

A projekt címe:

Az étel nem szemét. Valaki csak álmodik róla.



Mi, a budapesti „Nikola Tesla” Szerb Oktatási Központ tanulói vagyunk. Iskolánk kéttannyelvű, a tanítás szerb és magyar nyelven folyik. Az általános iskolában és a gimnáziumban összesen körülbelül 500 diák tanul. A gimnazisták többsége az iskola két kollégiumában lakik, és minden diák az iskola konyháján étkezik (reggeli, ebéd, vacsora és két uzsonna), ahol mindennap frissen készülnek az ételek.

Iskolánkban naponta több száz diák étkezik, ezért az élelmiszerpazarlás kérdése mindennapi. Projektünk célja az volt, hogy mérhető módon csökkentsük a kidobott étel mennyiségét, miközben a diákokat tudatos fogyasztásra neveljük.

Az ötletünk az volt, hogy minél több diákot bevonjunk az általános iskolából és a gimnáziumból egyaránt – és ez sikerült is. Két hét alatt különböző tevékenységeken keresztül (kérdőív, interjúk, kvíz, rajzok, statisztikai feldolgozás, előadások, rövidfilm készítése) vontuk be a **1–12. osztályos tanulókat**, és a projektet mindkét nyelven megvalósítottuk.

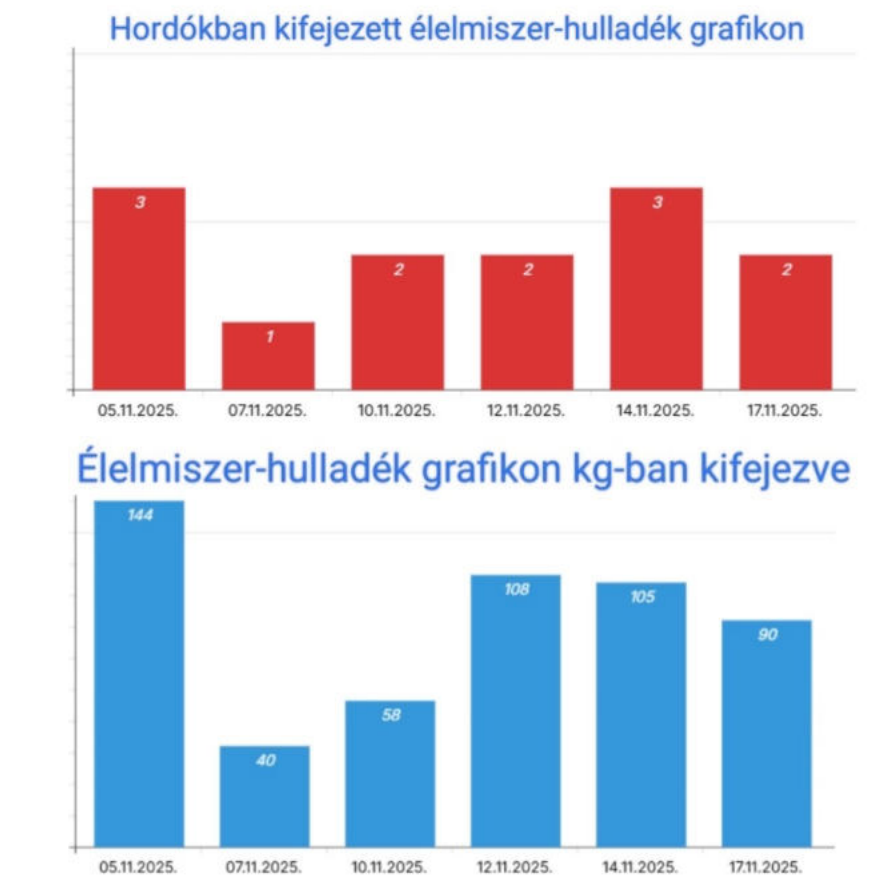
A mai kor egyik legnagyobb környezeti kihívásával foglalkoztunk, az élelmiszerpazarlással. A projektet a 11. osztályos tanulókból álló csapatunk a következő lépésekben tervezte és valósította meg:

1. Adatok gyűjtése a konyhai felhasznált és kidobott ételek mennyiségéről
2. A diákok étkezési szokásainak megfigyelése és rövid interjúk velük
3. Kérdőív készítése és az eredmények összegzése
4. PowerPoint prezentáció készítése és bemutatása az iskola diákjainak
5. Kahoot kvíz elkészítése
6. Konkrét javaslatok kidolgozása az élelmiszerhulladék csökkentésére
7. Kiállítás az iskola aulájában „Gondolkodj előre, ne dobd ki az ételt” témában
8. Film készítése
9. A projekt bemutatása a közösségi médiában és az iskola honlapján

A projekt leírása

A két hét alatt végzett megfigyelés során az iskolában összesen 545 kg kidobott ételt jegyeztünk fel. A kidobott maradékot egy Biofilter nevű hulladékhasznosító és -gazdálkodó cég szállítja el.

