

Olsztyński Budżet Obywatelski

Edycja 2025

Data złożenia 16 lutego 2024 14:51

Postęp realizacji Wybrany do realizacji

Informacje podstawowe

Tytuł zadania 106. Warsztaty kulinarne - JAK GOTOWAĆ ŻEBY NIE MARNOWAĆ

Rodzaj projektu osiedlowy

Osiedle Pojezierze

Charakter projektu miękki

Skrócony opis Motywem przewodnim warsztatów będzie kuchnia #ZeroWaste i integracja międzypokoleniowa. Uczestnicy odkryją tajniki gotowania w sposób przyjazny dla środowiska, ucząc się, jak wykorzystać każdy składnik w kuchni, aby uniknąć marnowania zasobów. To okazja do nauki kreatywnego gotowania, ale również do przemyślenia naszych codziennych nawyków żywieniowych i ich wpływu na środowisko.

Przedmiot zadania Przeprowadzenie cyklu 30 warsztatów integracyjno-kulinarnych dla mieszkańców Olsztyna w ramach zrównoważonego rozwoju stanowi innowacyjną inicjatywę, która nie tylko skupia się na kreowaniu zrównoważonych praktyk kulinarnej sztuki, ale także działa jako platforma integrująca społeczność poprzez wspólne działania w kuchni. W zaplanowanych działaniach przewidujemy przeprowadzenie 10 warsztatów skierowanych do osób niepełnosprawnych i ich rodzin. Te interaktywne warsztaty nie tylko nauczą praktycznych umiejętności gotowania, ale również promują kreatywność poprzez niestandardowe łączenie produktów spożywczych i eksperymentowanie z różnorodnymi technikami kulinarnymi. Podczas ok. 2-godzinnych warsztatów uczestnicy pod okiem szefa kuchni doświadczonego w zagospodarowaniu żywności krótkoterminowej i najczęściej marnowanej przez konsumentów, specjalista kuchni ZERO WASTE, miłośnik eko-produktów i lokalnych dostawców będą przygotowywać potrawy z dostępnego koszyka produktów - w założeniu, przynajmniej częściowo uratowanej przed zmarnowaniem. W pojedynczym warsztacie weźmie udział średnio 15-20 osób. Celem warsztatu będzie pobudzenie kreatywności w kuchni, niestandardowego łączenia produktów, wykorzystywanie tego co zalega w kuchennych szafkach, czy produktów które są na granicy terminu przydatności, przyczyniając się do ograniczenia marnowania żywności. Każdy warsztat zakończony będzie degustacją przy wspólnym stole. Głównym celem warsztatów jest maksymalne wykorzystanie produktów gospodarstwa domowego oraz minimalizacja marnotrawstwa poprzez kreatywne podejście do gotowania. Uczestnicy nie tylko uczą się, jak przyrządzać zrównoważone i pożywne posiłki, ale również odkrywają nowe sposoby wykorzystania tych składników, które zazwyczaj trafiają do kosza na śmieci. Poprzez integrację w kuchni, uczestnicy nie tylko uczą się nowych umiejętności kulinarnych, ale także nawiązują głębsze relacje społeczne i tworzą więź poprzez wspólne doświadczenia. Niezwykłą wartością dodaną tego cyklu warsztatów jest rozwijanie świadomości ekologicznej i promowanie zrównoważonego stylu życia w myśl idei ZeroWaste. Poprzez naukę, jak wykorzystać każdy składnik w kuchni i stworzyć zbilansowane posiłki, uczestnicy przyczyniają się do ochrony środowiska naturalnego poprzez zmniejszenie ilości odpadów spożywczych. Ponadto, dzięki integracji w kuchni, społeczność staje się bardziej świadoma znaczenia jedzenia lokalnych produktów i wspierania lokalnych producentów, co przynosi korzyści gospodarcze i społeczne lokalnej społeczności. W ten sposób cykl 30 warsztatów integracyjno-kulinarnych nie tylko inspirowa do kreatywności w kuchni, ale także stanowi ważny krok w kierunku budowania bardziej zrównoważonej i społecznej odpowiedzialności, która dąży do tworzenia pozytywnych zmian zarówno dla siebie, jak i dla planety. Dzięki badaniom i analizom przeprowadzonym w ramach projektu PROM obliczono, że na etapach produkcji, przetwórstwa, dystrybucji i konsumpcji w Polsce rocznie marnuje się prawie 5 milionów (4 840 946) ton żywności. Najwięcej marnują jej konsumenci - aż 60%, czyli blisko 3 mln (2 917 775) ton wyrzucanej żywności pochodzi z gospodarstw domowych.

Ogólnodostępność Zgłaszany projekt będzie ogólnodostępny dla wszystkich mieszkańców miasta Olsztyna, rekrutacja na warsztaty będzie otwarta dla wszystkich mieszkańców bez względu na płeć, wiek, doświadczenie, wykształcenie, status rodzinny, przekonania religijne itp. I będzie prowadzona z wykorzystaniem ogólnodostępnych kanałów, np. social media, strona www. Każdy z mieszkańców będzie mógł korzystać z efektów realizacji projektu na równych prawach. Dostępność zostanie zapewniona poprzez stronę www (ewentualnie wyodrębniona zakładka na stronie www realizatora) oraz możliwość rejestracji przez telefon. Podstrona internetowa zawierała będzie informacje nt. inicjatywy ale przede wszystkim wypracowane przepisy, porady i inne inspirujące materiały.

