SPRAWOZDANIE Z REALIZACJI PROJEKTU

„Nie wyrzucaj jedzenia”

REALIZATOR PROJEKTU: Szkoła Podstawowa nr 26 w Gdyni

KOORDYNATORZY:

Aleksandra Duraj i Agata Jendraszek

OKRES REALIZACJI PROJEKTU: wrzesień 2016 – kwiecień 2017

Projekt realizowany w ramach programu „Szkoła/Przedszkole dla środowiska”

KOMUNALNY ZWIĄZEK GMIN “DOLINA REDY I CHYLONKI”

Niniejsze sprawozdanie dotyczy realizacji projektu edukacyjnego **„Nie wyrzucaj jedzenia”** opracowanego w ramach II edycji (cz.2) programu *„Szkoła/Przedszkole dla środowiska”* prowadzonego przez Komunalny Związek Gmin „Dolina Redy i Chylonki” z Gdyni.

Autorzy projektu:

Aleksandra Duraj, Agata Jendraszek, Jolanta Staszewska

Cele projektu

- Kształtowanie świadomości społecznej(rodzina) w zakresie zrównoważonej konsumpcji

- Rozwój świadomości ucznia w zakresie wpływu konsumpcji żywności na środowisko

Założeniem projektu były następujące cele dydaktyczne:

Uczniowie:

- mają świadomość skali zjawiska marnotrawstwa jedzenia
- wiedzą, w jaki sposób można ograniczyć ilość wyrzuconego jedzenia
- rozumieją ekonomiczne i środowiskowe skutki marnotrawstwa żywności
- stosują metody, które ograniczają marnotrawstwo jedzenia
- poznają elementarne zasady badań sondażowych i stosuje je w praktyce
- rozwijają umiejętności społeczne w obszarze współpracy w grupie oraz uczestnictwa w dyskusji

Uczestnikami projektu byli :

Ania Kosińska - klasa V A
Szymon Argalski - klasa VI B
Szymon Narajczyk - klasa III B
Szymon Kukiełka - klasa III B
Agata Jendraszek – współautor projektu

Teren działania:

