# **Kategorie 1: MŠ – 4 projekty**

**Poster číslo 01**

**Co kdyby se jídlem neplýtvalo?**

**MŠ Ronov nad Doubravou, okres Chrudim**

**Kontakt:** [**katka.rnd@seznam.cz**](mailto:katka.rnd@seznam.cz)

**Abstrakt:** Děti během našeho projektu zjistily, kde končí zbytky jídla a bioodpad z kuchyně v naší MŠ. Prostřednictvím dotazníku jsme zmapovali situaci i v domácnostech dětí. Pozitivní zjištění bylo, že naprosté minimum toho končí ve směsném odpadu, přesto jsme se zamysleli, zda by šlo zbytky jídla a bioodpad z kuchyně využívat ještě efektivněji.

Děti se naučily, jak správně uchovávat potraviny, aby déle vydržely. Vytvořili jsme sbírku receptů na dobroty z potravin na hranici použitelnosti jako inspiraci pro rodiče. Nedojedený chleba od svačin sušíme pro koně z nedalekého statku. Během soutěže o nejvíce prázdných talířků byly děti pozitivně motivovány k dojídání a mírně se snížilo množství zbytků.

Nejzásadnější posun nastal u nakládání s bioodpadem z kuchyně, který kuchařky nosily do biopopelnice. Děti se ujaly iniciativy a pravidelně odpad vynáší do našich kompostérů, takže z něj budeme mít další užitek v podobě kompostu pro naše záhonky.

**Poster číslo 02**

**Přebytky jídla: problém nebo příležitost**

**MŠ Pospíšilovo náměstí**

**Kontakt:** [**mskolka@volny.cz**](mailto:mskolka@volny.cz)

**Abstrakt:** nedodali

**Poster číslo 03**

**Do posledního sousta jíme, jen co nám chutná...o zbytek se rozdělíme**

**Mateřská škola Víta Nejedlého, Chrudim**

**Kontakt:** [**z.klustova@email.cz**](mailto:z.klustova@email.cz)

**Abstrakt:** V naší mateřské škole učíme děti šetrně zacházet s přírodou, a proto projekt zaměřený na plýtvání potravinami u nás ve školce nesměl chybět. S dětmi jsme si to opravdu užili. Povídali jsme si na danou tématiku, vymýšleli jsme společně hry a také jsme hodně tvořili. Děti samy vymýšlely, jak by se s potravinami dále mohlo hospodařit. I přesto, že jsou to děti navštěvující mateřskou školu, toto téma jim je blízké.

Zprvu jsem si na toto téma povídali v komunitním kruhu: kde jsme využili knihu Zdraví na talíři a také jsme použili interaktivní tabuli, kde jsme sledovali videa zabývající se touto problematikou. Též jsme hráli spoustu her, které naučily děti rozpoznat, kam daná potravina patří. Zda ji můžeme dále dát zvířátkům ,nebo patří do kompostu, či bychom si ji mohli ještě usušit v naší sušičce potravin a později ji zkonzumovat.

Poté jsme si s dětmi vystřihli poster v dané velikosti a udělali si společný návrh, jak by se nám plakát zamlouval. Pak už jsme se pustili do práce načisto a báječně jsme si to užili.

**Poster číslo 04**

**Mini Televizní Brožíkoviny**

**MŠ Pardubice Polabiny, Brožíkova 450**

**Kontakt:** [**heli.dlouha@seznam.cz**](mailto:heli.dlouha@seznam.cz)

**Abstrakt:** Náš poster je výstupem kooperace dětí ze třídy Sluníčko a zaměstnanců školy na téma PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI v rámci soutěže Zelený ParDoubek 2022. Projekt si klade za cíl poučit veřejnost o zmíněné problematice prostřednictvím videa natočeného s dětmi. Video je inspirováno skutečnými televizními novinami. Při projektu jsme využívaly prostředků výtvarných, multimediálních, zpětnovazebních dotazníků aj. Projekt vznikal v návaznosti na celoroční práci školy v rámci programu Ekoškola.

