



Planowane rezultaty projektu

- Materiały szkoleniowe i poradnik pokazujące, w jaki sposób ograniczyć zużycie energii i ilość odpadów powstających w szkolnych kuchniach i uczynić je bardziej przyjaznymi dla klimatu.
- Szkolenia dla szefów kuchni i kucharzy pracujących w szkołach, a także innych osób zaangażowanych w organizację i przygotowanie posiłków dla uczniów.
- Audyty w „kuchniach pilotażowych” zaangażowanych w projekt i zaproponowanie indywidualnych usprawnień w obszarze wykorzystania energii oraz organizacji i komponowania posiłków.
- Zestaw przepisów na smaczne posiłki z zastosowaniem przyjaznych dla klimatu produktów.

Produkty regionalne
Szkola
Owoce i warzywa
Koszty
Sprawiedliwy handel
Produkty organiczne
Marnowanie żywności
Ekonomia
Ochrona klimatu
Zawartość błonnika
Kuchnia
Ekologia
Efekt cieplarniany
Zdrowie
Produkty odzwierzęce

Uczymy, jak oszczędzać energię i ograniczać ilość powstających odpadów w kuchniach szkolnych oraz jak komponować zbilansowane posiłki złożone z lokalnych, przyjaznych dla klimatu produktów.

Chcesz dowiedzieć się więcej na temat projektu? Skontaktuj się z nami: biuro@pniec.org.pl

Partnerzy projektu



Instytut Badań nad Przyszłością i Oceny Technologii (IZT),
Schopenhauerstr. 26, 14129 Berlin, Dr. Michael Scharp, tel. 030-803088-14, m.scharp@izt.de

IZT jest jedną z wiodących w Europie instytucji zajmujących się badaniami nad przyszłością, a prowadzone przez niego badania mają wysoką wartość społeczną. Instytut wspiera procesy decyzyjne realizowane w polityce, biznesie i społeczeństwie. Analizując i oceniając trendy, nowe technologie i ich otoczenie, IZT przyspiesza rozwój innowacyjnych, zrównoważonych produktów, procesów i usług, zarówno w gospodarce, jak i polityce.



Stowarzyszenie Gmin Polska Sieć „Energie Cités” (PNEC),
Ul. Sławkowska 17/30; 31-016 Kraków, Polska, Patrycja Płonka i Tomasz Pawelec, tel. +48 12 429 17 93, biuro@pniec.org.pl

Stowarzyszenie jest organizacją pozarządową, która od 1994 aktywnie promuje i wspiera zrównoważony rozwój energetyczny polskich miast i gmin, w tym pomaga im w opracowaniu i wdrażaniu lokalnych strategii energetycznych i ochrony klimatu. Stowarzyszenie aktywnie promuje efektywność energetyczną, wykorzystanie OZE i proklimatyczne działania.



Instytut ds. Klimatu, Środowiska i Energii w Wuppertal,
Doeppersberg 19, 42103 Wuppertal, Dr. Carolin Baedeker, tel. 0202-2492119, carolin.baedeker@wupperinst.org

Projekt CLIKIS jest finansowany w ramach Europejskiej Inicjatywy na rzecz Klimatu (EUKI) (numer kontraktu 81230248), stanowiącej nowy instrument finansowy niemieckiego Federalnego Ministerstwa Środowiska, Ochrony Przyrody i Bezpieczeństwa Jądowego (BMU). Wdrażanie inicjatywy wspiera Niemieckie Towarzystwo Współpracy Międzynarodowej (GIZ). Okres realizacji projektu to wrzesień 2018 r. – kwiecień 2019 r.

Wyłącznie odpowiedzialność za treść niniejszej publikacji ponoszą autorzy. Nie wyraża ona opinii Federalnego Ministerstwa Środowiska, Ochrony Przyrody i Bezpieczeństwa Jądowego.



