



How to make good use of food?

Projekt Zespołu Szkół Gospodarczych „How to make good use of food?” został zwycięzcą międzynarodowego konkursu Reduce Food Waste Award 2019, w którym do ścisłego finału zakwalifikowano 15 uczestników z różnych krajów centralnej Europy. Celem konkursu jest zwrócenie uwagi na problem marnowania żywności, budowanie świadomości oraz promowanie zdobywającej popularność idei zero-waste poprzez wcielanie w życie działań, a także najlepszych praktyk i inicjatyw na rzecz ograniczania marnowania żywności w Europie.

Projekt „Jak dobrze wykorzystać żywność?” Zespołu Szkół Gospodarczych to inicjatywa podejmowana od 2015 roku wraz z Bankiem Żywności w Elblągu, a jej celem wspólnym jest propagowanie racjonalnego wykorzystania produktów żywnościowych. Działania przebiegają w trzech etapach. Pierwszy etap to jest konkurs kulinarny dla uczniów wszystkich klas w zawodzie kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych. Konkurs kształtuje postawy kreatywne poprzez szukanie inspiracji kulinarnych, a zadaniem uczniów jest opracowanie receptury oraz wykonanie nieoczekiwanej potrawy z prostych produktów. Drugi etap to przygotowanie broszury kulinarnej z przepisami na potrawy i dania, które brały udział w konkursie. Dzięki ogromnemu wsparciu dyrektora szkoły pani Marii Dobosz oraz prezesa Banku Żywności, pani Teresy Bocheńskiej, uczniowie Technikum Gastronomicznego pod opieką nauczycielek szkoły na bazie konkursowych przepisów kulinarnych, opracowują broszurę kulinarną pt: „Jak dobrze wykorzystać żywność?”. Trzeci etap projektu to dystrybucja broszury do podopiecznych Banku Żywności w Elblągu, w której zawarte są potrawy zawierające produkty z Programu

Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020 oraz te najczęściej marnowane przez Polaków.

Ocena projektu w konkursie Reduce Food Waste Award 2019 została dokonana na podstawie dwóch kryteriów. 40% oceny stanowiły oceny internautów, którzy oddawali głosy on-line. W tej części nasza szkoła zdobyła zdecydowane prowadzenie. Chcielibyśmy w tym miejscu serdecznie podziękować wszystkim osobom, które oddały swój głos na nasz projekt. 60% oceny pozostawało w rękach jury eksperckiego, które oceniało wartość projektu pod kątem promowania i zapobiegania marnotrawstwu żywności, walory edukacyjne projektu i jego wpływ na środowisko lokalne, a także pomysłowość i innowacyjność podejmowanych działań.

Nagrodą w konkursie będzie zaproszenie do udziału w konferencji na temat przeciwdziałania marnowaniu żywności w Pradze 23 marca 2019, co będzie doskonałą okazją do zaprezentowania swoich działań, dzielenia się doświadczeniem z innymi uczestnikami oraz promowania idei zero-waste.

Barbara Bukowska i Marzena Szczech
autorki projektu