

Aruanne kogutud heade praktiliste ülesannete ja juhtumiuuringute kohta toidu kirjaoskuse ja jätkusuutlike toidusüsteemide valdkonnas.

Autorid: Tallinna Tehnikaülikool, Stimmuli for Social Change, Associazione di Promozione Sociale KORA, Politechnika Białostocka, Einurð, Platon M.E.P.E., Narva Gümnaasium

Vastutav autor: Tallinna Tehnikaülikool, Eesti



Sisukord

1. Sissejuhatus	3
2. Metoodika	4
Heade praktiliste ülesannete kogumine	4
Juhtumiuuringute kogumine	4
3. Tulemused	6
Juhtumiuuring 1	6
Juhtumiuuring 2	8
Juhtumiuuring 3	10
Juhtumiuuring 4	12
Juhtumiuuring 5	14
Juhtumiuuring 6	16
Juhtumiuuring 7	18
Juhtumiuuring 8	21
4. Kokkuvõte	23
Annex 1: List of collected Good Practices (<i>in English</i>)	24
Annex 2: Template for description of Good Practices (<i>in English</i>)	32
Annex 3: Interview template for the development of Case Studies (<i>in English</i>)	34

1. Sissejuhatus

Kliimamuutus on kujunenud meie aja üheks suurimaks keskkonnaprobleemiks, mis on suuresti tingitud kasvuhoonegaaside kogunemisest atmosfääri. Toidusüsteemid aitavad sellele probleemile märkimisväärselt kaasa, sest kolmandik ülemaailmsetest kasvuhoonegaaside heitkogustest tuleneb toiduainesektorist.

Toidu säästev majandamine, et vähendada raisatud toitu ja sellega seotud mõjusid kogu olelusringi jooksul, alustades loodusvarade kasutamisest, tootmisest, müügist, tarbimisest ning lõpetades taaskasutamise või lõpliku kõrvaldamise otsustega, on üks kliimamuutuste leevendamise ning ülemaailmsete toidusüsteemide ja põllumajanduse vastupanuvõime tugevdamise võtmetegureid.

Siiski on eri sidusrühmade seas endiselt puudu spetsiaalsetest õppematerjalidest ja vajalikest pädevustest, et juhtida kestlike toidusüsteemide ümberkujundamist.

Seetõttu on EduNUTi projekti eesmärk tegeleda nii haridustöötajate kui ka õpilaste vajadustega, keskendudes puudulike teadmiste arendamisele jätkusuutlike toidusüsteemide keerulise teema kohta uuenduslike õppematerjalide ja meetodikate loomise kaudu.

Sel eesmärgil on EduNUT projekti eesmärgid järgmised:

1. Anda õpetajatele võime õpetada pädevat toidukirjaoskuse haridust. Selle eesmärgi saavutamiseks arendatakse projekti raames välja heade tavade andmebaas, juhtumiuuringute kogumik ja lõpuks põhjalik uuring toidu- ja tuleviku kirjaoskuse lähenemisviiside integreerimise kohta kooliharidusse (WP2).

2. Laiendada tuleviku kirjaoskuse ja ajakohase toidualase kirjaoskuse alaseid koolitus- ja õppevahendeid, mida Euroopa keskhariduse tasemel kasutatakse vähem või üldse mitte. Selle eesmärgi saavutamiseks töötatakse projekti raames välja õpetaja suutlikkuse suurendamise programm, mis aitaks õpetajatel saada ajakohaseid teadmisi ja oskusi kavandatud meetodikate kohta (WP3).

3. Aidata õpilastel arendada oma tuleviku kirjaoskuse ja süsteemse mõtlemise oskusi ning parandada nende teadmisi, oskusi ja hoiakuid, et järk-järgult muuta oma isiklike tarbimisharjumusi ja inspireerida teisi seda tegema. See saavutatakse uuendusliku EduNUTi õppekava ja haridusliku lauamängu kavandamise kaudu, mis juhataks õpilasi saada enesekindlamaks ja võimekateks tuleviku jätkusuutlike toidusüsteemide (WP4) muutjateks.

Käesolev aruanne on WP2 väljund ning põhineb heade tavade ja juhtumiuuringute põhjal kogutud andmetel, mille eesmärk on esitada õpetajatele ja asjaomastele sidusrühmadele lõplikud järeldused olemasolevate ja edukate haridusprojektide ja -tegevuste kohta, mis edendavad uuenduslikku mõtlemist jätkusuutlike toidusüsteemide suunas. Seega määratleb uuring osalevate õpetajate ja õpilaste teadlikkuse taseme, et tuua välja parimate olemasolevate eelised, puudused, võimalused ja ohud

2. Metoodika

Heade praktiliste ülesannete kogumine

Toidualase kirjaoskuse ja kestlike toidusüsteemide heade tavade kogumisega tegelesid projektipartnerid viiest Euroopa riigist: Eestist, Kreekast, Islandilt, Itaaliast ja Poolast. Valitud head tavad pidid olema rakendatavad alg-, kesk- ja mitteformaalses hariduses. Lisaks nõuti valitud heade tavade olemasolu, et näidata suurt hariduspotentsiaali ja et eri riikide haridustöötajad saaksid neid hõlpsasti korrata (2. lisa). Valikuprotsessi täpsustamiseks võeti arvesse järgmisi lisakriteeriume:

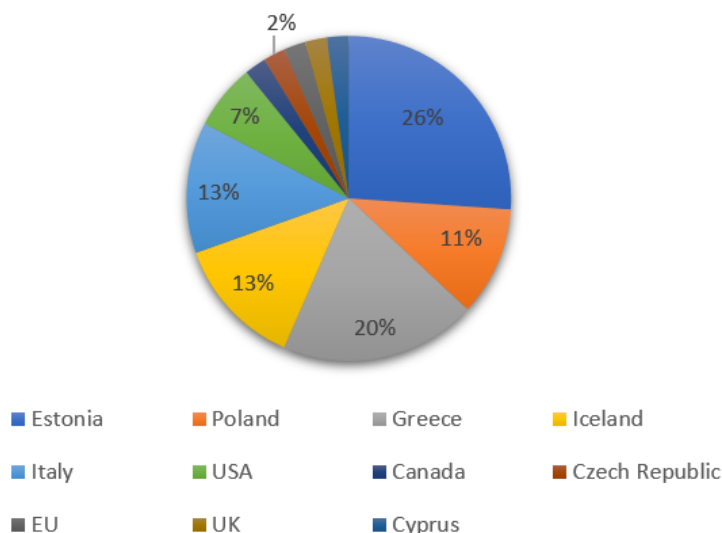
Kõrgelt hinnati uuenduslikke (digitaalseid) näiteid hariduslahendustest toidu jätkusuutlikkuse hariduse ajakohastamiseks.