Zdjęcia: highwaystar/fotolia.com (okładka), tosf Yurlov/stock.adobe.com (curry), Monkey Business Images/shutterstock.com (szefowie kuchni)

Przyjazne dla klimatu kuchnie szkolne

Informacja o projekcie

On behalf of:



Federal Ministry
for the Environment, Nature Conservation
and Nuclear Safety



of the Federal Republic of Germany



Tło projektu

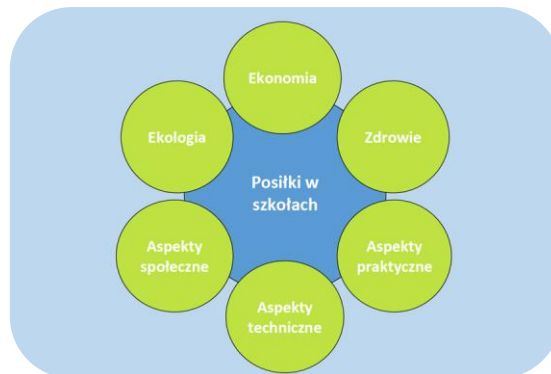
Celem Unii Europejskiej jest ograniczenie emisji gazów cieplarnianych o co najmniej 40% do 2030 roku, przede wszystkim poprzez poprawę efektywności energetycznej i rozwój wykorzystania odnawialnych źródeł energii. Do najbardziej energochłonnych obszarów należą budownictwo i transport, dlatego też największą proklimatycznych inicjatyw jest podejmowanych właśnie w tych obszarach. Należy jednak pamiętać, iż istotny wpływ na klimat ma także produkcja, transport i przygotowanie żywności. O ile jednak zużycie paliwa w samochodzie, czy gazu i energii elektrycznej w domu łatwo pomierzyć, o tyle ślad węglowy związany z żywieniem ludzi trudniej dostrzec i wyliczyć.

Ślad ten jest związany z wieloma czynnikami, które są bezpośrednio lub pośrednio powiązane z produkcją artykułów żywnościowych, ich transportem i wykorzystaniem do przygotowania posiłków. Należą do nich wycinanie lasów deszczowych pod uprawę soi czy hodowlę bydła, emisja metanu przez przeżuwaczy, zużycie energii w łańcuchu chłodniczym, stosowanie sztucznych nawozów, metody i trasy transportu oraz powstające odpady.

W związku z powyższym warto podejmować wysiłki zmierzające do zmniejszenia śladu węglowego towarzyszącego naszym posiłkom. Ważnym rolę do odegrania w tym zakresie mają szkoły, edukujące przyszłe pokolenia, oraz szkolne kuchnie, które mogą stać się bardziej przyjazne dla klimatu efektywniej korzystając z energii, zastępując niektóre składniki innymi, wytwarzanymi w sposób bardziej ekologiczny oraz wprowadzając rozwiązania pozwalające na ograniczenie marnowania żywności.

O projekcie CLIKIS

Celem projektu CLIKIS jest wsparcie ochrony klimatu poprzez pokazanie, iż kuchnie szkolne mogą racjonalnie korzystać z energii i innych zasobów jednocześnie przygotowując smaczne, przyjazne dla klimatu posiłki, a także nauczenie szefów i pracowników kuchni, jak to robić.



Podawane uczniom posiłki stanowią wrażliwą kwestię: nie tylko powinny być zdrowe, smaczne dla dzieci i niedrogie, ale i spełniać wymogi Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. oraz zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia. W ramach projektu CLIKIS chcemy zrównoważyć te wymogi z potrzebami ochrony klimatu.

Porcja indyjskiego curry



Ślad węglowy



Czego uczymy?

Podczas naszych szkoleń i z naszych materiałów szkoleniowych dowiesz się:

- jak ocenić efektywność klimatyczną przygotowywanych przez siebie jadłospisów i ich poszczególnych komponentów, a także określić zużycie energii w kuchni?
- jak wykonać krótki audyt kuchni i rozważyć możliwe środki optymalizacyjne w obszarze zużycia energii oraz organizacji, przygotowania i wydawania posiłków?
- jak ułożyć przyjazny dla klimatu tygodniowy jadłospis?
- jak wprowadzać produkty organiczne, pochodzące ze sprawiedliwego handlu czy z certyfikatem MSC do swoich dań?
- jaki wpływ na klimat ma rolnictwo i produkcja żywności?
- Jak wyliczyć ślad węglowy związany z różnymi artykułami żywnościowymi?

Podzielimy się również z tobą propozycjami przepisów na smaczne, przyjazne dla klimatu i pożywne posiłki, które można przygotować nie tylko w szkołach.

