

Kommen Sie wochentags **mittagessen**.

Zwölfuhrläuten: 12 bis 14 Uhr
Wir nehmen auch gern Essens-Bons.

Mieten Sie unser **Speiselokal** mit Schauküche.

Feiern Sie bei uns: Wir kochen für Sie.
Oder kochen Sie selbst mit Ihrem Team.

Das **BESTe** nachhaltige **Buffet**.

Wir liefern Speisen für Ihre Feier.

Kaki Lima. Indonesische Garküche auf Rädern.

Wir kochen bei Ihnen Curry.
Für Events ab 100 Personen.

Gläser mit Geschichte.

Nachhaltige Geschenk-Idee mit Ihrem Etikett.
Einmachgläser einzeln oder im Kisterl.

Wöchentlich verarbeiten wir rund 700 kg Obst und Gemüse: Täglich bekommen wir von Supermärkten, Gärtnereien, Bauern und Privatpersonen Lebensmitteln, die sonst weggeworfen werden. **Wir machen uns stark für die nachhaltige Verwendung von Lebensmitteln**, verarbeiten diese zu köstlichen Speisen, binden so viele Menschen wie möglich in den Prozess ein und schaffen Arbeitsplätze.

Kardinalplatz 1
Klagenfurt

Elke Schlederer-Oberhauser

0664 490 72 98

office@bestoftherest.at





ACADEMY

Wissen Sie, dass ...

- 1/3 der produzierten Lebensmittel weggeworfen werden?
- private Haushalte am meisten dafür verantwortlich sind?
- jeder Konsument die Zukunft unseres Landes mitbestimmt?
- **nachhaltige Ernährung DAS Thema des 21. Jahrhunderts ist?**

In unserer Academy unterrichten wir Schüler, Studenten und Erwachsene zum Thema **„Nachhaltige Ernährung“**. Wir fördern die Bewusstseinsbildung für Lebensmittelverwertung und Umweltschutz.

Dem Konsumenten ist es zumeist nicht bewusst, welche Folgen seine Kaufentscheidungen haben. Die Globalisierung der Lebensmittelindustrie hat massiven Einfluss auf die Umweltbelastung und das Wohl der Weltbevölkerung.

Interaktive Workshops in Schulen

Umweltbildung für 1. Schulstufe bis zur Maturaklasse

Sprechen Sie mit Ihrem Klassenlehrer, wir kommen in Ihre Schule.

Betriebliche Gesundheitsförderung und/oder Weiterbildung

Kühlschrankmanagement Workshop

Buchen Sie unseren Koch-Event für Ihr Team.

Weiterbildung für Lehrlinge im Einzelhandel

Koch-Workshop ab 15 Lehrlinge

Kommen Sie mit Ihren Lehrlingen.

Zertifizierte Nachhaltigkeitsbotschafter

Ausbildung zum Workshop-Leiter

Fragen Sie uns, wann wir den nächsten Lehrgang starten.

Nachhaltigkeit in Hotellerie & Gastronomie

Team-Workshops zur nachhaltigen Betriebsführung

Gewinnen Sie Ihre Mitarbeiter für Nachhaltigkeit.

Impulsvortrag für groß und klein

30 bis 60 Minuten „Nachhaltige Ernährung“

Hören Sie Wissenswertes.

BEST OF THE REST
Gemeinnütziger Verein e.V.
Mag. Daniela Lube
0660 5260290
office@daniela-lube.com

Förderung der gemeinnützigen Academy
Kärntner Sparkasse, AT94 2070 6045 0040 4878