Kõrgelt hinnati näiteid töö käigus õppimise lähenemisviisist kriitilise mõtlemise, analüütilise mõtlemise ja loovuse parandamiseks.

Interdistsiplinaarse lähenemise näiteid hinnati kõrgelt.

Kohalike kogukondadega töötamise näiteid hinnati kõrgelt.

Kokku koguti 46 head tava Euroopa riikidest ja mujalt (1. lisa). Enamik tavaid tuvastati Eestis (12), Kreekas (9), Islandil (6), Itaalias (6) ja teistes riikides (joonis 1). Tuleb märkida, et mitmed kogutud heade tavade raames kirjeldatud haridusprojektid võivad hõlmata erinevaid rahvusvahelisi partnereid ELi riikides, mis ei ole joonisel 1 selgesõnaliselt esindatud.



Joonis 1: Euroopa eri riikidest ja mujalt kogutud heade praktiliste ülesannete protsent.

Juhtumiuuringute kogumine

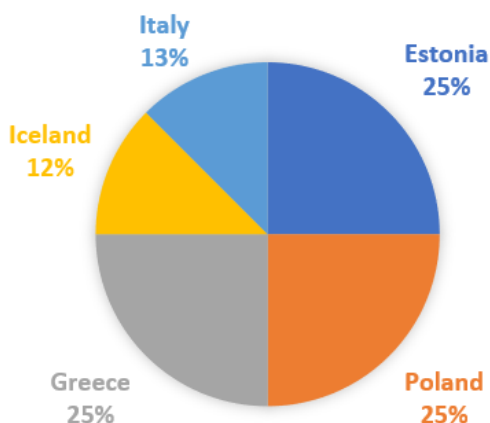
Juhtumiuuringud tuletati varem koostatud heade tavade loetelust, mis koguti WP2 eelmise tegevuse käigus.

Valitud juhtumiuuringud pidid näitama suurimat hariduspotentsiaali, innovatsiooni ja inspiratsiooni, mis oli aluseks WP3 ja WP4 kooliõpetajatele mõeldud õppematerjalide väljatöötamisele. Et koguda teadmisi ja põhjalikke teadmisi läbiviidud juhtumiuuringute kohta, loodi intervjuude vormid (3. lisa). Intervjuud olid kavandatud kahes formaadis: infoandjatele (õpetajad) ja info saajatele (õpilased).

Poolstruktureeritud intervjuude läbiviimise kriteeriumid olid järgmised:

- Erinevate sidusrühmade, näiteks koolide, ökokülade ja mitteformaalse haridusega tegelevate organisatsioonide kaasamine, keskendudes kestlikele toidusüsteemidele (teabe pakkujad) ja õpilastele (teabe saajad).
- Erinevate vanuste, sugude ja ametikohtade esindatus intervjuueeritavate seas, kooskõlas kaasamise eesmärgiga.

Kokku viidi viies projektipartneri riigis läbi 8 juhtumiuuringut. Eesti, Poola ja Kreeka viisid igaüks läbi 2 juhtumiuuringut, samas kui Itaalia ja Island viisid kumbki läbi ühe juhtumiuuringu (joonis 2)



Joonis 2: Viie projektipartneri riigi läbiviidud juhtumiuuringute protsent.

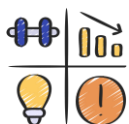
Juhtumiuuringute arendamiseks viidi läbi 29 intervjuud erinevate sidusrühmadega, mis jagunesid järgmiselt: 16 teabe saajatega (õpilased) ja 13 teabe pakujatega (õpetajad, programmi arendajad).

Läbiviidud intervjuud andsid ülevaate valitud headest tavadest ja aitasid luua igaühe jaoks tugevuste, nõrkuste, võimaluste ja ohtude (SWOT) analüüsi. Kestlike toidusüsteemide kohta kogutud juhtumiuuringute SWOT-analüüsi eesmärk on anda põhjalik ülevaade iga tava praegusest olukorrast. See analüüs aitab teha teadlikke otsuseid, töötada välja strateegiaid tugevuste ja võimaluste ära kasutamiseks, nõrkuste kõrvaldamiseks ja võimalike ohtude leevendamiseks, et edendada rakendatud tavade üldist jätkusuutlikkust ja edu selle korratavuse korral. Lisaks valiti välja mõned isiklikud väljendid seoses läbiviidud juhtumiuuringutega, et anda õpetajatele inspiratsiooni ja veelgi tõhustada kirjeldatud juhtumiuuringute rakendamist teistes piirkondades ja riikides.

3. Tulemused

Juhtumiuuring 1

Pealkiri:	Euroopa kodanike Z-põlvkonna toidujäätmeteta haridus
Rakendamise riik:	Eesti, Horvaatia, Serbia, Itaalia, Rumeenia
Praktilise ülesande tüüp:	Haridusprojekt noortele
Hariduse tüüp (alg-, keskkool, mitte-formaalne):	Ülikoolid ja keskkoolid
Osalejate vanus:	18-24
Õppimisviis (online, offline, või kombineeritud):	Online ja offline
Link:	https://zeewaste4.eu/
<p>Selle projekti eesmärk on alatatada ja säilitada käitumismuutusi, mille eesmärk on ennetada ja vähendada toidu raiskamist nii isiklikul kui ka kollektiivsel tasandil noorte seas. Neil isikutel, kes võtavad peagi endale väärtuslike ühiskonnaliikmete rolli, on kohustused pereliikmete ja leibkonna omanikena. Enesehindamise meetod hõlmab toidujäätmete tekkesageduse jälgimist eri toidugruppides ja jäätmete koguse aruandlust iga kord, kui toit ära visatakse. Õpilased on kohustatud pidama 7-päevast toidujäätmete päevikut, kuhu on märgitud iga söögikorra jäätmed. Uuringu läbiviimine tavalise nädala (7 päeva) jooksul annab parima toidujäätmete mõõtmise kodus. Ideaalis peaks uuring olema täidetud ühe nädala jooksul, kuid kui eriliste sündmuste (sünnipäevad, muud pidustused) tõttu on pause, võib mõõtmist jätkata järgmisel päeval.</p> <p>Pärast päeviku täitmist 7 päeva järjest peaksid õpilased saatma selle koos söögikordade fotodega (enne ja pärast) riigi koordinaatori e-posti aadressile edasiseks analüüsimiseks.</p>	



JUHTUMIUURINGU 1 SWOT ANALÜÜS:

Tugevused (sisemised tegurid):

1. Toidujäätmete tegelik vähendamine, kuna õpilased saavad selle praktika lõpus teadlikumaks FW probleemist.
2. Äsja arendatud tarkvara kasutamine õpilaste taldrikutel oleva toidujäätmete hulga hindamiseks.
3. Tehes õppimise lähenemisviisi rakendamine õpilaste kriitilise ja analüütilise mõtlemise suurendamiseks.

