Showcooking #zerofoodwaste

Descobreix de la mà de professionals de la cuina els millors trucs i receptes per a una alimentació saludable i sostenible.

QÜESTIONS PRÀCTIQUES

Localització: Adaptable a les necessitats de l'empresa o entitat (veure l'apartat Preguntes freqüents).

Durada de l'activitat: 1,5-2 hores.

Nombre màxim de participants: 50 (s'aconsella, però, fer-ho amb grups més petits per afavorir una dinàmica més participativa).

Adreçat a: Empreses, entitats socials i administració.

Descripció de l'activitat

Des de la cuina de casa nostra prenem constantment decisions que tenen un impacte social, econòmic i ambiental. Implementant canvis d'hàbits, podem fer que aquest sigui un impacte positiu. Des de decidir on comprem, què comprem i quant comprem, fins saber com endreçar els aliments una vegada arribem a casa i com aprofitar-los al màxim a l'hora de cuinar.

La sessió de cuina demostrativa que proposem està pensada per fer arribar aquests missatges a tot tipus de públic, i enfocada a aprendre a aprofitar els aliments que més freqüentment es llencen a les llars.

Alhora que s'ensenya a elaborar aquestes receptes es compartiran també altres idees sobre com conservar i aprofitar els aliments, quina és la seva temporada i per què és important consumir de temporada i local.

Contacta'ns per demanar pressupost:

formacio@espigoladors.com

Cuina d'aprofitament i showcooking

FAQS

On es du a terme l'activitat?

Ens desplacem al local on l'entitat receptora desitgi realitzar l'activitat. Si l'entitat no disposa de local, pot contactar amb nosaltres per valorar alternatives.

Quantes receptes es cuinaran?

Dues receptes.

Què ha d'aportar l'entitat o empresa receptora per dur a terme l'activitat?

Es demana per part de l'organització les taules de treball, accés a punt de llum (potència de 4000W), accés a punt d'aigua i micròfon de diadema amb sonorització (només en el cas del showcooking).

De cara a descarregar el material per l'activitat i tornar-lo a carregar a la finalització, caldrà poder apropar el nostre vehicle a l'espai on es farà l'activitat i poder-lo estacionar en un lloc proper. Caldrà accedir a l'espai on es farà l'activitat una hora abans de l'inici i poder disposar de mitja hora a la finalització per recollir l'espai.

Què aporta Espigoladors?

Espigoladors porta els ingredients i material de cuina necessaris, davantals i draps de cuina pels participants i còpies de les receptes amb idees d'aprofitament per facilitar que es posi en pràctica a casa el que hem tractat al taller.

Què han de dur les persones participants?

Tuppers en el cas del taller, per endur-se el plat cuinat. En el cas del showcooking, no cal dur res.

Quin és el nombre màxim de participants?

Taller de cuina d'aprofitament: cada taller és per a un màxim de 15 persones. Espigoladors pot donar resposta fins a un màxim de 30 persones augmentant el número de persones dinamitzadores de l'activitat.

Showcooking: fins a 50 persones, s'aconsella però que siguin grups més reduïts, ja que d'aquesta manera la dinàmica pot ser més participativa.