# **Kategorie 2: 1. stupeň ZŠ + speciální školy – 9 projektů**

**Poster číslo 05**

**Stop vyhazování potravin**

**ZŠ V Pohybu**

**Kontakt:** [**marketa.dolnickova@zsvpohybu.cz**](mailto:marketa.dolnickova@zsvpohybu.cz)

**Abstrakt:** V našem projektu jsme zabývali návrhy, jak omezit vyhazování potravin v našem okolí. Z třídního hlasování pak vzešly dva návrhy, které jsme postupně realizovali. Prvním byl průzkum oblíbenosti jídel ve školní jídelně, na nějž budou potom navazovat konkrétní jednání s firmou, která nám zajišťuje dodávky obědů. Výsledky zohledníme také při řešení stravování v nové budově, kam se chystáme letos stěhovat. Druhým návrhem bylo natočení série videí s názvem Vychytávky. V nich jsme vytvořili jakési spoty, nápady, jak zamezit plýtvání. Videa jsme pouštěli spolužákům a zpřístupnili jsme je také rodičům. Práce na projektu nás přiměla nad potravinami opravdu přemýšlet. Zároveň jsme se pocvičili ve skupinové práci, učili jsme se argumentovat, přesvědčovat i vzájemné úctě a respektu. S tím, co nám projekt přinesl, budeme ještě dále pracovat.

**Poster číslo 06**

**Plýtvání potravinami**

**ZŠ a MŠ Proseč u Skutče**

**Kontakt:** [**bohacova.a@zsprosec.cz**](mailto:bohacova.a@zsprosec.cz)

**Abstrakt:** Celému projektu jsme se věnovali v rámci kroužků Koumáků, kam docházejí žáci 4. - 5. tříd. První naše setkání jsme věnovali diskuzí a seznamování s problematikou. Přestože při počátečním brainstormigu žáci tvrdili, že rozhodně neplýtvají, po přečtení několika situacích se zapomenutou svačinou v batohu, nedojedeným obědem ve školní jídělně si uvědomili, že i oni jsou nemalí hříšníci. Na závěr diskuze jsem je seznámila s pojmy, spotřebujte do a minimální trvanlivost, a vysvětlili si rozdíly mezi nimi. Následně ve skupinách pracovali s potravinami, které jim zůstali jako rodině v ledničce nebo ve špajzu, a měli vymyslet, co s nimi udělají. Takže jídlo vařili, pekli, sušili nebo mrazili. Jako poslední úkol dostali tabulky, ve kterých měli celý týden sledovat plýtvání potravin nejen u sebe, ale také celé rodiny. Závěrem jsme zhodnotili, že jako děti z vesnice, opravdu moc zbytků nekončí v popelnici, ale spíše v žaludcích prasat, skotu, drůbeže nebo i pejsků. :)

**Poster číslo 07**

**Jací jsme plejtváci...**

**Základní škola a mateřská škola Lukavice, okres Ústí nad Orlicí**

**Kontakt:** [**jitja@seznam.cz**](mailto:jitja@seznam.cz)

**Abstrakt:** Cíl projektu: Přiblížení problematiky plýtvání potravinami zábavnou formou s poznáním. Zamyšlení nad příčinami i dopady a následně navržení možných řešení pro omezení plýtvání potravinami. Projekt je podmínkou pro zapojení do soutěže Zelený Pardoubek.

Cílová skupina: 1. – 5. ročník (všichni žáci ZŠ)

Doba realizace: 22. 4. (Den Země) – 6. 5. (Den bez diet)

Konkrétní aktivity pro realizaci:

• 22. 4. 2022 – společné zahájení – hledání rozstříhaných obrázků plýtvání jídlem po třídách – diskuse nad tématem, následné zadání jednotlivých úkolů:

1. Víkendový úkol pro každou rodinu – zvážit a zapsat potraviny, se kterými bylo o víkendu plýtváno, záznam do připraveného dokumentu.

2. Týdenní samostatný úkol pro každého – vážení potravin nesnědených během pobytu ve škole, záznam do připraveného dokumentu.

3. Čtrnáctidenní úkol pro jednotlivé třídy – společně složíme čtvrtky pizzy (oblíbené jídlo, kterým ale také plýtváme) dle zadání jednotlivým třídám:

1. ročník: koláž z výstřižků z časopisu o plýtvání potravinami.

2. ročník: zamyšlení se nad možnostmi omezení plýtvání potravinami

3. + 5. ročník: zpracování statistik získaných z dat z dotazníků (plýtvání doma a ve škole)

4. ročník: dopady plýtvání potravinami na ostatní oblasti (zemědělství, zdroje apod.)