Nõrkused (sisemised tegurid):

1. Üliõpilaste väljakutses osalemise julgustamine oli keeruline, kuna selle kestus oli suhteliselt pikk (1 nädal) ja vaja oli märkimisväärseid jõupingutusi (iga päev vähemalt 6 pildi jäädvustamine).
2. Osalemise vabatahtlik iseloom tekitas tõenäoliselt eelarvamusi, kuna juba keskkonnateadlikud õpilased osalesid väljakutses tõenäolisemalt kui need, kes vähem mures oma keskkonnamõju pärast.

3. Uurimistulemused võivad puududa neutraalsuse tõttu, kuna mõned osalejad muudavad uuringus osalemise tõttu tahtlikult oma toidujäätmete tekitamise harjumusi.
4. Inimfaktor tekitas olulise probleemi, kuna osalejad unustasid järjekindlastest meeldetuletustest hoolimata sageli pilte teha.
5. Analüüs ei käsitlenud põhjalikult erinevat tüüpi toidujäätmete (nt köögiviljad või liha) võimalikku mõju tulemustele.

Võimalused (välised tegurid):

1. See tegevus on suurendanud teadlikkust ja edendanud käitumise muutusi toidu raiskamise vähendamiseks, julgustades õpilasi tegema oma igapäevaelus jätkusuutlikumaid otsuseid.
2. Seda tegevust saab hõlpsasti korrata teistes piirkondades/riikides ja kohandada erinevatele sidusrühmadele.
3. Tegevust võib edasi arendada, näiteks võiks "säätva toitumise väljakutse" õpetada noori inimesi keskkonnasõbralike toiduvalikute osas, aidates kaasa nende teadmistele säästva tarbimise kohta.

Ohud (välised tegurid):

1. Selle praktika kordamisel võib kogutud andmete analüüsimine nõuda litsentsitud tarkvara kasutamist, mis võib piiratud juurdepääsetavuse tõttu raskusi tekitada.
2. Tegevus nõuab mõningast (vähemalt minimaalset) rahastamist ja inimressurssi.

Mõned arvamused tehtud intervjuudest:

Õpilaste vaatenurgast:

„Zeewaste4EU projekt andis mulle isiklikult jõudu, pannes mind mõtlema oma igapäevase toidu raiskamise üle. 7-päevane väljakutse, kus ma pildistasin oma taldrikut, näitas, kui palju toitu ma raiskan. See ajendas mind mõtlema toidu raiskamise põhjustele ja leidma võimalusi selle minimeerimiseks.

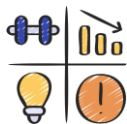
"Üks selle väljakutse tugevusi oli oma mõtteviisi korraldamine, et see vastaks toidutarbimise vajadustele, soodustades kirge toidu valmistamise ja tarbimise vastu viisil, mis minimeerib raiskamist."

Õpetajate vaatenurgast:

„Selle tegevuse eesmärk oli koguda ainulaadseid andmeid toidujäätmete tekke kohta noorte seas erinevates Euroopa riikides. Lisaks oli selle eesmärk tõsta teadlikkust toidujäätmetest ja ideaalis aidata kaasa selle esinemise vähendamisele.

Juhtumiuuring 2

Pealkiri:	Õiglase kaubanduse uurimise harjutus
Rakendamise riik:	Eesti
Praktilise ülesande tüüp:	Praktiline ülesanne
Hariduse tüüp (alg-, keskkool, mitte-formaalne):	Keskkoolid
Osalejate vanus:	15-17
Õppimisviis (online, offline, või kombineeritud):	Online
Link:	https://padlet.com/mailane84/iglane-kaubandus-c8fjmve0lfu9x59e
<p>Selle harjutuse peamised eesmärgid on: (1) rõhutada õiglase kaubanduse toodete tähtsust; (2) inspireerida ja julgustada konkreetseid tegevusi, mis aitavad kaasa tervislikule õiglase kaubanduse tootumisele; ja (3) tõsta teadlikkust ebaausa kaubanduse probleemidest, andes selgitusi ja motiveerides õpilasi valima Fairtrade'i.</p> <p>Paaris töötades alustavad õpilased teekonda läbi supermarketite, et tuvastada õiglase kaubanduse tooteid. Määratud ülesanded hõlmavad järgmist:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jäädvustage hetk: tehke valitud Fairtrade tootest foto. 2. Jälgige päritolu: tuvastage valitud toote tootmisriik. 3. Sertifikaadi otsing: otsige ja tuvastage tootel Fairtrade'i sertifikaadi märk. 4. Jagage teadmisi: postitage leiud Padleti seinale. <p>Padleti platvormi raames kutsutakse iga paari arutelus osalema, vastates küsimusele: "Miks eelistada Õiglase kaubanduse tooteid?"</p> <p>Selle harjutuse üks peamisi edu näitajaid on õpilaste võime kriitiliselt mõelda, kuidas õiglase kaubanduse mõjutab säästva arengu eesmärkide saavutamist. Lisaks on selle eesmärk kaasata uusi vaatajaskondi ja kasvatada huvi õiglase kaubanduse toodete vastu, mis toob kaasa nihke õpilaste vaatenurgas tervislike eluviiside valikutele.</p> <p>Integreerides õiglase kaubanduse toodete uurimise laiema aruteluga säästva arengu ja tervislike eluviiside üle, on selle harjutuse eesmärk soodustada õpilaste läbimõeldud mõtlemist ja ennetavat kaasamist.</p>	



JUHTUMIUURINGU 2 SWOT ANALÜÜS:

Tugevused (sisemised tegurid):

1. Harjutus tõstab tõhusalt teadlikkust Fairtrade'i eesmärkidest, edendades teadlikkust tarbijate eetiliste valikute kohta.
2. Tugev koostöö kohalike kogukondadega, sealhulgas supermarketite ja valitsusväliste organisatsioonidega, suurendab õppuse mõju ja ulatust.

3. Digitaalse platvormi kasutamine hindamiseks hõlbustab tõhusat andmete kogumist ja analüüsi, parandades üldist õppimiskogemust.
4. Tehes õppimise lähenemisviisi rakendamine tugevdab osalejate kriitilist mõtlemist, analüüsioskusi ja loovust.
5. Harjutus rakendab interdistsiplinaarset lähenemist, soodustades õiglase kaubanduse mõju terviklikku mõistmist.
6. Harjutus aitab kaasa nii tervislike eluviiside kui ka õiglase kaubanduse põhimõtete propageerimisele.