Domy rodzinne uczestników projektu

Wprowadzenie do projektu

zajęcia edukacyjne

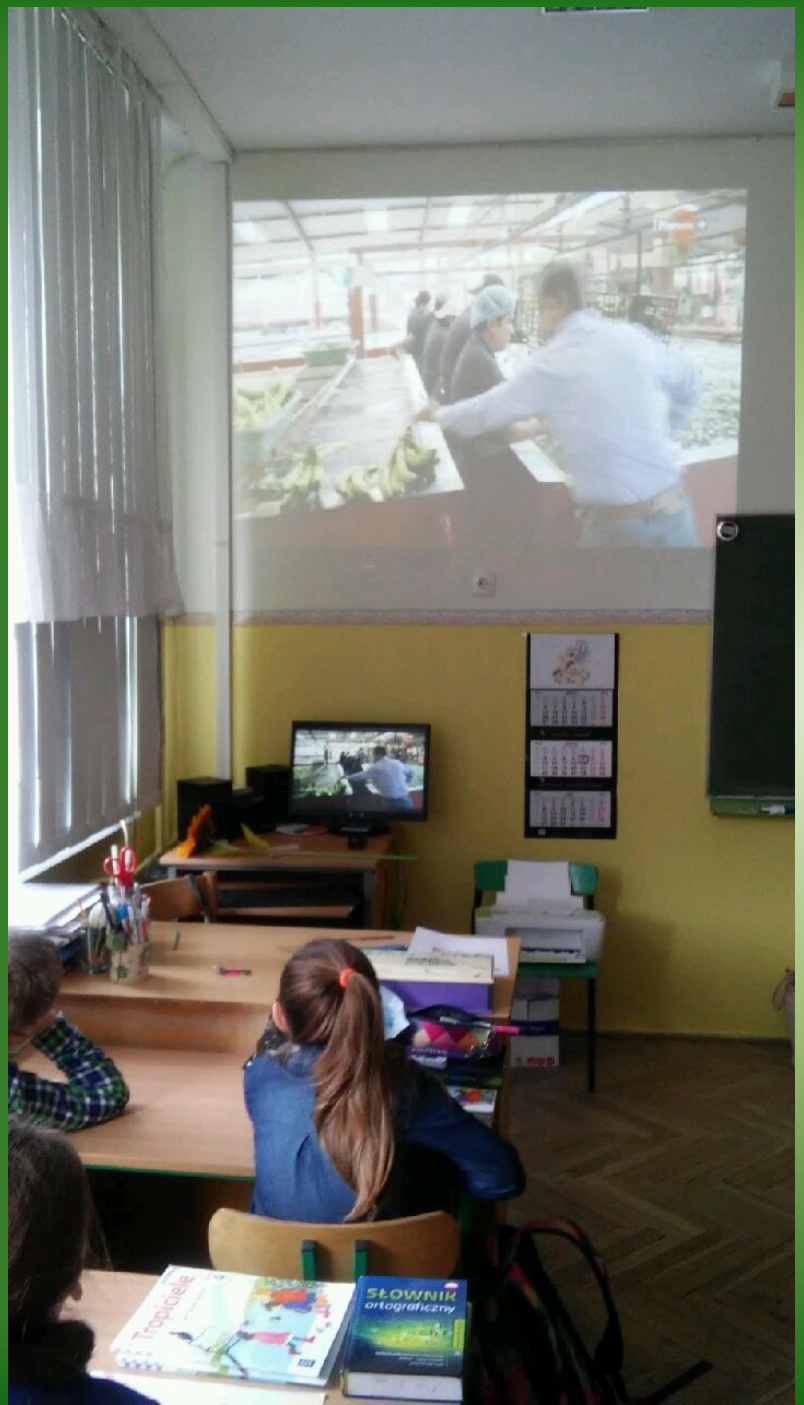
Marnotrawstwo Żywności

https://www.youtube.com/watch?v=fJlD5f13_mc

Zjedz Zanim Zgnije

https://www.youtube.com/watch?v=QCWF1h6xNjs

Marnotrawstwo żywności na etapie produkcji



Ekwador

pierwsza

selekcja

bananów

kryterium jest
ich
wielkość

Supermarkety

na

czołowym

miejscu

marnotrawstwa

Zapoznanie się z artykułem Gazety Prawnej

DGP biznes

MOJA FIRMA

W NUMERZE

Do Chin morzem, lądem czy powietrzem?

Przesyłka z Państwa środka może podróżować do Polski kilka dni albo kilka tygodni. Przewóz towarów drogą morską jest najtańszy, więcej trzeba zapłacić za przewóz kolejową, a najwięcej – za lotniczą. Przy kalkulacji kosztów trzeba brać pod uwagę wiele dodatkowych opłat. Ea

Ośrodki innowacji dla biznesu

Firmy są wspierane przez unijne fundusze na różne sposoby. Najczęściej ta pomoc jest kojarzona z dotacjami na inwestycje. To jednak tylko niewielka część wszystkich działań, które mają na celu rozwój nowoczesnej i innowacyjnej gospodarki. Ea

Żywność nie musi się marnować

ZARZĄDZANIE I MARKETING **Utylizacja powinna być ostatecznością, ale dla niektórych producentów artykułów spożywczych i handlowców jest rozwiązaniem łatwiejszym niż podzielenie się z potrzebującymi**

Patrycja Otto

W Polsce co roku marnuje się około 9 mln ton jedzenia. Nasz kraj zajmuje niechlubne piąte miejsce pod tym względem w europejskim rankingu. W największym stopniu odpowiedzialne za to są zakłady produkcyjne, które wyrzucają 6,6 mln ton odpadów żywnościowych. Sektor dystrybucji, czyli sklepy również mają w tym swój udział. Za pośrednictwem marnuje się około 350 tys. ton jedzenia. Pozostałe straty generują gospodarstwa domowe – wynika z danych Federacji Polskich Banków Żywności.