• 6. 5. – společné vyhodnocení a sestavení pizzy (plakát pro prezentaci projektu)

**Poster číslo 08**

**Je to v břiše nebo v koši?**

**Mateřská škola a základní škola Josefa Luxe Nekoř**

**Kontakt:** [**nikola.gonova@skolanekor.cz**](mailto:nikola.gonova@skolanekor.cz)

**Abstrakt:** Cílem projektu je snížení množství nesnědeného jídla ve školní jídelně. Dále zjištění, proč děti ve školní jídelně jídlo nesní celé a motivování k tomu, aby snědly celou porci. Během projektu se v průběhu jednoho týdne vážili vrácené zbytky. Vytvořil se dotazník pro žáky, který se zabývá tím, proč se jídlo ve školní jídelně vrací. Vrácené zbytky se vážili znovu, ale bez vědomí dětí. Proběhl také rozhovor s panem kuchařem a paní kuchařkou, který vycházel z podnětů získaných z dotazníků. Výroba plakátů slouží k motivaci dětí ke snězení celého jídla. Nakonec došlo k opětovnému vážení zbytků opět bez vědomí žáků. Díky projektu se podařilo snížit množství nesnědeného jídla ve školní jídelně. Zjistilo se, proč děti ve školní jídelně jídlo nesní celé a došlo k motivaci dětí k menšímu plýtvání jídlem.

**Poster číslo 09**

**Potraviny v koši nekončí**

**Speciální základní škola Králíky**

**Kontakt:** [**ivaness@seznam.cz**](mailto:ivaness@seznam.cz)

**Abstrakt:** Téma našeho projektu odstartovalo video o jahodách sklizených na poli, jejich cestě za zákazníkem, koupí, uložení do chladničky a vyhození do koše. Vyvolalo to v nás otázky týkající se nákupu potravin, jejich uložení, spotřeby, dalšího zužitkování.

Doma žáci prozkoumali uskladnění potravin, zjistili data jejich spotřeby, zjišťovali, kam dávají potraviny, které zbydou či jsou ""po záruce"". Tento dotazník dali rovněž pedagogickým pracovníkům školy. Pro žáky celé školy byla určena anketa, co se děje s jejich svačinou - zvláště s tou nedojedenou. Poté všechny sebrané materiály vyhodnocovali. Zaměřili se především na to, jak by se dalo zužitkovat jídlo, které končí v popelnici či v záchodě (vyplynulo z dotazníku). A vymysleli jídla, která by se dala ze zbytků připravit. Sami pak připravili smoothie ze starých pomerančů, nesladkého melounu a jahod, ze zbylé rýže uvařili ""holubky"" - skvělé romské/slovenské/polské jídlo třeba na večeři, ze zbylých těstovin a masové směsi, která zbyla z masových rohlíčků z minulého týdne a byla v mrazáku, připravili těstovinový salát se zeleninou.

S výsledky projektu seznámili všechny žáky a pedagogy školy, všichni dostali ochutnávku jídel, která uvařili. Zpráva o projektu byla otištěna ve školním časopise, který je distribuován do rodin žáků, ale i na radnici, městské knihovny, muzea.

Projektu se účastnili žáci 8. a 9. ročníku (6 žáků) a 1 žák 10. ročníku (středně těžké MP) pod vedením třídní učitelky a asistentky pedagoga. Aktivity projektu byly implementovány do výuky českého jazyka (slohová výchova), informatiky, občanské výchovy, dále proběhly dva celé projektové dny. Celková doba realizace projektu byla 1 měsíc."

**Poster číslo 10**

**Jídlo patří do žaludku, ne do koše!**

**Speciální ZŠ, MŠ a PrŠ Ústí nad Orlicí, pracoviště ZŠ a MŠ při nemocnici**

**Kontakt:** [**skola.oun@nempk.cz**](mailto:skola.oun@nempk.cz)

**Abstrakt:** Rozhodli jsme se zmapovat hospodaření s jídlem na dětském oddělení a případné nedostatky jsme chtěli zkusit zlepšit. Prostřednictvím rozhovorů s dětmi a pozorování jsme zjistili, že pacientům jídlo příliš nechutná a málokdo sní celé podávané porce. Po konzultaci výsledků se staniční sestrou jsme ale došli k závěru, že realizace žádné námi navržené změny není momentálně možná.