Nõrkused (sisemised tegurid):

1. Hindamise meetodid võivad vajada viimistlemist põhjalikumaks hindamiseks.
2. Rakendusprotsessi väljakutsed võivad tekitada sisemisi takistusi.
3. Harjutus võib kaasa tuua rahalisi kulusid, mis võib piirata selle mastaapsust.

Võimalused (välised tegurid):

1. Harjutus võib meelitada õpilasi teistest koolidest ja kaasata lapsevanemaid, suurendades selle haaret ja mõju.
2. Õppuse korratavus teistes piirkondades või riikides annab võimaluse levitada selle positiivseid mõjusid laiemalt.

Ohud (välised tegurid):

1. Erinevad välised tõkked, nagu regulatiivsed või logistilised väljakutsed, võivad mõjutada juhtumiuuringu tõhusat rakendamist.
2. Võimalik oht on juhtumiuuringus osalemise ja huvi vähene tase, mis mõjutab selle üldist edu.
3. Ausa kaubanduse kaupade kättesaadavus supermarketites võib kujutada endast ohtu, mõjutades õppuse teostatavust ja tulemusi.

Mõned arvamused läbiviidud intervjuudest:

Õpilaste vaatenurgast:

"Mulle meeldis õppuse "Fairtrade" uurimismeetod ja praktilised tegevused.

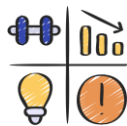
"Nüüd, kui ma märkan kohalikus toidupoes või oma lemmik veebipoes rohelist ja sinist Fairtrade'i märki, võin ostleda enesekindlalt, teades, et avaldan maailmale positiivset mõju ja kasutan oma ostujõudu, et toetada põllumehi ja töötajaid, kes seda vääriavad. jätkusuutlikud elatusvahendid."

Õpetajate vaatenurgast:

"Arvestades, et kõik õpilased valmistasid praktiliseks osaks ning töid kodust pakendeid õppima ja analüüsima, oli näha, et see teema oli neile huvitav ja kasulik. Õpilased said oma vanematele selgitada õiglase kaubanduse märgistuse tähtsust, suurendades sellega selle harjutuse positiivset mõju.

Juhtumiuuring 3

Pealkiri:	MasterChef
Rakendamise riik:	Itaalia
Praktilise ülesande tüüp:	Praktiline ülesanne
Hariduse tüüp (alg-, keskkool, mitte-formaalne):	mitte-formaalne
Osalejate vanus:	18-31
Õppimisviis (online, offline, või kombineeritud):	Offline
Link:	https://www.youtube.com/watch?v=FkLRg7eQJtE
<p>Osalejad jagatakse 4–6-liikmelistesse rühmadesse, igaühele on määratud toiduvalmistamise koht, mis on varustatud vajalike riistade ja vidinatega. Nende ülesanne on koostada menüü, mis sisaldab eelrooga, pearooga ja magustoitu. Hindamiskriteeriumid hõlmavad lõpptulemust, jätkusuutlikkust, meeskonnatööd jne, kusjuures iga rühm saab auhinna ühes kategoorias.</p> <p>Iga rühm saab "saladuskarbi", mis sisaldab erinevaid koostisosi, alates traditsioonilistest kuni eksootiliste esemeteni, mis määrab tegevuse raskusastme. Lisaväljakutseks saab valida tundmatuid koostisosi.</p> <p>Osalejad kohtuvad "turuga", keske lauaga, mis on jagatud ühisteks toodeteks, ja ainulaadsete esemetega "poodi". Iga rühm saab pärast ühiste ühiste koostisosade kasutamist valida poest kuni 4 toodet.</p> <p>Rühmadel on 10 minutit aega strateegia koostamiseks, et otsustada, mida valmistada, lähtudes saadud koostisosadest ja turu pakkumistest. Nad "ostavad" tooteid "poest" neljas ringis.</p> <p>Algab toiduvalmistamise aeg, mis võimaldab rühmadel kaks kuni kolm tundi (sõltub projektist) oma roogasid valmistada.</p> <p>Pärast määratud aega esitavad rühmad roogasid "žüriile" (koosneb Kora töötajatest), et nad saaksid eelnevalt kindlaksmääratud kategooriate alusel hinnata. Žürii eesmärk on hinnata pigem positiivseid aspekte kui ranget hinnangut, soodustades koostööd ja naudingut.</p> <p>Võitjad kuulutatakse välja ja tegevuse lõpetab auhinnatseremoonia.</p>	



JUHTUMIUURINGU 3 SWOT ANALÜÜS:

Tugevused (sisemised tegurid):

1. Praktilisus: Toiduvalmistamine on tõestatud meetod, mis aitab tõsta teadlikkust toidu säästlikkusest.
2. Meeskonna loomise lähenemisviis soodustab tihedaid suhteid osalejate vahel.
3. Stimuleerib tähelepanelikku lähenemist toidujäätmete vähendamisele.
4. Julgustab loovust traditsioonilisi retsepte uuesti määratlema.
5. Toidu jalajälje arvutamine soodustab säästva käitumise arengut.
6. Osalejad omandavad uusi retsepte ja teadmisi.
7. Kohandatav erinevatele profiilidele: Konkurents julgustab proaktiivsust ja kaasatust.

8. Aruteluhetked võimaldavad sügavamalt järelemõtlemist.
9. Koostisosade valikuga saavad korraldajad tegevust kindlas suunas suunata.

Nõrkused (sisemised tegurid):

1. Tuleb välja selgitada paremad jalajälje arvutamise meetodid.
2. Korraldajad peavad tagama, et neil on kõik vajalikud tööriistad ja seadmed, mis ei pruugi alati nii olla.
3. Võistlusviis võib mõnele osalejale liiga palju survet avaldada.

Võimalused (välised tegurid):

4. Mänguline pedagoogiline praktika võimaldab osalejatel õppida lõbutsedes.
5. Annab uusi teadmisi ja innustab mõtlema.
6. Saab korrata erinevates kontekstides ja riikides, erinevate rühmaprofiilidega (vanus, teadmised).

Ohud (välised tegurid):

1. Osalejad, kellel puuduvad toiduvalmistamise oskused, võivad seda vähem atraktiivseks pidada.

Toidu säästlikkuse alaste teadmiste puudumine võib viia soovimatute tulemusteni.

Ohud (välised tegurid):

2. Osalejad, kellel puuduvad toiduvalmistamise oskused, võivad seda vähem atraktiivseks pidada.

Toidu säästlikkuse alaste teadmiste puudumine võib viia soovimatute tulemusteni.