Zarządzanie zasobami

Najczęstszą przyczyną marnowania żywności jest przekroczenie terminu przydatności do spożycia. Produkty, które zostały zakupione, ale nie zostały sprzedane, nie mogą być ponownie wprowadzone do obrotu. Towarów nie można zwrócić dostawcy. – Można to zrobić tylko wówczas, gdy towar znajduje się na rampie magazynu. Przy dostawie przegląda się towary i odrzuca te, które są uszkodzone lub nie spełniają norm jakości – komentuje Karl Stec z departamentu prawnego Polskiej Organizacji Handlu i Dystrybucji.

Darowizna bez VAT

Rozwiązań jest kilka. Pierwsze najprostsze, ale nie zawsze możliwe: restauracje powinny jak najszybciej takie produkty i surowce wykorzystać w kuchni, sklepy natomiast mogą objąć towary promocją albo dołączyć je do innych produktów i oferować w pakiecie, by sprzedały się jeszcze przed utratą daty ważności. Dobrze jest takie produkty oddać na cele charytatywne. Darowizna nie podlega VAT-owi.

Poza tym istotna jest jakość produktów. Banki żywności oczekują towarów, którym pozostały przynajmniej jeszcze dwa dni do zakończenia terminu przydatności do spożycia.

większych sieci handlowych w Polsce. Jedną z nich jest Tesco, które od 2013 r. przekazuje nadwyżki potrzebującym. W tej chwili robi to już 131 sklepów tej sieci. Do 2020 r. mają brać w tym udział [illegible] zwierząt. Wiele z nich przyjmuje towary, którym pozostał jeden dzień przydatności, jednak zwykle chodzi tylko o wybrane produkty takie jak kasze, ryż, makarony, które nie psują się po upływie daty trwałości. Problem po-

Koszt obejmuje zazwyczaj odbiór i załadunek odpadów oraz ich przekazanie do miejsca unieszkodliwienia, wypełnienie karty przekazania odpadu oraz odesłanie dokumentów potwierdzających unieszkodliwienie odpadów.

1 300 000 000 TON

tyle żywności marnuje się co roku na świecie

Marnowanie żywności

9 mln ton TYLE ŻYWNOŚCI MARNUJE SIĘ ROCZNIE W POLSCE

Które produkty marnują się w Polsce najczęściej (proc.)

PIECZYWO	[illegible]
OWOCE	47
WARZYWA	44
[illegible]	[illegible]
DEMBRAKI	24
JOGURTY	21
SERY	16
MIĘSO	10
MLEKO	8
FAST FOOD	8

Źródło: Bank Żywności [illegible]

Marnowanie żywności

9 mln ton TYLE JEDZENIA MARNUJE SIĘ ROCZNIE W POLSCE

ODPADY WYTWARZANE PRZEZ PRZEMYSŁ PRODUKCYJNY

ODPADY WYTWARZANE PRZEZ GOSPODARSTWA DOMOWE

ODPADY WYTWARZANE PRZEZ FIRMY ZAJMUJĄCE SIĘ DYSTRYBUCJĄ ŻYWNOŚCI

000 TON

ku na świecie

Które produkty marnują się w Polsce najczęściej (proc.)

