



KORTE KETEN, WAT EN HOE MET KOOKWORKSHOP

THEMA: Duurzame samenleving

AANTAL TAALICONEN: 3

WERKVORM: Lezing + workshop

BEGELEIDER: Christel Vanderheyden

MIN/MAX AANTAL DEELNEMERS: 12/20

AANTAL SESSIES/DUUR SESSIE:

1 keer 2,5 uur + 1 keer 3 uur

PRIJS SAMENWERKING (PER DEELNEMER):

Standaardprijs: 29

Kortingsprijs: €21

Verhoogde tegemoetkoming: €5,8

PRIJS UITKOOP:

€250 + €7 ingrediënten p.p. + km-vergoeding

VERANTWOORDELIJKE

VORMINGSWERKER: Veerle Timmermans

BENODIGD MATERIAAL: Beamer, keuken

INHOUD:

Weet jij waar het eten op je bord vandaan komt? En waarom is het eigenlijk belangrijk dat je dat weet?

In de lezing 'Korte keten, wat en hoe' vertelt Christel hoe je eten van bij de boer tot op je bord belandt. Je leert wat jij kan doen om de weg tussen producent en consument zo kort mogelijk te houden. En we bekijken hoe je de keten zo kort mogelijk kan houden in je eigen streek.

Tijdens de tweede bijeenkomst koken we samen met lokale producten.