Mõned arvamused läbiviidud intervjuudest:

Õpilaste vaatenurgast:

"Mulle meeldis väga väljakutse luua roogasid juhuslikest koostisosadest. Grupiga strateegia koostamise ja enda koordineerimise protsess oli tõeliselt suurepärane!"

"Mulle meeldis selle tegevuse juures kõige rohkem selle praktiline olemus, mis hõlmab palju toiduvalmistamist ja protsessile suurt tähtsust."

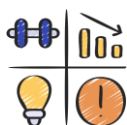
Õpetajate vaatenurgast:

„See tegevus toimus pidevalt hästi iga kord, kui seda rakendasime. Õpilased ja osalejad naudivad väga selliste praktiliste tegevustega tegelemist, mis on otseselt seotud igapäevaste kontseptsioonidega, nagu näiteks toiduga seotud jätkusuutlike valikute tegemine ja säästvate tavade omaksvõtmine. Tavaliselt on neil suurepärase toiduvalmistamise aeg ja nad on uhked oma loomingu esitlemise üle žüriidele.

Juhtumiuuring 4

Pealkiri:	RESPECT
Rakendamise riik:	UK, Kreeka, Türgi, Leedu, Austria, Portugal
Praktilise ülesande tüüp:	Haridusprojekt
Hariduse tüüp (alg-, keskkool, mitte-formaalne):	Keskkool
Osalejate vanus:	12-14
Õppimisviis (online, offline, või kombineeritud):	Kombineeritud
Link:	

RESPECT on Gloucestershire'i ülikooli (Ühendkuningriik) loodud Erasmus+ projekt, mis hõlmab koole ja haridusasutusi Kreeka, Türgist, Leedust, Austriast ja Portugalist. Projekti eesmärk on tõsta 12-14-aastaste noorte sotsiaalseid ja kodanikupädevusi, aidates neil paremini mõista oma individuaalsete ja kollektiivsete tegude tagajärgi endale, kohalikele, rahvuslikele ja rahvusvahelistele kogukondadele. Lisaks on projekti eesmärk uurida, kuidas individuaalne ja kollektiivne käitumine mõjutavad keskkonnaprobleeme, järgides selgelt nähtavaid käitumisviise, nagu erineva pakendiga ostmine, ja hinnates peenemaid valikutulemusi, nagu erinevad riidekiu koostised ja pesupesemisharjumused. See saavutatakse mitme mängijaga Serious Game'i kaudu, kus mängija kogub punkte, vastates küsimustele, mis puudutavad selliseid teemasid nagu toitumisharjumused, intensiivne liha- ja piimatootmine, monokultuur, linnapõllumajandus ja isetootmine, toidu zero waste ja muud moega seotud teemad. Seejärel lunastab mängija need punktid, ostes kaarte, kus iga kaart vastab tarbimisvalikule ja millel on konkreetne skoor, mis on seotud selle valiku finants-, keskkonna-, heaolu- ja sotsiaalsete mõjudega. Lõpuks reastatakse mängijad tabloole. Mäng võimaldab mitut ühendust koolide õppekavadega, suurendab õppimisvõimalusi ja arendab õpilaste teadmisi lühi- ja pikaajaliste majanduslike, sotsiaalsete ja roheliste kuludega seotud probleemide kohta.



JUHTUMIUURINGU 4 SWOT ANALÜÜS:

Tugevused (sisemised tegurid):

1. Mitme riigi koostöö.
2. Sotsiaalsete ja kodanikupädevuste tõstmine.
3. Interaktiivne tõsine mäng.
4. Lõiming kooli õppekavadega.
5. Säätva käitumise propageerimine

Nõrkused (sisemised tegurid):

1. Piiratud ulatus ja mastaapsus.
2. Väljakutsed rakendamisel.
3. Piiratud eelarve, mis võib mõjutada jätkusuutlikkust pärast projekti lõppu.
4. Piiratud ressursid õpetajate koolitamiseks ja toetamiseks, kes soovivad projekti tulemusi ellu viia.

Võimalused (välised tegurid):

1. Katvuse laiendamine.
2. Laiendage jätkusuutlikkusega seotud teemasid.
3. Pikaajaline mõju hindamine, et näha, kuidas see õpilasi mõjutas.
4. Suhelge ja kaasake kogukondi väljaspool kooli

Ohud (välised tegurid):

1. Jätkusuutlikkus väljaspool projekti
2. Tehniline infrastruktuur ja juurdepääs.
3. Kas mõni loetletud nõrkustest võib juhtumiuuringu rakendamist tulevikus tõsiselt ohustada?

Mõned arvamused läbiviidud intervjuudest:

Õpilaste vaatenurgast:

"Enne RESPECTi projekti teadsin tervislikust toitumisest, kuid ma ei mõistnud täielikult, kuidas minu toiduvalikud võivad keskkonda ja ühiskonda mõjutada. Projekt avas mu silmad nendele seostele ja muutis mind teadlikumaks jätkusuutlike toidusüsteemide tähtsusest. Nüüd teen ma valikuid, mis pole head mitte ainult mulle, vaid ka planeedile.

"Enamik meist teadis juba tervislikust toitumisest, kuid meil polnud õrna aimugi tervisliku toitumise ajakava mõjust keskkonnale."

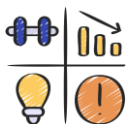
Õpetajate vaatenurgast:

„Kõige inspireerivam aspekt selle mitme mängijaga tõsise mängu elluviimisel sellistel teemadel nagu toitumisharjumused, säästev põllumajandus ja mood on mulle antud võimalus harida, tõsta teadlikkust, juhtida positiivseid käitumismuutusi, edendada kogukonda ja anda inimestele võimalus luua tähendusrikas. mõju kriitilistele globaalsetele probleemidele“.

„Kõige inspireerivam aspekt selle praktika rakendamisel oli õpilaste hoiakute ja käitumise muutumise tunnistajaks. Nende seotuse ja entusiasmi jälgimine, kui nad õppisid tundma säästvaid tavasid ja mõistsid oma valikute potentsiaalset mõju keskkonnale ja ühiskonnale, oli tõeliselt inspireeriv.

