

Ente titolare: Con-ser srl – Partner operativo: APRI Formazione
Progetto cod. 1533-0001-1522-2022

CIBO, ORGANIZZAZIONE E SOSTENIBILITÀ: STRATEGIE PER PROFESSIONISTI

ECONOMIA CIRCOLARE, NON GIRIAMOCI INTORNO

Mangiare bene è un atto di cura verso sé stessi e verso l'ambiente. Organizzarsi meglio significa guadagnare tempo, energia e qualità di vita, perché il cibo è di tutti e per tutti!



Venerdì 7 marzo
Orario 17:00 – 21:00



Stefania Autuori – Ecochef Maestra di Cucina Etica

www.spazioautuori.com

stefania_autuori

Sede dell'evento:

Palazzo Isola Nova, Isola Nova del Tronchetto 33/A-34,
30135 Venezia

GRATUITO, per iscriverti

[CLICK HERE](#)



Ente titolare: Con-ser srl – Partner operativo: APRI Formazione
Progetto cod. 1533-0001-1522-2022

CIBO, ORGANIZZAZIONE E SOSTENIBILITÀ: STRATEGIE PER PROFESSIONISTI

ECONOMIA CIRCOLARE, NON GIRIAMOCI INTORNO

📍 Palazzo Isola Nova, Isola Nova del Tronchetto 33/A-34 30135 Venezia

📅 Venerdì 7 marzo 2025

🕒 17:00-21:00

In un mondo del lavoro sempre più frenetico, il tempo dedicato alla cucina sembra ridursi a favore di soluzioni rapide e spesso poco salutari. Tuttavia, un'alimentazione equilibrata e una gestione intelligente del cibo non solo migliorano il benessere personale, ma sono anche strumenti di efficienza e sostenibilità.

Un corso pensato per tutti i professionisti che desiderano ottimizzare la gestione della propria alimentazione senza rinunciare alla qualità, imparando a integrare il cucinare nella routine senza che diventi un ulteriore peso. L'obiettivo è trasformare la cucina in un'abilità strategica, utile per organizzare meglio il proprio tempo e ridurre lo spreco alimentare, con un approccio pratico e funzionale.

Temi trattati:

- Batch cooking e meal prep: strategie per pianificare e ottimizzare i pasti settimanali, risparmiando tempo ed energia.
- Scarti gourmet: come trasformare gli esuberi in nuove risorse, riducendo gli sprechi con creatività.
- Decluttering in cucina: riqualificazione degli spazi per renderli più funzionali ed efficienti.
- Temperature e catena del freddo: conservazione sicura e sostenibile degli alimenti con l'uso corretto di frigo, freezer e abbattitore.

Aperitivo finale di networking con degustazione di prodotti sostenibili

Obiettivo: rendere la cucina un'alleata della nostra organizzazione quotidiana, senza stereotipi di genere, con un occhio all'economia circolare e al benessere.

Info utili: possibilità di prenotare il posto auto a prezzo agevolato. Maggiori dettagli all'interno del form d'iscrizione.

