

Weiterbildungsveranstaltung vom 10.11.2017

Food Waste – Lebensmittelabfall reduzieren

Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. Das entspricht pro Jahr rund 2 Millionen Tonnen Nahrungsmittel oder der Ladung von rund 140'000 Lastwagen, die aneinandergereiht eine Kolonne von Zürich bis Madrid ergeben würden. Schon kleine Veränderungen tragen dazu bei, dass weniger Lebensmittel verloren gehen. (www.foodwaste.ch)

Mit dieser Weiterbildungsveranstaltung wollen wir, in Zusammenarbeit mit UNITED AGAINST WASTE und Foodways-Good Food Projekts (www.foodways.ch) zum Thema Food Waste sensibilisieren und das nötige Wissen zur Umsetzung und Verbesserung eigener Arbeitsweisen und zum Konsumverhalten vermitteln.

Ort und Datum

- **10. November 2017**
- WIMO Textilunternehmen, Lehenweg 14, 4852 Rothrist

Kursprogramm

- 09.00 Uhr Eintreffen, Begrüssungskaffee
- 09.30 Uhr Kursbeginn Teil 1
- 12.30 Uhr Lunch
- 13.30 Uhr Kurs Teil 2
- ca. 14.45 Uhr Kursende
- Anschliessend Betriebsbesichtigung der WIMO AG, Teilnahme bitte in der Anmeldung vermerken.

Zielgruppe

Mitglieder Hauswirtschaft Solothurn und Aargau

Kursleitung

Thomas Messerli, Küchenchef Restaurant Brücke, Niedergösgen

Verantwortlich

Ursula Gubler, Monika Hauri (HWSO)

Kurskosten

(inkl. Handout und Verpflegung)

- Mitglieder HWSO und HWAG **Fr. 120.00**
- Nichtmitglieder **Fr. 140.00**
- Kursgeld wird vor Ort eingezogen

Anmeldung

Per Mail an: Arifi Ramize, Sekretariat HWSO, ramize.arifi@stadtpark-olten.ch

Anmeldeschluss: 1. November 2017

Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt, die Teilnehmerzahl ist begrenzt.