Juhtumiuuring 5

Pealkiri:	Boroume at School
Rakendamise riik:	Kreeka
Praktilise ülesande tüüp:	Haridusprojekt
Hariduse tüüp (alg-, keskkool, mitte-formaalne):	Algkool, mitte-formaalne
Osalejate vanus:	6-12
Õppimisviis (online, offline, või kombineeritud):	Offline
Link:	https://www.boroume.gr/en/programmata/programs-detail/boroume-at-school/
<p>Projekti raames on välja töötatud põhjalik haridusprogramm, mis pakub väärtuslikku teavet laste osalemise julgustamiseks erinevates verbaalsetes, interaktiivsetes ja kunstilistes tegevustes. See võimaldab neil mängulikult õppida ja väljendada oma mõtteid toidujäätmete kohta. On loodud kaks programmi: lühike variant (1-2 tundi) ja detailsem variant (4-8 tundi), mida saab kohandada igale koolile vastavalt pedagoogidega konsulteerides. Interaktiivsete klassiruumi tegevuste kaudu saavad lapsed ülevaate toidujäätmete probleemist, selle põhjustest ja meetmetest selle vähendamiseks.</p>	



JUHTUMIUURINGU 5 SWOT ANALÜÜS:

Tugevused (sisemised tegurid):

1. Innovaatiline programm.
2. Teadlikkuse tõstmine.
3. Tihedad koostöösidemed erinevate osapooltega ja kohalike kogukondade kaasamine.
4. Aktiivse osalemise meetoodika kasutamine.
5. Õppimist tegemise kaudu lähenemisviisi rakendamine kriitilise mõtlemise, analüütiliste oskuste ja loovuse suurendamiseks.
6. Inspireeriv programm, mis on tõhus õpilaste arvamuste ja harjumuste muutmiseks.

Nõrkused (sisemised tegurid):

1. Teadlikkuse tõstmise ja pedagoogiliste aspektide seos välitöötajate seas.
2. Raskus jälgida nende praktikate mõju pärast programmi lõppu.
3. Programmi jätkusuutlikkuse raskus ühes koolis tingituna Kreeka koolide traditsiooniliselt jäikadest ajakavadest (kuigi viimastel aastatel on tehtud edusamme).

Võimalused (välised tegurid):

1. Tarbijate ja toidutootjate käitumise muutused.
2. Võimalus kopeerida teistes piirkondades ja hõlpsasti üle kanda erinevatele rahvuslikele kontekstidele väikeste kohandustega.
3. Programmi laiendamine laiemale kooliühiskonnale, kaasa arvatud pered ja sõbrad.
4. Kriitilise mõtlemise ja harjumuste muutmise julgustamine.

Ohud (välised tegurid):

1. Kreeka koolide kiired ajakavad ja ametlikud õppekavad, mis jätab sellistele programmidele ebapiisava ruumi.
2. Erinevad harjumused, mida õpilased märkavad kooli- ja kodukeskkondade vahel.
3. Harjumuste muutmise protsess on pikk ja tulemuste nägemine võib võtta aega.

Mõned arvamused läbiviidud intervjuudest:

Õpetajate vaatenurgast:

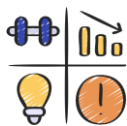
"Õpilased armastavad meie interaktiivset lähenemisviisi, fakti, et me ei anna neile valmis lahendusi ega vastuseid, vaid üritame nendega koos järelduseni jõuda. Neile meeldib väga, et me näeme neid muutuste agentidena ja lootusena paremale tulevikule, mitte pelgalt noortena. Neile meeldib väga lõbus viis, kuidas uurime teemasid nagu toidujäätmed, ning ka see, et võtame neid väga tõsiselt, tagades samal ajal, et meil on lõbus kogu tee."

"Märkasin oma õpilaste juures, kes osalevad programmist 'Boroume at School', et nad hakkasid mõtlema oma toidu ja toidujäätmete üle."

"Mõistsin, et see oli muutunud minu jaoks 'elustiiliksi'. Kui mu õpilased nägid, kuidas ma isiklikult sorteerisin taaskasutatavat jäätmeid taaskasutusnõudesse, pakkusid nad kohe samasugust tegemist. Seega lisaksin, et meie, õpetajad, kes oleme saanud 'Boroume at School' koolituse, peaksime selle komponendid oma rutiini lõimima ja innustama õpilasi mõistma paremini toidujäätmete teemat."

Juhtumiuuring 6

Pealkiri:	SUSPLUS
Rakendamise riik:	Poola, Taani, Eesti, Saksamaa, Prantsusmaa, Hispaania
Praktilise ülesande tüüp:	Haridusprojekt
Hariduse tüüp (alg-, keskkool, mitte-formaalne):	Tudengid, keskkooli õpilased
Osalejate vanus:	Määramata
Õppimisviis (online, offline, või kombineeritud):	Kombineeritud
Link:	http://susplus.eu/
<p>SUSPLUS projekt soodustas kaheksa Euroopa ülikooli koostööd uuenduslike haridusmaterjalide ja meetodite väljatöötamiseks, rakendamiseks ja laialdaseks levitamiseks säästlikes toidusüsteemides. Selle algatuse eesmärk oli varustada tudengeid vajalike teadmiste, pädevuste ja oskustega, et suurendada nende tööalast konkurentsivõimet. Orgaanilist toidusüsteemi esitleti mudelina üldise toidutootmise suurendamiseks ja jätkusuutliku tarbimise edendamiseks. Kõikehõlmavat teadmist mitmesugustes jätkusuutliku toidusüsteemi arendamise valdkondades, mis pole kaetud standardsete ülikooliprogrammidega, jagati laiale tudengikogukonnale läbi väga uuenduslike hariduslike tööriistade ja meetodite. Need meetodid olid kohandatud vastama Euroopa tööandjate ootustele, keskendudes hariduskvaliteedi ja tulevaste tudengite tööalase konkurentsivõime suurendamisele ja õpetamise meetodite arendamisele ja rakendamisele.</p> <p>MÕÕDETAVALD TULEMUSED:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juhend/brošüür Säästlike toidusüsteemide kohta • E-õppe moodul "Säästlikud toidusüsteemid ja toitumine" • Intensiivne õppeprogramm "Säästlikud toidusüsteemid ja toitumine" • Haridusmaterjalid intensiivse õppeprogrammi "Säästlikud toidusüsteemid ja toitumine" jaoks • SUSPLUS Väikeste uurimisprojektide programm • Säästlike toidusüsteemide loengud, mida tudengid viisid läbi koolides • Kontseptsioon säästlike toidusüsteemide, sealhulgas säästlike toitumiste ja orgaanilise toidusüsteemi integreerimisest partnerülikoolide õppekavadesse ja olemasolevatesse õppeprogrammidesse. 	



JUHTUMIUURINGU 6 SWOT ANALÜÜS:

Tugevused (sisemised tegurid):

1. Erinevad teadmiste edastamise vormid ja meetodid.
2. Ligipääsetavus nii kaug- kui ka traditsioonilistes vormides.
3. Sisu esitlemine sageli näidete toel.
4. Kõrgekvaliteediline, rahvusvaheline ja laiaulatuslik teadmine mitmetes säästlike toidusüsteemide arendamise valdkondades.