Az alábbi grafikon szemlélteti a mért adatokat a napi hulladékmennyiségről.

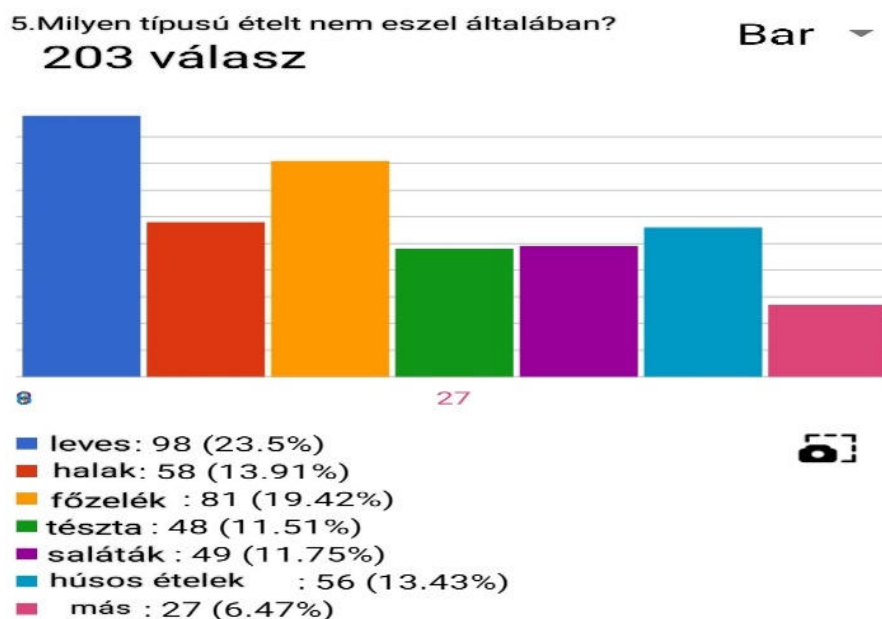


Ezzel párhuzamosan online kérdőívet készítettünk a **7–12. osztályos diákok** körében, hogy jobban megértsük szokásaikat, igényeiket és azokat az okokat, amelyek miatt az étel megmarad a tányéron. Az eredményeket grafikonokkal mutattuk be a prezentációban, amelyek világosan szemléltetik a napi kidobott ételmennyiség ingadozásait és a kérdőív legfontosabb megállapításait.

A kérdőívet **203 diák** töltötte ki, és a legtöbb hulladékot hétfőn mértük. A leggyakrabban megmaradó ételek a főzelékek és a saláták voltak. Az alábbi grafikonok mutatják, mely ételeket fogyasztják legkevesebben, és mely tényezők befolyásolják leginkább a diákok étkezési döntéseit.

A válaszok szerint az étel íze és az adagok mérete a leggyakoribb ok az ételmaradékra. A grafikonok egyértelműen mutatták, melyik ételeket fogyasztják legkevesebben, és milyen tényezők befolyásolják leginkább a diákok étkezési döntéseit.

Az leszűrt eredmények, megfigyelések, valamint a konyhából kapott adatok alapján elkészítettük a prezentációt. A konyhán dolgozókkal folytatott beszélgetések nagyon hasznosak voltak, tőlük is sok információt kaptunk a kutatásunkhoz. A prezentációt először a gimnazistáknak, majd az általános iskolásoknak mutattuk be. A gimnazisták számára Kahoot kvízt készítettünk, ahol bemutathatták, mit tanultak.



Az oktatási és kreatív dimenziót a **3–10. osztályos diákok** rajzai adták, amelyek a „Gondolkodj előre, ne dobd ki az ételt” témában készültek. A rajzok és plakátok célja a fiatalabb diákok tudatosságának növelése az ételpazarlás elleni küzdelemben. Munkáikat az iskola aulájában állítottuk ki, ahol minden diák, szülő és tanár láthatta az üzeneteket, ötleteket és a legfiatalabbak tudatosságát az élelmiszer megőrzésének fontosságáról. A projekt védjeggyé vált plakáttal erős üzenetet küldtünk a világ élelmiszerhiányáról és az éhezés problémájáról. Mindezt egy rövidfilmben is összefoglaltuk, amelyet kb. **370 tanuló** tekintett meg.



