

## **Workshop „Lebensmittelretter“ von Denise Michallik**

Sir Plus ist ein Supermarkt, der Lebensmittel "rettet". Bei den Lebensmitteln ist zum Beispiel das MHD abgelaufen. Sie kaufen aber auch ganze Chargen von Produkten, deren Verpackungsdesign veraltet ist, die aber sogar noch ein gültiges MHD haben. Auf dem Großmarkt und Fruchthof kaufen sie jeden Morgen verzehrreifes Obst und Gemüse - das wird von den Supermarktketten nicht mehr gekauft.

Gegründet wurde die Initiative von drei jungen Leuten, und auch die Mitarbeiter\*innen sind zwischen 20 und 30 Jahre alt - dazu zählen z.B. auch FÖJler\*innen und Praktikant\*innen. insgesamt also sehr schülernah, ein Workshop dort lohnt sich garantiert.

**UNS LIEGT BILDUNG AM ❤**

daher bieten wir für alle Altersstufen, Unternehmen oder Jugend- & Erwachsenengruppen folgende Führungen an:

**PACKET S**

Eine Entdeckungs- & Probiertour in einem unserer Rettermärkte  
Dauer: 45 min, Kosten: VB € zzgl. MwSt., bis max 25 Personen

**PACKET M**

Eine Entdeckungs- & Probiertour in einem unserer Rettermärkte  
+ Workshop am EUREF Campus  
Dauer: 150 min, Kosten: VB € zzgl. MwSt., bis max 25 Personen

**PACKET L**

Eine Entdeckungs- & Probiertour in einem unserer Rettermärkte  
+ Workshop am EUREF Campus + Führung durch unser 1000 m<sup>2</sup> großes Retterlager  
Dauer: 1/2 Tag, Kosten: VB € zzgl. MwSt., bis max 25 Personen

Habt Ihr Interesse? Dann schreibt eine Mail an [bildung@sirplus.de](mailto:bildung@sirplus.de) oder meldet Euch unter +49 179 4183498

**SIR ❤ PLUS**