

DIE PFADFINDERINNENSTIFTUNG CALANCATAL ORGANISIERT EINEN NEUEN WORKSHOP

KLIMA-LAGER-KÜCHE

Wie planen wir eine zeitgemässe Lagerküche? Wie gelingen kinder- und klimagerechte Menüs? Wie können Unverträglichkeiten umgangen und Reste verwertet werden? Und wie sensibilisieren wir die Teilnehmenden?

In diesem Workshop gibt es viel Erfahrung aus Lagerküchen, nützliche Hilfsmittel, praktische Tipps und Ideen zur Sensibilisierung.

Wir teilen viele gute Rezepte für ein gutes (Lager-)Klima!

Datum: 1. Juni 2024, 11.00 Uhr bis 2. Juni 2024, 15.45 Uhr (wer will kann auch am Freitagabend bereits anreisen)

Ort: Bodio GR im Calancatal (mit ÖV erreichbar)

Leitung: Chaja und Monti, Verantwortliche Umwelt beim BuLa - mova 2022
Jonas Amacher, Umweltingenieur Eaternity, WWF-Trecking Lagerleitender
Robin Gisin, Umweltingenieur, Ausbildner in Pfadi-Leiterkursen und Lagerkoch
Dorothea Rigonalli, Bäuerin im Calancatal, Köchin in Schule und für Caterings

Zielgruppe: Lagerköche (und -leitungen) von Pfadi, Jugendverbände, Schulen und alle Interessierten

Kosten: CHF 50 - 300 (variabler Preis nach Selbsteinschätzung), darin enthalten: Kost und Logis

Übernachten: Gruppenhaus Casa del Pizzò oder im eigenen Zelt

Für Fragen: info@calancatal.ch; 091 828 22 13

Anmeldung: bis am 12.5.2024, mit diesem Formular:
<https://forms.office.com/r/3H24VQprbm>

