



1 grudnia godz. 10:00

## Bezpłatny webinar dla placówek edukacyjnych

**Konstruktywnie  
i na nowo.  
O żywieniu  
i nie marnowaniu  
na stołówkach.**

webinar na platformie zoom  
obowiązują zapisy: [zapisy.ciee@pomorskieparki.pl](mailto:zapisy.ciee@pomorskieparki.pl)



### Webinar 1 grudnia 2021 roku, godz. 10.00

Serdecznie zapraszamy dyrektorów placówek oświatowych, intendentki, urzędników „zarządzających oświatą” i wszystkich, którzy mają wpływ na „całokształt żywienia zbiorowego” w województwie pomorskim na webinar:

### Konstruktywnie i na nowo. O żywieniu i nie marnowaniu na stołówkach. Webinar dla placówek edukacyjnych.

Na webinar obowiązują zapisy: [zapisy.ciee@pomorskieparki.pl](mailto:zapisy.ciee@pomorskieparki.pl)

W treści maila prosimy o podanie imienia i nazwiska oraz placówki w której Państwo pracują. W tytule: webinar- placówki oświatowe

#### Program:

- 1. Edukacja żywieniowa i ekologiczna w szkołach i przedszkolach - Aleksandra Jasińska**
  - Marnowanie żywności jako problem ekologiczny
  - Skala marnowania żywności na świecie i w Polsce
  - Zasady diety zdrowej dla człowieka i planety tzw. „dieta planetarna”
  - Normy, wytyczne i zasady żywienia w szkołach i przedszkolach
  - Jak przenieść zasady diety planetarnej na realia żywienia zbiorowego
  - Edukacja żywieniowa w szkołach i przedszkolach jako ważny element zmiany postaw
- 2. Czy ograniczanie skali marnowania jedzenia w placówkach edukacyjnych jest możliwe? Przykłady z Pomorskiego i nie tylko - Tomasz Szuba**
  - Dlaczego wyrzuca się jedzenie w placówkach edukacyjnych – analiza kluczowych przyczyn.
  - Problemy kuchni.
  - Co nam dają pomiary i czego mogą dotyczyć?

- Przykładowe pomiary nadprodukcji/marnotrawstwa i co z nich wynika.
- Nieoczywiste aspekty zarządzania posiłkami w placówkach edukacyjnych – budowanie świadomości, dokładki, obiad jednodaniowy itp.
- Ile tracimy na marnotrawstwie: koszty finansowe, społeczno-etyczne, środowiskowe.
- Wytyczne PAN dla żywienia.
- Dzieci więcej jedzą a my wyrzucamy mniej jedzenia – czy to możliwe?
- Dobre przykłady z wybranych placówek – efekty.
- Wnioski, podsumowanie, dyskusja.

### 3. Dyskusja

Spotkanie będzie trwało ok. 3 godziny. Odbędzie się na platformie zoom, dzień przed wydarzeniem uczestnicy otrzymają link do webinaru.

Projekt „DZIAŁAMY W KLIMACIE” realizujemy dzięki finansowaniu ze środków Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Gdańsku. Partnerami wydarzenia są Federacja Banków Żywności, Gdańska Fundacja Wody i Fundacja FunEdu.

#### Nasi specjaliści

**Aleksandra Jasińska**, dietetyczka i edukatorka, absolwentka wydziału Nauki o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji na SGGW. Na co dzień zajmuje się koordynowaniem projektów edukacyjnych, w tym dotyczących edukacji żywieniowej w Federacji Polskich Banków Żywności. Posiada doświadczenie w pracy jako dietetyk w przedszkolu publicznym.

**Tomasz Szuba** – MBA Uniwersytetu w Minnesocie, szef grupy Venturis HoReCa. Zajmuje się optymalizacją pracy kuchni ze szczególnym uwzględnieniem redukcji marnotrawstwa: czasu, pieniędzy, zasobów. Propagator filozofii kaizen w gastronomii. Twórca systemów IT do monitoringu magazynów, bufetów oraz lepszego planowania produkcji opartego na wskaźnikach zjadalności poszczególnych potraw.

#dzialamywklimacie