



Food Waste vermeiden – Lebensmittel verwerten statt wegwerfen

Kurs 3103

Auf dem Weg vom Produzenten zum Verbraucher landen in der Schweiz ein Drittel(!) aller Lebensmittel im Abfall. Sei es durch Überproduktion, Transportverluste oder unseren persönlichen Umgang mit Lebensmitteln.

In diesem Referat erhalten Sie Informationen über die Probleme in der Lebensmittelkette. Welche Ursachen liegen hinter der Verschwendung und welche Folgen hat sie? Was können wir dagegen tun? Am Schluss der Veranstaltung laden wir Sie zur Degustation köstlicher Häppchen aus gerettetem Food Waste ein. Dieser Vortragsabend wird von der Gemeinde Münsingen unterstützt.

Leitung	Mirko Buri , Gastronomiekoch und Food Waste-Pionier
Beginn	Freitag, 27. März 2020, 19:00 – 21:00 Uhr
Ort	Ref. Kirchgemeindehaus Münsingen, Saal, Münsingen
Kosten	Fr. 15.00 (Abendkasse)

Talon senden an Volkshochschule Aare- /Kiesental
Anmeldung auch per Internet www.vhsak.ch oder info@vhsak.ch möglich

✂*****

Anmeldung für Kurs 3103 – Food Waste vermeiden

Name.....Vorname.....

Adresse.....

Tel. P.....E-Mail.....

Anzahl Personen: Datum/Unterschrift:.....