Zöld infrastruktúra és hosszú távú fenntarthatóság:

A projekt második szakaszában olyan környezettudatos megoldásokat terveztünk, amelyek tartósan csökkentik az iskolai élelmiszerpazarlást:

- Komposztáló rendszer kiépítése az udvaron
- Szelektív hulladékgyűjtés megerősítése új, jelölt gyűjtőkkel
- Rekeszes tálcák és külön adagolási rendszer bevezetése

Partnerségek és együttműködések:

A projekt sikere több partner együttműködésének eredménye:

- Konyhai személyzet – adatszolgáltatás, szakmai konzultáció
- Szerb Országos Önkormányzat és Szerb Pedagógiai és Módszertani Központ – szakmai háttér
- Lórevi Szerb Általános Iskola – workshopok és előadások
- Szülők – a téma otthoni folytatása és támogatása

Az adatok alapján konkrét megoldásokat dolgoztunk ki az élelmiszerhulladék csökkentésére:

- 1. Különböző adagméretek bevezetése** (ezáltal lehetőséget adva másoknak a repetára)
- 2. A hús, főzelék és saláta külön tálalása**, hogy mindenki csak azt vegye és annyit, amit szeretne. (szelektív étkezőtálca bevezetése)
- 3. Új receptek készítése ugyanazon alapanyagokból** (maradékok felhasználása kidobás nélkül)
- 4. Az étkezések jobb szervezése** (több időt adni az étkezésre)
- 5. Komposztálási rendszer bevezetése**

A két hét alatt rájöttünk, hogy a diákok többsége nincs tudatában annak, mennyi étel kerül kidobásra naponta. Meglepődésük nyilvánvaló volt, és a prezentáció után motiváltak lettek a változtatásra. Minden tevékenységünket az iskola **Facebook** és **Instagram** oldalán megosztottuk.

Link: <https://www.facebook.com/share/p/1DoqnVj4HU/>

Következő célunk világos és mérhető:

Egy éven belül 50%-kal szeretnénk csökkenteni az iskolában kidobott étel mennyiségét. Ezt folyamatos eredménykövetéssel, oktatással, az étlap módosításával, a konyhával való együttműködéssel és a diákok aktív bevonásával érjük el.

Tanulói reflexió:

A tanulók számára a projekt valódi, kézzelfogható tapasztalatot jelentett. Megtanulták, hogyan kell adatot gyűjteni, elemezni és következtetéseket levonni egy valós környezeti problémából. A saját méréseik eredményei meglepték őket, és sokan jelezték, hogy ettől kezdve tudatosabban szeretnének étkezni, kevesebbet pazarolni és jobban megbecsülni az ételt. A közös munka fejlesztette a felelősségérzetet, az együttműködést és a kritikai gondolkodást, miközben a diákok valódi hatást gyakoroltak iskolai közösségükre.

Záró üzenet a zsűrinek

Tisztelt zsűritagok!

Ez a projekt nem csupán elemzés – ez egy változás, amely már elkezdődött az iskolánkban. Adatokat gyűjtöttünk, meghallgattuk a diákok igényeit, bevontunk minden osztályt, összekapcsoltuk a kreativitást, a tudományt és a konkrét megoldásokat. Diákjaink a kérdőívek, rajzok, interjúk és felvételek révén megmutatták, hogy változást akarnak, és készek felelősséget vállalni iskolájuk és bolygónk jövőjéért.

Hisszük, hogy ez a projekt jó gyakorlat példája lehet, és inspiráció más iskolák számára. Az Önök támogatásával folytathatjuk egy olyan iskola építését, ahol az ételt megbecsülik, nem pazarolják, és ahol minden diák tudja: *Az étel nem szemét. Valaki csak álmodik róla* nem csupán szlogen, hanem gondolkodásmód.

Köszönjük a figyelmet és a lehetőséget, hogy bemutathattuk munkánkat.

EKOTESLA csapat

Szerb Oktatási Központ „Nikola Tesla”

Rózsák tere 6–7

1074 Budapest

e-mail: biologijanikolatesla@gmail.com

Fotógaléria:



