

CSR TEAM EVENT



Innovations Genossenschaft dieCuisine
c/o Verein SocialCuisine
Geerenweg 23a, 8048 Zürich

Tel. 044 44 22 665 Mail: sandy@diecuisine.ch



www.diecuisine.ch

www.socialcuisine.ch

save food – do good – cook together

Im halbtägigen CSR-Teameinsatz verarbeiten wir Gemüse- und Früchteüberschüssen gemeinsam und bereiten mindestens 100 Mahlzeiten für Menschen auf der Gasse zu. Die Mahlzeiten gehen an die Lebensmittelausgabe des Vereins Incontro.

Impact

- Kennenlernen der Zusammenhänge von Foodwaste & sozialer Ungleichheit
- Rettung von Lebensmittelüberschüssen vor der Biogas-Produktion
- Kochen für armutsbetroffene Menschen
- Engagement als Team für einen guten Zweck

Durchführung

- Zielgruppe: Gruppen, Teams, Firmen ab 5 Personen
- Dauer: Halbtags, von 14 bis 17 Uhr oder von 17.30 bis 20.30 Uhr

Kosten

- 5 bis 15 Personen: CHF 2300.– *inkl. Küche, Moderation, Köch:innen, Spende von CHF 500.– an Social Cuisine.
 - 16 bis 20 Personen: CHF 3300.–
 - Ab 21 Personen: Preis & Angebot auf Anfrage
- *exkl. Getränke, werden nach Verbrauch abgerechnet*

save food – do good – cook & eat together

Zusätzlich kann im Anschluss von 12.00 bis 13.00 oder 20.30 bis 21.30 Uhr gemeinsam gegessen werden – die Gruppe isst dasselbe Menü, das für die Essensausgabe gekocht wurde oder einen Apéro aus Foodsave-Produkten.

- Lunch oder Abendessen: CHF 35.– pro Person*
- Snack oder Apéro: CHF 15.– pro Person*

**exkl. Getränke, werden nach Verbrauch abgerechnet*

Alle Preise sind exkl. MwSt.

