

SHOWKÜCHE

Unsere Kochexpertin zaubert in kurzer Zeit zahlreiche leckere Alltagsgerichte die auch wirklich „nachmachbar“ sind - gut und vollwertig versorgt bei der Arbeit! Oftmals scheitern gute Ernährungsvorsätze schlichtweg an der „gefühlten“ Umsetzbarkeit der Anwender. Diesem Einwand schlagen wir mit List und „Tricke“ ein Schnäppchen. Von einer erfrischenden Gazpacho oder leckeren Bürodips – der Auswahl sind hier keine Grenzen gesetzt. Für die bessere Umsetzung in den Alltag werden optional zuvor Wünsche, Anregungen und Lieblingsrezepte der Mitarbeiter des jeweiligen Unternehmens eingeholt, anschließend nachgekocht und zum Ende in einem eigenen firmeninternen-Kochbuch zusammengefasst.

Probieren, mitmachen, nachmachen – aktiv miterleben ist hier das Motto!

Nutzen:

- Umsetzen theoretischer Inhalte in die Praxis
- Einfache Umsetzbarkeit von Ratschlägen einer professionellen Köchin
- Nachhaltigkeit und Stärkung des Gemeinschaftsgefühl dank Kochbuch
- Verbindung von Kochen und Vergnügen
- Gesunde Ernährung geschmackvoll leichtgemacht

Umsetzung:

- Dauer pro Einheit: 30 min
- Max. Teilnehmerzahl pro Einheit: 15
- Häufigkeit der Einheit: bis zu 6x pro Tag
- Platzbedarf: Bestuhlung für die Teilnehmer sowie Tisch, Stromanschluss für das mobile Kochequipment
- Personalbedarf: der Experte von aktiVital ist im Modulpreis inkludiert