Se žáky jsme, kromě soutěžního posteru, vytvořili plakát, který je vyvěšen ve společných prostorách dětského oddělení, a kde se mohou příchozí dočíst obecné informace o plýtvání potravinami. Při jeho tvorbě a při rozhovorech s dětskými pacienty, jsme na dané téma diskutovali, hledali informace, navrhovali možná řešení a vylepšení situace. Sice jsme nedosáhli vytýčeného cíle, ale jsme přesvědčeni, že každé zamyšlení a následné zlepšení má smysl, a proto Vám předkládáme náš společný školní projekt do soutěže.

**Poster číslo 11**

**JÁ, začínám u sebe**

**Základní škola a Mateřská škola Jehnědí**

**Kontakt:** [**gabinami@seznam.cz**](mailto:gabinami@seznam.cz)

**Abstrakt:** Projektu se účastnili především žáci 4. ročníku, kteří do své práce postupně zapojovali i ostatní žáky ze zbylých ročníků včetně dětí z mateřské školy.

Nejprve zmapovali oblasti plýtvání a rozhodli se, že začnou doma a ve škole. Každý zjistil slabou stránku své domácnosti a snažil se najít takové řešení, které by neomezovalo ostatní členy rodiny (zjistili jsme, že ne každý je tomuto tématu nakloněn). Dal si předsevzetí a každý týden se hodnotilo, zda nastavené řešení funguje nebo nefunguje. Časem se ukázalo, že k šetření skutečně dochází, jen polevovala snaha o dodržování opatření.

Šetření ve škole bylo jednodušší, protože se odpovědnost přesunula na paní kuchařky a vedoucí stravování. Žáci si tvořili jídelní lístky. Spokojenost byla asi na všech stranách. Žáci se motivovali menšími porcemi a paní kuchařka byla ráda, že jsou častěji talíře prázdné.

Jsme rádi, že žijeme na vesnici, zjistili jsme, že většinu zbytků konzumují zvířata!

**Poster číslo 12**

**STOP plýtvání potravinami**

**ZŠ V Pohybu**

**Kontakt: info@zsvpohybu.cz,** [**simona.vozenilkova@zsvpohybu.cz**](mailto:simona.vozenilkova@zsvpohybu.cz)

**Abstrakt:** V projektu šlo o zamezení plýtvání potravinami a změnu potravin na hlínu a vajíčka pomocí vermikompostéru, slepic a zpracování potravin vyhozených v obchodech. Byli jsme rozděleni na tři skupiny. Skupině se slepicemi se kvůli financím a nedostatku pracovníků zatím nepodařilo tuto část projektu zrealizovat. Druhé skupině, která se pokoušela dohodnout s obchody, se povedlo zrealizovat a sestříhat rozhovor s Kauflandem a Bezobalkou, také poslali mailem otázky do Lidlu , to bylo vše na čem se s obchody dohodly. Z Lidlu odpovědi nedostaly .Třetí skupina pořídila vermikompostér a žížaly a již je v provozu.

**Poster číslo 13**

**Máme rádi naši planetu**

**ZŠ V Pohybu**

**Kontakt:** [**simona.vozenilkova@zsvpohybu.cz**](mailto:simona.vozenilkova@zsvpohybu.cz)

**Abstrakt:** nedodali

# **Kategorie 3: 2.stupeň ZŠ + SŠ – 13 projektů**

**Poster číslo 14**

**Jak je to v jídelnách?**

**ZŠ a MŠ Lázně Bohdaneč**

**Kontakt:** [**svobodova.lucie@skolalb.cz**](mailto:svobodova.lucie@skolalb.cz)

**Abstrakt:** Předkládaný projekt je zaměřen na zpracování zbytků a přebytků jídla ve školní jídelně.

Na našem projektu jsme spolupracovaly s vedoucí školní jídelny. Nejprve jsme zjišťovaly, kolik se během jednoho týdne vyhodí jídla ve školní jídelně. Ověřily jsme si, že množství zbytků závisí na sestaveném jídelníčku. V naší jídelně se zbytky zpracovávají několikerým způsobem: nevyzvednuté obědy si mohou odnést paní kuchařky, maso a kosti je odvezeno pro policejní psy a další zbytky se dávají do drtičky.

V naší jídelně se tedy většina zbytků a přebytků dále zpracuje. Snažíme se informovat rodiče, aby včas odhlašovali obědy pro nemocné děti, aby se zbytečně nevařilo. Ušetří se energie, i lidská.

