

LEERLIJN DUURZAAMHEID

Ondernemerschap

Training Duurzaamheid in jouw horecazaak

Bereid je voor op de toekomst en maak van jouw horecabedrijf een duurzaam succesverhaal.

Keuken

Training Van kop tot staart

Laat je inspireren met originele bereidingen van incurante delen.

Training Van waste naar wonder

Voedsel weggooien is zonde van het product en van jouw portemonnee! In deze training leer jij hoe jij voedsel op meerdere manieren kunt redden van de prullenbak.

Training Groenten in de hoofdrol / Vega(n)

Ontdek hoe je gasten kunt verrassen met meer groente en minder of geen dierlijke producten.

Training Plantbased

Ontdek hoe je gasten kunt verrassen door (meer) gebruik te maken van plantbased recepten en/of producten.

Training Fermenteren

In deze training neemt Michael van der Kroft (Restaurant Tres) je mee in de wereld van fermentatie. Ben jij klaar voor deze duurzame smaakmaker?

Training Oerhollands

Hoe is de Nederlandse eetcultuur ontstaan? Wat zien we er nu nog van terug? Hoe kun je ingrediënten van Nederlandse bodem gebruiken in je menu?



“Bij ZiN Inspiratielab heb ik praktische en inspirerende tips opgedaan om met duurzaamheid in de horeca aan de slag te gaan. Hoewel duurzaamheid vaak minder prioriteit heeft door andere uitdagingen in de horeca, is het duidelijk dat we er iets mee moeten. De trainingen helpen enorm om hier op een haalbare manier invulling aan te geven.”

Heb je alle trainingen uit deze leerlijn gevolgd? Laat het ons weten via zininspiratielab@sligro.nl en ontvang de ZIN PIN DUURZAAMHEID.



Schrijf je in voor deze trainingen op zin.sligro.nl/leerlijnduurzaamheid