Źródło: Banki Żywności fot. Shutterstock

LR

i handlowych zwierząt. Wiele z nich przyj- Koszt obejmuje zazwyczaj

Szymon Narajczyk

Dzień tygodnia	Produkty kupione (w g.)	Koszt	Odpady (w g.)	Koszt odpadów
20. 03 2017 poniedziałek	----------	----------	Gruszka 100 g Makaron nitki 120 g Makaron spaghetti 200 g	0.5 PLN 0.2 PLN 0.3 PLN
21.03.2017 Wtorek	Wędlina 340 g Pierś z kurczaka 1120 g 20 jaj jabłka 700 g włoszczyzna	10.14 PLN 17.81 PLN 19 PLN 1.96 PLN 2 PLN	Mieszanka sałat 35 g	0.8 PLN
22.03.2017 Środa	Chleb, chałka	10 PLN	----------	----------
23.03.2017 Czwartek	Banany 760 g Twaróg 400 g	4.5 PLN 6.8 PLN	Pomidor 60 g	0.7 PLN
24.03.2017 piątek	----------	----------	Śmietana 150 g	1.3 PLN
25.03.2017 sobota	Jabłka 700 g Mleko 2 l Jogurt 4 szt. 800 g jajka 10 szt. ziemniaki 2000 g kiełbasa 400 g parówki 380 g szynka 180 g pasztetowa 350 g chleb 500 g	1.96 PLN 5.5 PLN 10 PLN 9 PLN 1.8 PLN 10.40 PLN 8 PLN 6.8 PLN 6.2 PLN 4.4 PLN	Pikle z ogórków 190 g Mandarynka 75 g	2 PLN 0.5 PLN
26.03.2017 niedziela	----------	----------	----------	----------

Wyrzucone produkty pochodziły z zakupów dokonanych przed badanym tygodniem . Niektóre z nich uległy zepsuciu,

Lub zostały wyrzucone jako pełnowartościowy produkt

Szymon Kukiełka

Dzień tygodnia	Produkty kupione	koszt	odpady	koszt odpadów
wtorek 23.03.2017	pomidory	4,10 zł	seler	1,65 zł
piątek 24.03.2017	banany	3,50 zł	pomidory	2,70 zł
sobota 25.03.2017	ziemniaki 2 kg	7,00 zł	porówki	2,30 zł
niedziela 26.03.2017	cytryny 1 kg	8,00 zł	banan	0,70 zł
poniedziałek 27.03.2017	pieczywo różne	4,60 zł	kiełbasa	0,300 x 16,00 zł = 4,80 zł
wtorek 28.03.2017	jabłka + kiwi 1 kg 2 szt.	2,50 zł 1,40 zł	X	X
środa 29.03.2017	pierś z kurczaka 0,700 x 15.00 zł	10,50 zł	mięsa 0,500 kg	1,50 zł
czwartek 30.03.2017	X	X	pieczywo różne	3,00 zł

Prawidłowości z ważeniem i zapamiętaniem cen. Razem: 16,65 !

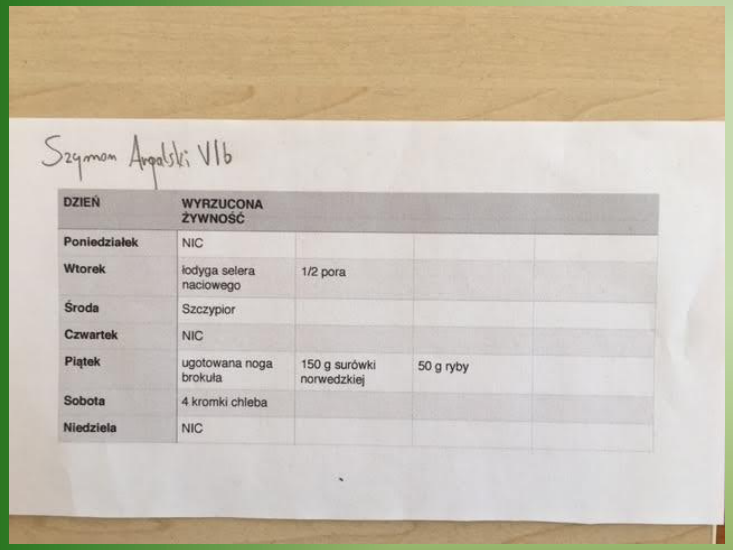
Produkty wyrzucone z powodu zepsucia się

