



NACHHALTIG LERNEN

Interaktive Lernangebote für Kinder,
Jugendliche und Erwachsene





KINDER-
WORKSHOP



THEMATISCHE
FACHVORTRÄGE



LIVE-PROGRAM
"SOIRÉE CHOCOLAT"



KULINARISCHE
LESUNGEN

KINDERWORKSHOP

Kinderarbeit? Ja, aber wir machen es richtig!

Ihre Kinder erleben mit allen Sinnen, wie aus den Kakaobohnen Schokolade entsteht und gestalten in flüssiger Kuvertüre ihre eigene Lieblingsschokolade.

Die Programme unterscheiden sich altersgerecht und adressieren Kinder von 4-6 Jahren und 7 – 12 Jahren.

Gruppengröße: 15 – 30 Teilnehmer.



ABLAUF

Kinder Workshop

SOIRÉE
CHOCOLAT



HOT CHOCOLATE

Schon das Aroma flüssiger Schokolade ist einfach zum dahin schmelzen...



TOPPING-BUFFET

Nussig, fruchtig oder kunterbunt? Bei der Auswahl der Toppings bekennt jeder Farbe!



HANDARBEIT

Die Zutaten werden individuell gestaltet und gehen dann in die Kühlung.



MIT NACH HAUSE

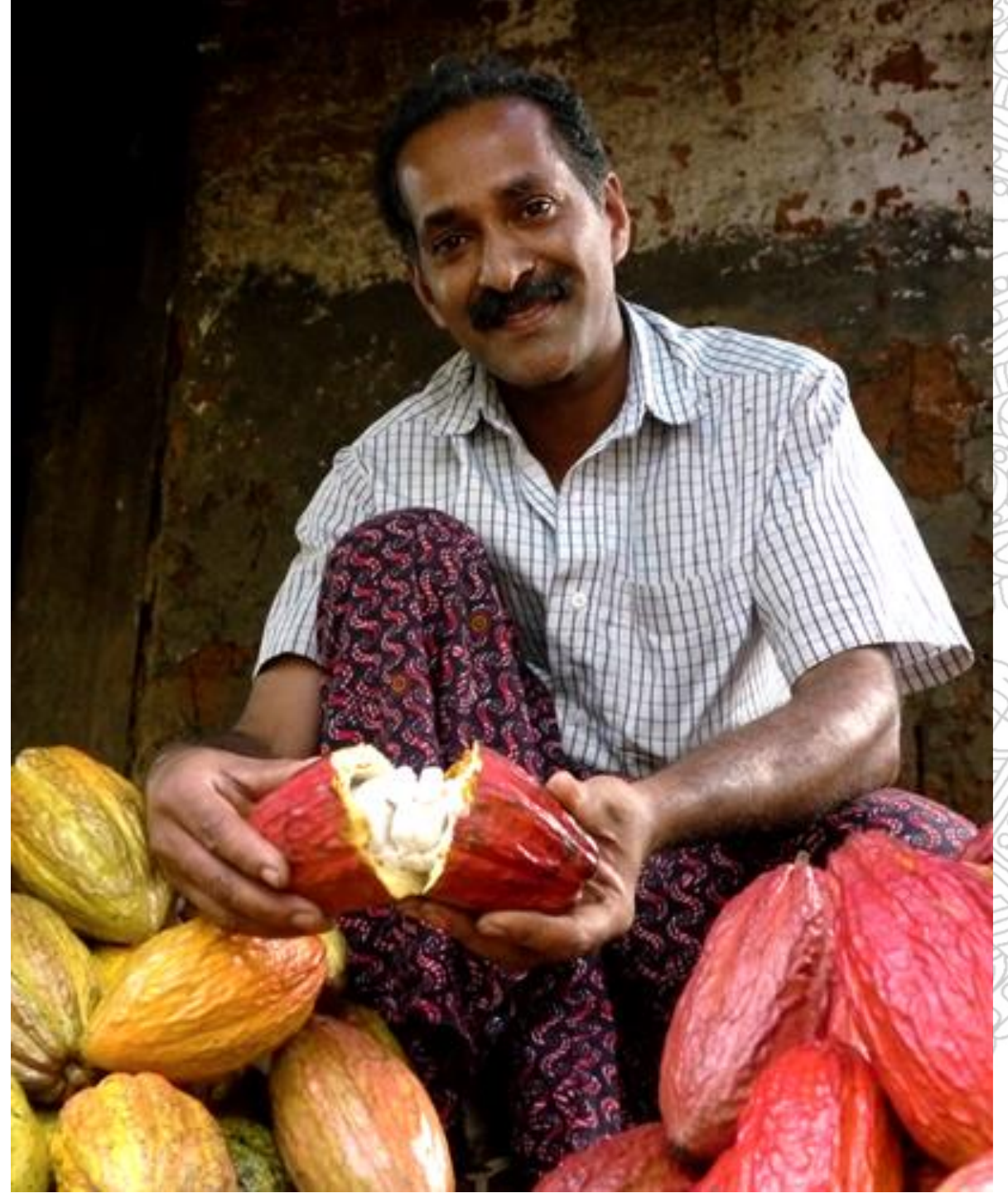
Hübsch verpackt geht das Unikat mit nach Hause und macht dort noch einmal Freude!

BILDUNGSPROGRAMME

Die Süßwarenindustrie investiert jährlich Milliarden-Beträge in die Werbung. Ihre Botschaft: Schokolade macht Spaß!

Das sehen die Kakaobauern anderes. Im Schnitt erhalten sie nur 2 Cent je Schokoladen-Tafel.

Wir vermitteln Ihnen Hintergründe aus erster Hand, schaffen Nähe und die verdiente Wertschätzung.



SCHOKOLADE MACHT SCHULE !

Hätten Sie gedacht...,

dass sich der Chocolatier und der Kakaobauer noch nie begegnet sind?

Wir stellen Ihnen die Akteure hinter der Schokolade vor und vermitteln spielerisch, wie einfach es sein kann, zum Wohl unserer Mitmenschen in der Ferne und zum Schutz ihrer fragilen Umwelt beizutragen.

In den tropischen Anbauregionen der Welt leben die Menschen, denen wir unsere Schokolade verdanken. Wir stellen sie Ihnen vor und verleihen ihnen eine Stimme.

Folgen Sie uns auf einer sensorischen Reise durch die Tropen und erfahren Sie, wie Sie mit jeder Schokolade, ein Stück Glück in die Welt tragen können.

LERNINHALTE: fair trade, Klimawandel, UN-Entwicklungsziele Agenda 2030, Umweltschutz, Sensorik und Globale Nachbarschaft





KEY NOTES

Hätten Sie gedacht, dass in der Schokolade mehr chemische Energie steckt, als in der gleichen Menge Dynamit?

Mit Schokolade lässt sich die Welt erklären. Sie ist sinnlich erfahrbar und voller Überraschungen. Wir bieten Vorträge und Key-Notes zu den Themen Medizin, erneuerbare Energie und Naturschutz an.

Corporate Events. Gruppengröße: 30 - 250





SOIRÉE CHOCOLAT



Das live moderierte Bühnenprogramm erzählt von einer Reise zum Ursprung der Schokolade und führt in vier Genuss-Etappen rund um die Welt.

Es vermittelt die Werte und Inhalte, die im Bildband „Schokolade. Das Geheimnis vom Glück“ vorgestellt werden.



Hardcover, 168 Seiten. Kostenfreie Leseprobe: <https://bildperlen.de/produkt/schokolade/>



Sachbuchautor Jürgen Bluhm

BUCH UND AUTOR

Ihr Reiseführer durch die Welt der Schokolade ist der Sachbuchautor Jürgen Bluhm. Sein Sachbuch dient als Vorlage für unsere Bildungsprogramme.

LESUNGEN

Freue Sie sich auf spannende Einblicke in den Prozess von Kakaoanbau, Pflege, Ernte, Fermentation, Trocknung, Export, und der Herstellung von Schokolade. Handwerkliche Kostproben begleiten die Lesung von der Kakaofrucht bis zur edlen Schokolade.

Altersgruppen: ab 12 Jahren

Lesung: Sachbuchautor Jürgen Bluhm

Teilnehmer: 30 – 120

Inkl. fair trade Kostproben



BILDUNGSEINRICHTUNGEN

PAUL-KLEE-GRUNDSCHULE DÜSSELDORF
SENSORISCHE LESUNG FÜR KINDER UND ELTERN

MUSIK- UND SINGSCHULE HEIDELBERG
MULTIVISION ZUM WUNDERWELTEN-FESTIVAL

UNIVERSITÄT GÖTTINGEN
GEMEINSCHAFTSVORTRAG MIT BIOLOGIN DR. BEA MAAS

TECHNISCHE UNIVERSITÄT CHEMNITZ
PROGRAMM DER CHEMNITZER MULTIVISIONSREIHE

INSTITUTO CERVANTES BERLIN
BILINGUALES MULTIVISIONSVORTRAG

UNIVERSITÄT TABASCO, MEXICO
KEYNOTE INT. KAKAO- UND SCHOKOLADEN-FESTIVAL

LINDEN-MUSEUM STUTTGART
SONDERAUSSTELLUNG „MAYA CODE“

RAUTENSTRAUCH-JOEST-MUSEUM KÖLN
LATEINAMERIKATAG

MUSEUM FÜR VÖLKERKUNDE HAMBURG
SONDERAUSSTELLUNG „HERZ DER MAYA“

CHOCOVERSUM HAMBURG
MULTIVISIONSPROGRAMM FÜR FAMILIEN

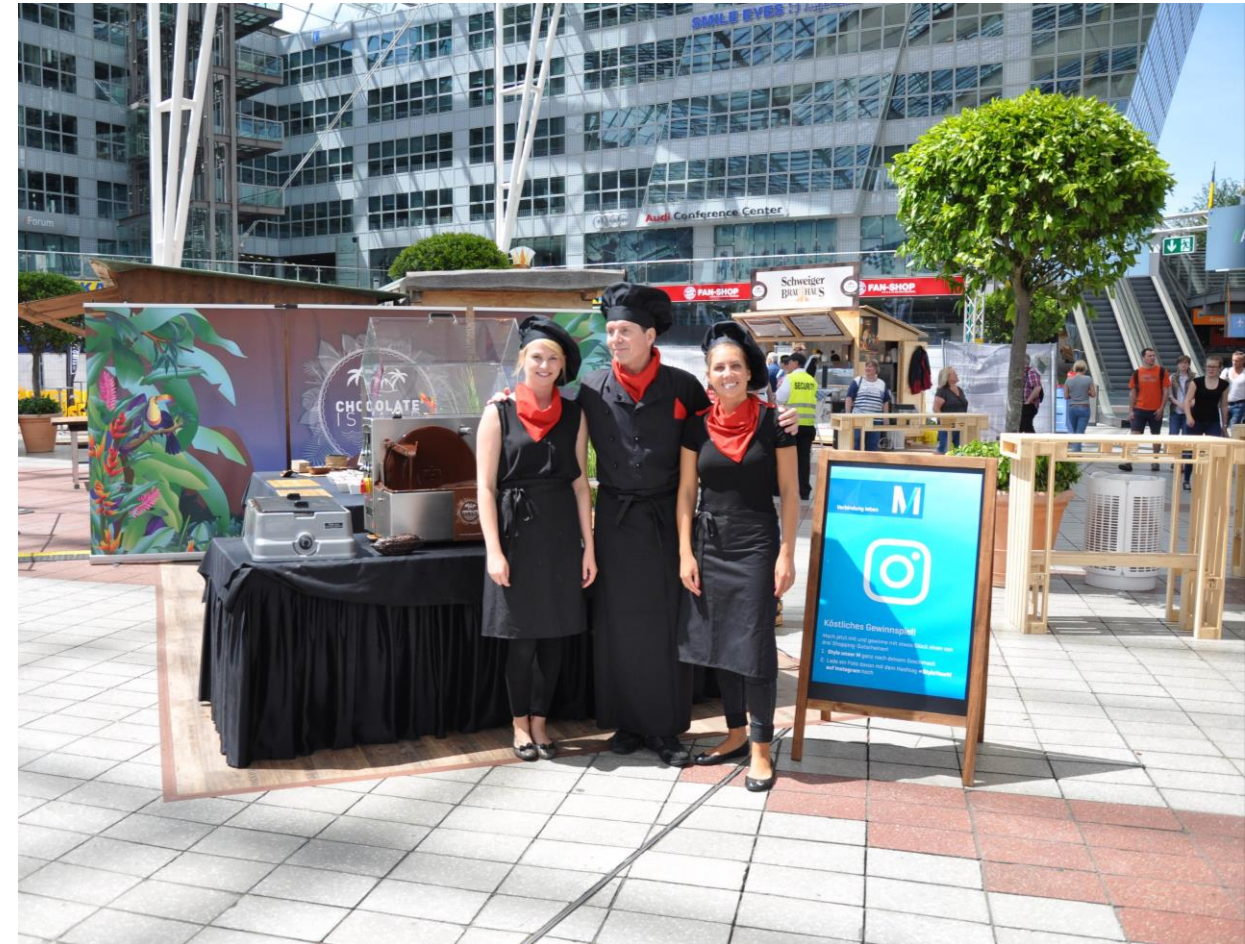
KINDERMUSEUM NÜRNBERG
VON DER KAKAOBOHNE ZUR SCHOKOLADE

MUSEUM LUDWIG
GASTRONOMISCHE KULTURVERANSTALTUNG



CORPORATE REFERENZEN

Ernst & Young / Siemens/ Jochen Schweizer / Porsche/ ARD /
SAP / Accenture / Takeda / MyDays / EZB / BCG Platinum /
Trial 24 / AGOF e.V/ HDI / Top IT Services / Flughafen / AIDA
München / FIFA / Roche / VR Banken / BDI / Messe Düsseldorf
/zCYou / Miomente / EVM / Lions Club / Stadtwerke / JOYN /
Microsoft / Deutsche Bahn / Johnson & Johnson/ GLS / Pro7
Group/ PWC / EON / Salesforce/ ADS / Telekom



DIE WELT VON MORGEN

Wir möchten, dass Nachhaltigkeit Schule macht.

Unsere Lernangebote zeigen am Beispiel von Kakao und Schokolade globale Zusammenhänge auf. Wir geben keine Antworten vor, sondern stellen Fragen.

Für die Herausforderungen unserer Zeit müssen Jung und Alt an einen Tisch. Sie möchten mitmachen?

Wir freuen uns darauf von Ihnen zu hören!



KONTAKT

Information und Terminanfragen:

SOIRÉE CHOCOLAT

Jürgen Bluhm

Erkelenzer Str. 20

40223 Düsseldorf

info@soiree-chocolat.de

www.soiree-chocolat.de