5. Veebiresursside ja digitaalsete ressursside kasutamine, mis muudab projekti laiale publikule kättesaadavaks.

Nõrkused (sisemised tegurid):

1. Igav ja ebameeldiv veebisait.
2. Piiratud projekti elluviimine seotud rahastamisperioodiga.
3. Puuduvad töötoad ja praktilised harjutused.
4. Projekti poolt välja töötatud vahendid huvirühmade kaasamiseks selle jätkamiseks puuduvad.

Võimalused (välised tegurid):

1. SUSPLUS projekti pakutud haridusmaterjalid ja tööriistad on kergesti kopeeritavad ja kohandatavad erinevatesse kontekstidesse ja sihtrühmadesse.
2. Võimaldab osalejatel luua haridusprotsessi, mis on kohandatud nende vajadustele.
3. Individuaalsetele vajadustele kohandatud lähenemise propageerimine on kooskõlas Z-põlvkonna isiksuseprofiiliga.
4. Haridus- ja kommunikatsioonikampaaniad võivad anda inimestele võimaluse teha teadlikke valikuid ja osaleda aktiivselt jätkusuutlikkuse algatustes. Koostöö edendamine institutsioonide vahel, näiteks ülikoolide vahel, toob kokku mitmekesiseid teadmisi, ressursse ja vaatenurki, mis võivad viia edusammudeni toiduhalduse haridussektoris.
5. Jätkusuutliku toidutarbimise edendamine õpilaste ja koolilaste seas.
6. Teadlikkuse tõstmine ja käitumismuutuste julgustamine suunatult jätkusuutlikumate toiduvalikute poole.
7. Selge planeerimine, osalejate kaasamine, tõhus suhtlus ja STRATEEGIA projekti SURPLUS TULEMUSTE haldamiseks vastutustundlikul, läbipaistval ja seatud eesmärkidega kooskõlas oleval viisil.

Ohud (välised tegurid):

1. Piiratud rahastamine.
2. Huvirühmade vastuseis, olgu see siis teadlikkuse puudumise või isiklike huvide tõttu, võib takistada progressi ja jätkusuutlike tavade rakendamist.
3. Hariduslikud ressursid ja tööriistad võivad olla ebapiisavad juurdunud harjumuste ja kultuuriliste normide ületamiseks seoses toiduvalikutega.
4. Nõuab käitumismuutust, mis võib olla raske saavutada.
5. Projekti tulemuste halb haldamine võib viia ebavõrdse juurdepääsu või ressursside alakasutamiseni nende poolt, kes neid kõige rohkem vajavad.
6. Vajadus luua mehhanisme või infrastruktuuri projekti tulemuste elluviimiseks. Õiglane ja võrdne jaotus võib olla raske saavutada.
7. Vajadus kaasata projektipartnereid taotluste ettevalmistamiseks raha saamiseks projekti jätkamiseks.

Mõned arvamused läbiviidud intervjuudest:

Õpilaste vaatenurgast:

“Minu arvates on üks SUSPLUS projekti peamisi eeliseid see, et see kasutab mitmesuguseid erinevaid vorme ja viise teadmiste edastamiseks. See võimaldab osalejatel luua haridusprotsessi, mis on kohandatud nende vajadustele, paremini omandada teadmisi ja hiljem neid kinnistada. Lisaks on eelis ligipääsetavus nii kaug- kui ka traditsioonilistes vormides.”

"Pakutud sihitud teabe ja ressursside abil võib SUSPLUS aidata mul arendada teadmisi ja oskusi tervislike ja jätkusuutlike toiduvalikute osas. See programm pakub võimekust suurendavaid tegevusi, nagu töötoad, koolitussessioonid ja kogukonna kaasamine, et anda üksikisikutele ja kogukondadele jõudu jätkusuutlike toidupraktikate vastuvõtmiseks. See soodustab praktiliste toitumisoskuste ja jätkusuutlike toidusüsteemide arendamist."

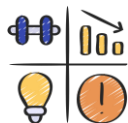
Õpetajate vaatenurgast:

"Selle tüüpi praktika tugev külg on tihedas koostöös teiste asutustega, arendades tegevuste mudelit, mis toovad projekti kaasa mitmekesiseid vaatenurki ja laiemaid teadmisi. Samuti on projekti tugevuseks online- ja digitaalsete ressursside kasutamine, mis muudavad projekti kättesaadavaks laiale inimeste ringile."

"Teema on huvitav väljakutse; mul pole sellealast konkreetset kogemust veel, kuid püüan rääkida tervislikust toidust ja keskkonnakaitsest noortega erinevatel puhkudel. Eraelus - hoolin toidu kvaliteedist, vähemalt osa toodetest ostan tuntud allikatest (otse farmist)."

Juhtumiuuring 7

Pealkiri:	You are what you eat
Rakendamise riik:	Poola
Praktilise ülesande tüüp:	Haridusprojekt
Hariduse tüüp (alg-, keskkool, mitte-formaalne):	Algkool
Osalejate vanus:	Määramata
Õppimisviis (online, offline, või kombineeritud):	Kombineeritud
Link:	https://zpe.gov.pl/a/you-are-what-you-eat/DDbvSQbWh
<p>Projekti, mida rahastatakse EL vahenditest ja viib ellu Haridus- ja Teadusministeerium, eesmärk on edendada säästlikku toidutarbimist koolilaste seas. See programm toetab lapse toitumissüsteemi järgmiste meetmete kaudu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Säästliku toidu propageerimine. • Kvaliteetsema ja tervislikuma toidu propageerimine. • Lihtsam juurdepääs teadmiste tervisliku toitumise kohta. • Teadmiste levitamine Poola piirkondlike ja traditsiooniliste toodete kohta. • Kõrgekvaliteedilise toidu kasutamise propageerimine ja ergutamine. <p>Projekt pakub erinevaid haridusvorme tervisliku toidu ja õige toitumise teadmiste omandamiseks. Osalejad õpivad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arutlema õige toitumise reeglite üle ja neid igapäevaelus rakendama. • Planeerima päevamenüüd, arvestades toitumisvajadusi. • Kirjeldama vitamiinide ja mineraalide tähtsust inimeste tervisele. • Iseloomustama söömishäireid (ülekaalulisus ja anoreksia). • Hoolitsema toidu eest, et vältida selle riknemist ja toiteväärtuse kaotamist. <p>Projekt hõlmab koostööd koolidega säästlike toiduharjumuste integreerimiseks nende õppekavasse. Samuti koostööd toidutootjate, jaemüüjate, tervisespetsialistide ja poliitikakujundajatega säästlike toidusüsteemide propageerimiseks. Haridust viiakse läbi loengute, töötubade, haridusmaterjalide ja võistluste kaudu.</p>	



JUHTUMIUURINGU 7 SWOT ANALÜÜS:

Tugevused (sisemised tegurid):

1. Rõhuasetus toitumise mõjule üldisele tervisele, heaolule ja inimkeha õigele toimimisele.
2. Võimalused oluliste digitaalsete ja sotsiaalsete pädevuste arendamiseks.
3. Kasutajasõbralik sisu esitlus erinevate interaktiivsete võimaluste kaudu.
4. Haridusmaterjalid on kavandatud erinevatele sihtgruppidele.

