

SEPTEMBER 2023

FOOD CONSCIOUS

Številka projekta: 2022-1-PL01_KA220-VET-000089122

NOVICE

CILJI PROJEKTA

- Prepoznavati veščine, ki jih morajo razviti podjetja in zaposleni v gostinstvu, da bi prispevali k zmanjšanju količine zavržene hrane.
- Ustvariti program usposabljanja in načrt za delavce v gostinstvu, hkrati pa ozaveščati potrošnike / goste.

REZULTATI

- Priročnik smernic, procesov, najboljših praks, postopkov.
- Niz osnovnih okoljskih veščin in nasvetov.
- Orodje za samoocenjevanje, znanje in ustrezna gradiva za usposabljanje za izobraževalce in osebe
- Spletni priročnik za izobraževalce.

CILJNE SKUPINE

- Prehrambna industrija
- Učitelji in drugi izobraževalci
- Izobraževalne inštitucije
- Strokovna združenja
- Gosti
- Sektorske organizacije

FOODCONSCIOUS:

pot k učinkovitemu ravnanju z živilskimi odpadki in preprečevanju živilskih odpadkov v gostinskem sektorju

STE VEDELI?

- ✓ EU zavrže večjo količino hrane, kot jo uvozi (Feedback EU, 2022)
- ✓ V EU je ustvarjenih skoraj 59 milijonov ton živilskih odpadkov, kar je 131 kg na prebivalca (Eurostat, 2022)

ŽELITE VEČ INFORMACIJ?

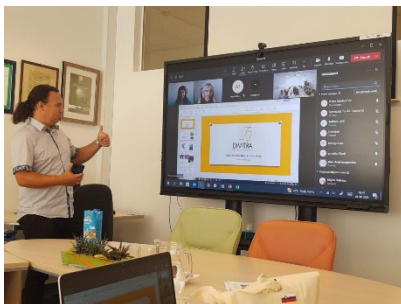
[Food Conscious Erasmus Project](#)[Food Conscious Project z d. Erasmus plus](#)

SEPTEMBER 2023

FOOD CONSCIOUS

Številka projekta: 2022-1-PL01_KA220-VET-000089122

NOVICE



Mednarodni projekt FoodConscious, ki ga sofinancira Evropska komisija v okviru programa Erasmus+, poteka pod vodstvom WULS-SGGW. V njegovem okviru partnerji iz 5 evropskih držav - Poljske, Grčije, Slovenije, Španije in Italije - razvijajo inovativne programe usposabljanja, osredotočene na zmanjšanje količine odpadne hrane v sektorju gostinskih storitev.

Primarni cilj projekta je ozaveščanje in prepoznavanje potrebnih veščin, ki jih morajo podjetja in zaposleni v gostinstvu razviti, da bi lahko prispevali k učinkovitemu upravljanju proizvodnje hrane in zmanjšanju živilskih odpadkov. Poleg tega želimo oblikovati program usposabljanja, integriran z obstoječimi programi in usmeritve, ki bodo ozavestile bodoče zaposlene v sektorju o potrebah po zmanjšanju živilskih odpadkov in delu v smeri trajnostnega razvoja prehranskega sistema, s čimer se bo povečala tudi ozaveščenost potrošnikov in gostov v gostinskem sektorju. Pomembna naloga projekta je pripraviti izobraževalce in bodoče strokovnjake živilske industrije za učinkovito usmerjanje udeležencev usposabljanja k ekološkim veščinam in trajnostnim praksam pri upravljanju proizvodnje hrane.

Ekipa FoodConscious bo zagotovila brezplačen spletni vodnik o preprečevanju potrate hrane v gostinskem sektorju, vključno z izčrpnim kompletom orodij za samoocenjevanje in ustreznim gradivom za usposabljanje za izobraževalce in zaposlene v izobraževalnih ustanovah.

28. in 29. avgusta 2023 je na sedežu ŠC Velenje v Velenju potekalo prvo srečanje partnerjev projekta FoodConscious v živo. Srečanja so se (poleg slovenskih gostiteljev) udeležili partnerji iz Poljske in Španije. Preko video povezave so se pridružili še partnerji iz Grčije in Italije. Namen srečanja je bil predstaviti rezultate dosedanjih nacionalnih raziskav in izvesti analizo potreb po usposabljanju na področju zmanjševanja zavržene hrane. Ta dognanja bodo uporabljena za razvoj ustreznih orodij za usposabljanje za gostinski sektor.

Srečanje v Sloveniji

Delavnica viharjenja možganov za opredelitev učinkovitega ravnanja s hrano –
od 28. do 29. 08. 2023

Kontaktne podatke koordinatorjev:

SGGW: agnieszka_tul_krzyszczuk@sggw.edu.plDIMITRA: anastasopoulou@dimitra.grINFODEF: I.trevisan@infodef.esŠOLSKI CENTER VELENJE: mojca.dobravec@scv.siTUCEP: mbrizi@tucep.org