**Poster číslo 15**

**Stop plýtvání jídlem**

**Středisko výchovné péče Svitavska ALFA**

**Kontakt:** [**michaela.sucha@svpalfa.cz**](mailto:michaela.sucha@svpalfa.cz)

**Abstrakt:** Na základě dotazníku, který zjišťoval potřeby a zájem lidí v dané oblasti, děti odhlasovaly vytvoření videa. To obsahovalo stručné informace o závažnosti plýtvání potravinami, a především konkrétní rady, jak proti plýtvání bojovat. Následně bylo video umístěno na youtube. Společně jsme rozeslali odkaz mezi známé a čekali na jejich reakce. Přišlo spoustu pozitivních ohlasů, a dokonce i díky za užitečné rady, kterými se někteří inspirovali. Kdo nevyužil žádnou konkrétní radu, měl možnost se alespoň zamyslet nad svým přístupem k vyhazování jídla. Video bude i nadále využíváno jako edukativní pomůcka v hodinách nejen mých, ale i u kolegů.

**Poster číslo 16**

**PLÝTVÁNÍ JÍDLEM**

**ZŠ a MŠ Lázně Bohdaneč**

**Kontakt:** [**svobodova.lucie@skolalb.cz**](mailto:svobodova.lucie@skolalb.cz)

**Abstrakt:** Předkládaný projekt je zaměřen na plýtvání potravinami.

Nejprve jsme zjistily, kolik peněz vydají 2 rodiny za nákup jídla a pak jsme zjišťovaly, kolik kterých potravin jsme nespotřebovaly za 8 dní a kolik tedy bylo určeno k vyhození. První 4 dny jsme zbytky jídla vyhazovaly do popelnice a další 4 dny jsme se snažily zbytky dále zpracovat. Navrhly jsme 3 alternativy, jak nespotřebované potraviny dále využít. V našich rodinách využíváme: kompost, další zpracování ztvrdlého pečiva a další zbytky dáváme slepicím.

Díky projektu se nám podařilo ušetřit rodinné finance, ušetřit na nákupu krmiva pro hospodářská zvířata a hnojiva pro rostliny na zahrádce a nemusíme tak často vyvážet popelnici.

**Poster číslo 17**

**Konec plýtvání**

**ZŠ Pardubice-Ohrazenice**

**Kontakt: petr.vlcek@zs.ohrazenice.cz,** [**tomas.vencl@zsohrazenice.cz**](mailto:tomas.vencl@zsohrazenice.cz)

**Abstrakt:** V tomto projektu bychom rádi seznámili ostatní žáky naší školy s problematikou plýtvání potravinami, jak u nás, tak ve světě. Tato problematika zužuje většinu světa a jedná se, o čím dál tím větší problém, který ovlivňuje, jak rozvinuté, tak hlavně rozvojové státy naší planety. Ruku v ruce s udržitelným rozvojem, bychom tak rádi pozvedli alternativní možnosti zacházení se zbytky potravin, které se nadarmo denně vyhazují, i když by mohli být stále využity a jsou zdravotně nezávadné. Proto bychom rádi chtěli pozitivně ovlivnit naše nejbližší okolí, k šetrnějšímu zacházení s potravinami. Přišli jsme na to, že k dosáhnutí opravdového impaktu musíme postupovat každý od sebe, protože již zažité návyky je opravdu náročné změnit a jedná se o dlouhodobý proces.

**Poster číslo 18**

**Je polévka grunt?**

**Masarykova základní škola Klášterec nad Orlicí**

**Kontakt:** [**pospisilova@zsklasterec.cz**](mailto:pospisilova@zsklasterec.cz)

**Abstrakt:** V poslední době máme trochu problém ve školní jídelně - někteří žáci si často nechají naservírovat na talíř jen část hlavního chodu (např. přílohu bez masa), polévku často zcela vynechávají. Tento přístup v důsledku vede k plýtvání s potravinami, neboť obědy se navaří, ale potom nezkonzumují. Prostřednictvím řízených diskusí v třídnických hodinách a ankety mezi žáky jsme se pokusili zjistit příčiny a možné způsoby řešení tohoto problému (co změnit ve školní kuchyni, aby jim více chutnalo...).

