmittelresten



ZEIT/ DAUER

90 Minuten

ANZAHL TEILNEHMER

individuell

RAUM & VORAUSSETZUNGEN

Beamer, Leinwand, Flipchart, Bestuhlung

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter, Azubis, Führungskräfte

PREIS

250,00 €

* Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen.

** Alle Angebote werden nach den jeweils geltenden Corona Hygiene- und Sicherheitsregeln umgesetzt.