



Von der Idee zum Projekt

„Hausgemacht von unseren Klienten in Eigenverantwortung“

Zu krumm, zu klein, zu hässlich: Die Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln sind unzählig und zumeist sinnlos. Beispielsweise landen von 100 geernteten Karotten nur 38 auf dem Teller.

Unsere Cocktail Mousse entsteht aus einigen der restlichen 62 Karotten.

In diesem Zusammenhang möchten wir Personal und Klientel auf den bewussten und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren.

Ganz unter dem Motto: STOP FOOD WASTE!

Mit der Mousse Herstellung ermöglichen wir unseren Klienten einen sinnvollen und wertschätzenden Auftrag.

Mit dem Projekt erreichen wir einen Nutzen auf drei Ebenen:

- Wir fördern die Kompetenzen und das Selbstwertgefühl der Klienten
- Wir machen auf den nachhaltigen Umgang mit Lebensmittel aufmerksam
- Wir unterstützen nebst unserer Einrichtung eine soziale Unternehmung im Bereich FOOD WASTE mit 10% des Erlöses.