**Poster číslo 19**

**Plýtvání jídlem ve školní jídelně**

**ZŠ Heřmanův Městec**

**Kontakt:** [**machj@zshm.cz**](mailto:machj@zshm.cz)

**Abstrakt:** nedodali

**Poster číslo 20**

**Nekrmte popelnice**

**ZŠ Vysoké Mýto, Javornického**

**Kontakt:** [**zsvmjav@seznam.cz**](mailto:zsvmjav@seznam.cz)

**Abstrakt:** Žáci naší školy se zapojili do projektu, jehož cílem bylo zjistit druhy vyhazovaného jídla v domácnostech a příčiny jeho vyhazování. Po dva týdny zaznamenávali potraviny, kterými se v jejich domácnosti nejvíce plýtvá, a následně jsme diskutovali, proč k tomu dochází a jak tomu zabránit. Bližší informace o důvodech pro vyhazování jídla měli žáci za úkol vyhledat na internetu. Zásadní informací pro ně byl rozdíl mezi datem spotřeby a minimální trvanlivostí. Žáci, kteří tento projekt zpracovali, se stali mentory pro spolužáky z nižších ročníků. Všechny získané informace jim v rámci projektového dne interaktivně předali. Další osvětu k této problematice žáci udělali v rámci školní akce pořádané pro širokou veřejnost. Naše stanovené cíle se podařilo splnit.

**Poster číslo 21**

**Souboj s plýtváním**

**ZŠ Studánka Pardubice, Pod Zahradami 317, Pardubice 530 03**

**Kontakt:** [**andrea.hojkova@zs-studanka.cz**](mailto:andrea.hojkova@zs-studanka.cz)

**Abstrakt:** Plýtvání jídla je považováno odborníky i laickou veřejností jako jeden z celosvětových problémů. Řadí se hned vedle globálního oteplování, znečišťování oceánů a kácení pralesů. V rámci našeho projektu jsme oslovili formou dotazníku zaměstnance v supermarketech, učitele naší školy, žáky prvního a druhého stupně a naše rodiny. Zde jsme si potvrdili, že každý plýtvá jídlem.

Neexistují však žádné statistiky o tom, kolik jídla vyhodí sami žáci o školních přestávkách, tedy kolik domácích svačin přijde vniveč. Naše třída 7.B se na tuto otázku také zaměřila. Zjišťovali jsme průměr vyhozených svačin na prvním stupni a porovnali ho s průměrem vyhozených svačin v naší třídě. Zjistili jsme, že žáci druhého stupně vyhodí více.

Zaměřili jsme se tedy na poučení a vzdělání tříd prvního i druhého stupně ohledně prevence a možnosti využití nespotřebovaného jídla. Například kompostováním místo vyhazování do popelnic, vytvořili jsme také sadu tipů, jak předcházet této problematice a zapracovali do našeho plakátu.

Kolektiv třídy 7.B

**Poster číslo 22**

**Plýtvání jídlem**

**ZŠ Opatovice nad Labem, okres Pardubice**

**Kontakt:** [**irena.neradova@zsopatovice**](about:blank)

**Abstrakt:** V našem projektu jsme se zamysleli nad důvody plýtvání jídla a jeho řešením.

Pokusili jsme se poukázat na to, kolik jídla se vyhazuje a z jakých příčin.

Provedli jsme průzkum (anketu), navštívili jsme školní jídelnu za účelem zjištění

potřebných informací. Zjistili jsme, že zhruba polovina navařeného jídla se vyhodí.

Pokoušeli jsme se hledat funkční řešení, jak co nejvíce plýtvání zamezit.

Okrajově jsme se zajímali také o plýtvání jídlem v domácnostech.

Přišli jsme na, z našeho pohledu, překvapující výsledky.

Projekt nám přinesl spoustu zajímavých informací. Tvoření nás bavilo a něco přiučilo.

Žáci 7. B, ZŠ Opatovice nad Labem

**Poster číslo 23**

**Sněz to!**

**Základní škola Ronov nad Doubravou, okres Chrudim**

**Kontakt:** [**itrnkova@zsronov.cz**](mailto:itrnkova@zsronov.cz)

**Abstrakt:** Náš projekt je zaměřen na to, jak snížit plýtvání jídlem v domácnosti, ve školní jídelně, v obchodech i v restauracích a jak si založit vermikompost. Hlavními aktéry projektu byli žáci 7. třídy, kteří zrealizovali některé aktivity pro žáky 2., 8.B a 9. třídy i pro celou školu.