Dzień tygodnia	Produkt kupiony (9,kg)	Koszt ?	Odpady (9,kg)	Ew. koszt
Poniedziałek	chleb 350g pomidor 120g szynka 100g Serek 150g	14,30	—	—
Wtorek	chleb 350g ogórek 150g pieczarki 450g Śmietana 200g Serek wan. 160g	12,80	—	—
Środa	Salami 100g chleb 350g mleko 1L ser żółty 500g	19,20	—	—
Czwartek	Masło 250g pomidor koktajlowy 450g chleb 350 Jabłko 200g Szynka 250g gołąbki 950g	41,90	—	—
Piątek	majonez 200g parówki 200g szynka gotowana 100g kisiel 150g chleb 150g	24	—	—
Sobota	Szpinak 500g ziemniaki 1kg włoszczyzna 700g bułeczki 500g	15,20	—	—
Niedziela				

Ania Kosińska

W badanym okresie nie wyrzucono jedzenia

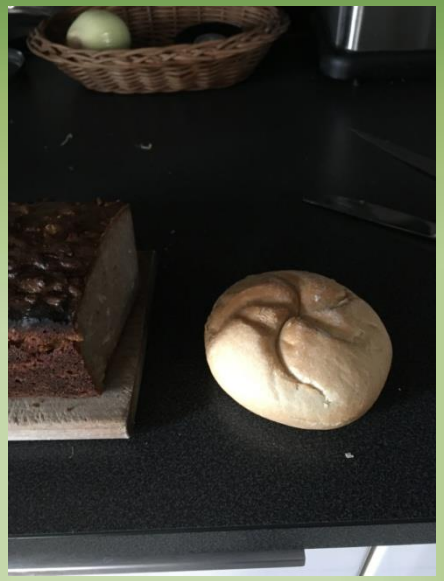
Szymon Argalski
wyrzucono zarówno produkty zepsute jak i nie zjedzone



Szymon Argalski VIb

DZIEŃ	WYRZUCONA ŻYWNOŚĆ			
Poniedziałek	NIC			
Wtorek	łodyga selera naciowego	1/2 pora		
Środa	Szczypior			
Czwartek	NIC			
Piątek	ugotowana noga brokuła	150 g surówki norwedzkiej	50 g ryby	
Sobota	4 kromki chleba			
Niedziela	NIC			

Agata Jendraszek



Rezultaty projektu:

po realizacji projektu uczestnicy stworzyli listę powodów, dla których wyrzucamy jedzenie :

robimy niekontrolowane zakupy

kupujemy więcej niż możemy zjeść

przygotowujemy zbyt duże posiłki

lubimy świeże pieczywo

Rezultaty projektu:

po realizacji projektu uczniowie nabyli umiejętności w ograniczeniu wyrzucania jedzenia:

Idąc na zakupy sporządzamy listę potrzebnych produktów

Kupujemy ilość produktów zgodną z zapotrzebowaniem

Niewykorzystane produkty w danym czasie możemy zamrozić i wykorzystać później

Upowszechnianie i promocja projektu:

- Informacje na stronie internetowej placówki
- Zapoznanie rodziców z projektem na zebraniu
- Podsumowanie projektu na uroczystym apelu

Ewaluacja projektu

Trudności:

Do realizacji projektu niezbędna jest pomoc rodziców

Niska zaradność uczniów klas starszych

Małe zaangażowanie uczniów

Ewaluacja

projektu

sms
od
rodzica
dziecka
biorącego udział w projekcie

Hen
(O_2)
(CO_2)

WIĘCEJ INFORMACJI O PROJEKCIE I PROGRAMIE:

strona internetowa szkoły/przedszkola:

www.sp26gdynia.pl

strona internetowa Komunalnego Związku Gmin

„Dolina Redy i Chylonki”

www.kzg.pl

Zakładka: EDUKACJA/SZKOŁA DLA ŚRODOWISKA

KOMUNALNY ZWIĄZEK GMIN “DOLINA REDY I CHYLONKI”