Uzasadnienie realizacji projektu Jak wskazują najnowsze badania w ramach projektu PROM, rocznie marnujemy 4,8 mln ton jedzenia! Oznacza to, że w Polsce w każdej sekundzie przez cały rok wyrzucanych do kosza jest blisko 153 kilogramy żywności w całym łańcuchu, z czego aż 92 kg w polskich domach - czyli zawrotne 60%. Program Racjonalizacji i Ograniczenia Marnotrawstwa Żywności - to pierwsza tego typu inicjatywa badawcza w naszym kraju. Wyniki badań nie tylko dostarczyły informacji o skali marnowania, ale wskazały też kierunki przeciwdziałania temu zjawisku. Tym bardziej, że jest to coraz pilniejsza kwestia - obniżenie o połowę skali marnotrawstwa żywności do 2030 roku jest bowiem jednym z celów zrównoważonego rozwoju, zawartych w dokumencie ONZ - Agendzie 2030. Realizacja proponowanych warsztatów to odpowiedź na dwa aspekty, jeden wspólnotowy: integracja wokół tematu codziennej czynności jaką jest przygotowywanie posiłków, a drugi to - ekonomiczne i środowiskowe skutki marnowania żywności. Zrealizowane zadanie przyczyni się do budowy bardziej zrównoważonej i świadomej społeczności, która podejmuje działania na rzecz ochrony środowiska naturalnego i promowania zdrowego stylu życia. Gdy lepiej organizujemy zakupy żywności i gotowanie, marnuje się jej dużo mniej. Kiedy nie wyrzucamy jedzenia, nie wyrzucamy też pieniędzy, a środowisko nie cierpi. Warto przypomnieć, że problem wyrzucania żywności dotyczy każdego z nas. Celem zadania jest wzmocnienie instytucji publicznych w zakresie ograniczania strat i marnotrawstwa żywności oraz przygotowanie się do przeprowadzenia kampanii społecznej promującej praktyczne podejście obywateli do przeciwdziałania marnowaniu żywności.

Lokalizacja

Lokalizacja zadania Warsztaty choć przeznaczone dla wszystkich mieszkańców Olsztyna, powinny wykorzystać przestrzenie znajdujące się na terenie osiedla Nad Jeziorem Długim dla lepszej integracji lokalnej społeczności. Na terenie osiedla w Banku Żywności w Olsztynie, przy ul. M. Kotańskiego 1 w przestrzeniach Kuźni Społecznej jest Kuchnia Warsztatowa przystosowana do potrzeb realizacji warsztatów kulinarnych (wyposażona w niezbędne sprzęty i infrastrukturę przystosowaną dla dzieci, seniorów oraz osób niepełnosprawnych). Bank Żywności w Olsztynie posiada duże doświadczenie w realizacji warsztatów kulinarnych i jest ekspertem w dziedzinie niemarnowania oraz propagowania idei ZeroWaste.
<https://olsztyn.bankizywnosci.pl/obchody-swiatowego-dnia-zywnosci-z-eit-food-w-duchu-zero-waste>
<https://olsztyn.bankizywnosci.pl/bank-i-electrolux-wspolpraca-idealna>

Szacunkowe koszty

Lp.	Część składowa	Łączny koszt
1	Kulinarnie odpowiedzialni - koszt wynajmu kuchni warsztatowej w tym obsługi przed i po warsztacie (30 warsztatów- 600 zł brutto/warsztat)	18 000 zł
2	Koszty zatrudnienia szefa kuchni (30 warsztatów z czego 10 warsztatów poprowadzą olsztyńscy restauratorzy) 30x500,00 zł	15 000 zł
3	Koszt zakupu produktów spożywczych (30 warsztatów - 300 zł brutto/warsztat, średni koszt produktów na warsztat wynosi 600z ł, połowę zaopatrzenia będzie pochodziła z Banku Żywności - uratowanych przed zmarnowaniem	9 000 zł
4	Promocja projektu i upowszechnianie rezultatów	3 500 zł
5	Asystent/pomoc kuchenna podczas warsztatów dla osób ze szczególnymi potrzebami 10 x 450,00 zł	4 500 zł
		Łącznie: 50 000 zł

Załączniki

Lista poparcia: Nie

Regulamin Nie

Zgoda zarządcy terenu Tak

Zdjęcie stanowiące wizytówkę projektu • 1567418808agenda.jpg
(warsztaty kulinarne)

Załączniki • warsztatykulinarnekuźnia-spoeczna.jpg
(zdjęcie pochodzi z warsztatów kulinarnych w Kuźni Spoecznej)
• img-e9457.jpg
(<https://olsztyn.bankizywnosci.pl/wspolne-gotowanie-integruje-warsztaty-polsko-ukrainskie/>)

Czy autor projektu ma ukończone 18 lat? tak

Oświadczenia

Oświadczam, że jestem mieszkanką/ mieszkańcem Olsztyna