Žáci 7. třídy sestavili dotazník pro rodiče týkající se chytrého nakupování, řešili datum spotřeby a správné skladování potravin.

Stěžejní částí celého projektu byla akce Sněz to aneb soutěž o prázdný talíř ve školní jídelně. Záměrem bylo říct si ve školní jídelně o to, co sním. Menší děti se snažily více než děti druhostupňové.

Zkušenosti jsme předávali i mladším žákům, když jsme z přezrálého ovoce společně připravili jednoduché pokrmy.

Pod vedením sedmáků si druháci a osmáci založili vermikompost, sedmáci vytvořili prezentace o kompostování.

Sedmáci diskutovali s deváťáky na téma plýtvání potravinami a společně navrhli řešení.

Základní škola Ronov nad Doubravou, 7. Třída

**Postery 24-26 dle našeho názoru nesplňují zadání - jedná se o postery, které žáci dělali s cílem zviditelnit problematiku plýtvání jídlem. Tyto postery neměly putovat k nám, ale měly být součástí třeba nějaké výstavy či akce pro veřejnost. Poster dokumentující projekt jako takový dodán nebyl. Jedná se také o práce individuálních žáků, nikoli týmu.**

**Poster číslo 24**

**Plýtvání potravin**

**EDUCA Pardubice, Střední odborná škola, s. r. o., Sokolovská 150, 533 54 Rybitví**

**Kontakt:** [**jan.voprsal@educapardubice.cz**](mailto:jan.voprsal@educapardubice.cz)

**Tomáš Valouch a Alex Šejnost**

**Abstrakt:** Našim cílem bylo vytvořit informační plakát o plýtvání potravinami a představit jednotlivá řešení pro běžného člověka, který si potraviny kupuje. Tvorbu plakátu jsme zaměřili na zajímavá číselná fakta. Vše vychází z uvedených zdrojů. Cílem naší práce je přiblížit realitu dnešního světa a přiblížit širší veřejnosti, jak lze plýtvání potravinami předcházet. Chleba umístění uprostřed posteru znázorňuje základní potravinu, která byla součástí stravování lidí už od dob válek.

**Poster číslo 25**

**Plýtvání potravin**

**EDUCA Pardubice, Střední odborná škola, s. r. o., Sokolovská 150, 533 54 Rybitví**

**Kontakt:** [**jan.voprsal@educapardubice.cz**](mailto:jan.voprsal@educapardubice.cz)

**Kristýna Poislová**

**Abstrakt:** Dostali jsme ve škole úkol graficky zpracovat téma „plýtvání potravinami“. Úkol byl udělat plakát. Rozhodla jsem se zpracovat popelnici s vyhozeným jídlem. A přitom mě napadla otázka. Jaké jídlo se v České republice vyhazuje nejvíce? A tak jsem udělala průzkum, co v České republice nejčastěji tvoří odpad a také jaké množství se ročně vyhodí. To, co jsem zjistila mě celkem překvapilo. A tak mě napadla otázka. Co můžeme udělat pro to, aby se přestalo plýtvat? Nad touto otázkou by se měl každý zamyslet a udělat něco pro to, aby alespoň trošku omezil plýtvání. Jelikož čísla nelžou a fakt, že stovky tisíc tun jídla jde zbytečně do odpadu, je děsivá. Na plakát jsem přidala i jednoduché tipy, jak alespoň trochu zamezit plýtvání. Protože každé jídlo se počítá.

**Poster číslo 26**

**Plýtvání potravin**

**EDUCA Pardubice, Střední odborná škola, s. r. o., Sokolovská 150, 533 54 Rybitví**

**Kontakt:** [**jan.voprsal@educapardubice.cz**](mailto:jan.voprsal@educapardubice.cz)

**Nikola Kučerová**

**Abstrakt:** Práci jsem zaměřila na tvorbu plakátu, jehož cílem je zastavení zbytečného plýtvání jídlem. Tuto práci jsem začala s křivkováním koše s odpadky. Tento nápad jsem dostala pro to, že lidé pořád vyhazují někdy úplně zbytečně dobré jídlo. Jablko s tváří jenom ukazuje, jak je téměř celé, a přesto bylo vyhozeno. Dále jsem na internetu hledala články o plýtvání jídlem a některé zajímavé informace ve více zdrojích využila ve své práci. Tento projekt by měl přimět člověka, aby se zamyslel nad tím, co vyhazuje a proč.