



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta

Chaîne des Rôtisseurs Hrvatska

**"ZERO WASTE - Edukacija mladih o
otpadu hrane u turizmu i ugostiteljstvu"**



UDRUGA CHAÎNE DES RÔTISSEURS, BAILLIAGE DE CROATIE

- Cilj Udruge je promicanje gastronomije i kulture objedovanja („culture de la table“), enologije te promicanje kulinarstva kao umjetnosti u najširem smislu.
- Edukacije
- Organiziranje jednodnevnih izleta i povremenih paket aranžmana za svoje članove radi upoznavanja gastronomske kulture različitih krajeva zemlje
- Organiziranje kulinarskih natjecanja, kulinarskih i gastronomskih prezentacija, degustacija i kušaona sa svrhom promoviranja hrvatske gastronomije
- Organiziranje humanitarnih akcijai
- Izdavačka djelatnost



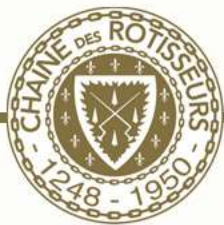


Opis projekta

"ZERO WASTE - Edukacija mladih o otpadu hrane u turizmu i ugostiteljstvu"

- Pokroviteljstvo Ministarstva turizma Republike Hrvatske.
- Projekt ima za cilj podizanje svijesti među učenicima srednjih škola o ozbiljnom problemu otpada hrane u restoranskoj industriji. U suradnji s priznatim hrvatskim chefom Mariom Mandarićem, kroz projekt će se provesti cjelodnevne radionice u Turističko ugostiteljskoj školi u Splitu i Ugostiteljsko turističkoj školi u Osijeku. Ukupno 120 polaznika će sudjelovati na radionici.
- Pridruženi partneri su Turističko ugostiteljska škola u Splitu i Ugostiteljsko turistička škola u Osijeku.





Provođenje projekta

"ZERO WASTE - Edukacija mladih o otpadu hrane u turizmu i ugostiteljstvu"

- Voditelj radionice koji će održati predavanje je najpriznatiji hrvatski chef Mario Mandarić koji u udruzi djeluje na poziciji Conseiller Culinaire. Mario Mandarić je zbog pokretanja projekta zero waste hrane u restoranima diljem Londona i Engleske pokrenuo projekt zbog kojega ga je Forbes uvrstio na listu Forbes World U30. Jednodnevne radionice će se održati 2 puta u navedenim školama. Radionica se sastoji od 2 dijela.
- U prvom dijelu govorit će se o zanimanju kuhara u Hrvatskoj i svijetu, a zatim o utjecaju kuhara na okolinu putem zero waste filozofije.
- U drugom dijelu radionice koji će biti interaktivan, chef Mandarić će demonstrirati kako se spravlja hrana od otpada. Zatim će učenici uz asistenciju sami smisliti i spravljeti jela od otpada hrane.
- Izrada priručnika ZERO WASTE, u njemu će biti sažeta zero waste filozofija i njena načela. Priručnik će sadržavati i recepte sa jasnim uputama o njihovoj primjeni te će se izraditi u fizičkom i digitalnom obliku.



Ciljevi projekta

"ZERO WASTE - Edukacija mladih o otpadu hrane u turizmu i ugostiteljstvu"

- Podići svijest o problemu otpada hrane u restoranskoj industriji među učenicima srednjih škola.
- Motivirati razvoj karijere u turizmu kroz promicanje održivog pristupa u restoranima.
- Intenzivirati suradnju između strukovnih škola i poslodavaca u turističko-ugostiteljskom sektoru.
- Osvijestiti nadolazeće kadrove o važnosti održivog razvoja turizma.
- Jačati atraktivnost turističkih zanimanja.





HVALA NA PAŽNJI!