



WORKSHOPS OM MADSPILD FOR PROFESSIONELLE KØKKENER

rub & stub

BOOKING, PRIS OG SPØRGSMÅL

IRINA BOTHMANN

+45 29727865

IRINA@SPISRUBOGSTUB.DK

SOCIALE MEDIER

FACEBOOK: @BRUGRUBOGSTUB

INSTAGRAM: @RUBOGSTUB

LINKEDIN: RUB & STUB GROUP APS

Rub & Stub sætter madspild på dagsordenen i de professionelle køkkener. Det handler om forebyggelse af madspild, kreativitet og økonomiske gevinster. Vi giver konkrete redskaber til, hvordan køkkenet kan mindske madspild og spare penge.

EN HALVDAGSWORKSHOP

Indhold:

- * Kort introduktion til madspildsproblematikken
- * Praktisk workshop i køkkenet: Vi skal lave mad med rester. Undervejs bringes udfordringer, benspænd og gevinster ved fokus på madspild på banen
- * Fælles måltid med umiddelbar vejledning baseret på observationer under workshop.

Tidsrum: 4 timer (09.00- 13.00/13.00-17.00)

Antal medarbejdere: Op til 12

Pris: fra 7500 kr. ekskl moms, ekskl. transport

EN HELDAGSWORKSHOP

Indhold:

- * Observationer af gængse arbejdsgange i løbet af køkkenets daglige produktion.
- * Fælles frokost med relationsdannende snak.
- * Grundig introduktion til madspildsproblematikken
- * Praktisk workshop i køkkenet: Vi skal lave mad med rester. Undervejs bringes udfordringer, benspænd og gevinster ved fokus på madspild på banen.
- * Fælles måltid med dybdegående vejledning baseret på observationer under produktion og workshop.

Tidsrum: 8 timer (09.00- 17.00)

Antal medarbejdere: Op til 12

Pris: fra 11.500 kr. ekskl moms, ekskl. transport