Nõrkused (sisemised tegurid):

1. Psühholoogiliste ja emotsionaalsete tegurite mõju toitumisharjumustele jääb tähelepanuta.
2. Tervisliku toitumise põhialuste, eriti toiduainete mitmekesisusele pööratud tähelepanu, pole piisavalt detailselt lahti seletatud.
3. Toiduainete toiteväärtusele, sealhulgas täielike valkude, rasvade, süsivesikute, vitamiinide ja mineraalide kättesaadavusele ei pöörata piisavalt tähelepanu.
4. Puuduvad vabad toidukombinatsioonid, mis tagaksid igapäevaste toitainete vajaduste rahuldamise.

Võimalused (välised tegurid):

1. Haridusressursside ja tööriistade pakkumisega saab projekt suurendada teadlikkust ja julgustada käitumismuutusi jätkusuutlikumate toiduvalikute suunas.
2. Projekti on lihtne kopeerida ja kohendada erinevatesse kontekstidesse ja sihtrühmadesse.
3. Selle praktika potentsiaal võiks tugevneda levitustegevuste, näiteks erinevate ürituste, veebiseminaride või töötubade elluviimisega.
4. Sellel on suur potentsiaal tulemuste levitamiseks kooskõlas praeguste toitumistrendidega.
5. Interaktiivsete illustatsioonide pakkumine, tervisliku toitumise taldriku loomine ning töötubade tegevuste korraldamine gruppides vastavalt põhimõttele "harjutamine teeb meistriks."
6. Projekt suurendab teadlikkust toidu tootmise keskkonnamõjust, soodustades vastutustundlikke jätkusuutlikke valikuid.
7. Õpilased võiksid saada eestkõnelejateks, tehes keskkonnaalaseid teadlikke otsuseid nii klassiruumis kui ka väljaspool seda.
8. Õpilased saavad rakendada oma uusi teadmisi, tehes endale ja oma peredele teadlikumaid ja tervislikumaid toiduvalikuid.
9. Kokkupuude toitumisspetsialistide, keskkonnateadlaste ja kohalike põllumeestega annab ülevaate võimalikest karjäärivõimalustest ja huvipakkuvatest valdkondadest.

Ohud (välised tegurid):

1. Raha on piiratud projekti kestusega.
2. Jätkusuutliku toidu tarbimise ja tootmise tavade propageerimine nõuab käitumise muutust, mis võib olla raske saavutada.
3. Projekti haridusressursid ja tööriistad ei pruugi olla piisavad juurdunud harjumuste ja kultuuriliste normide ületamiseks seoses toiduvalikutega.

4. Toitumisvalikute arutelud võivad mõnikord olla tundlikud, kuna need võivad kattuda kultuuriliste, religioossete või isiklike uskumustega.
5. Projekt peaks tagama austava ja kaasava keskkonna, kus mitmekesised vaatenurgad on väärtustatud.
6. Toitumise, tervise ja keskkonna keeruline seos võib õpilasi segadusse ajada ja tekitada neis võimetust mõista olulisi kontseptsioone.

Mõned arvamused läbiviidud intervjuudest:

Õpilaste vaatenurgast:

„Üks asi, mis mulle projekti praktika juures kõige rohkem meeldib, on selle keskendumine toitumise jõule meie üldise tervise ja heaolu kujundamisel. Tervislik toitumine võib mängida võtmerolli krooniliste haiguste, nagu ülekaalulisus, südamehaigused ja diabeet, ennetamisel. 'Sa oled see, mida sa sööd' lähenemise omaksvõtmine võib viia positiivsete eluviiside muutusteni, nagu regulaarne kehaline aktiivsus, toitumishariduse otsimine ja tervislikumate toitumisharjumuste kujundamine. Tunnustades selle praktika tugevusi, saavad inimesed teha teadlikke valikuid ja kujundada tervislikke toitumisharjumusi, mis võivad nende elu positiivselt mõjutada.“

„Selle praktika eelised hõlmavad eelkõige inimeste teadlikkuse tõstmist toitumise mõjust inimkeha õigele toimimisele. See näitab, kui oluline on igapäevaelus nii kehaline aktiivsus kui ka tervislik ja tasakaalustatud toitumine igale inimesele. Oluline on rõhutada, kuidas tervislike toitumispõhimõtete eiramine võib kaasa aidata kehatalitluste häiretele, mis võivad avalduda tänapäeva üha levinumate tsivilisatsioonihaiguste, nagu ülekaalulisus, tekkimises.“

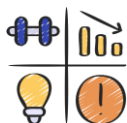
„Pööran tähelepanu, et süüa oma dieedis rohkem köögivilju.“

Õpetajate vaatenurgast:

„Huvitav etapp tunnist oli õpilaste võimalus lugeda katkendit tekstist 'Õige toitumine'. Seejärel saab tunni juhendaja kuvada interaktiivseid illustratsioone, näiteks 'Tervisliku Toitumise Taldrik'. Vabatahtlikud selgitavad tooteid, mida õpetaja näitab, samal ajal saades teadlikuks oma igapäevaste valikute tähtsusest õige toitumise osas.“

Juhtumiuuring 8

Pealkiri:	Clean food – Slow Food
Rakendamise riik:	Island
Praktilise ülesande tüüp:	Haridusprojekt
Hariduse tüüp (alg-, keskkool, mitte-formaalne):	Lasteajad
Osalejate vanus:	2-6
Õppimisviis (online, offline või kombineeritud):	Offline
Link:	https://www.adalthing.is/is/matarmenning#slowfood
<p><i>Slow Food</i> peamine eesmärk on tarbijate harimine heast, puhtast ja õiglasest toidust, mis tavaliselt tähendab kohalikku ja väiksemat tootmist. <i>Slow Food</i> toodetel pole poodides märget, seega on aeglase toidu tuvastamine kauplustes raske. <i>Slow Food</i> peamine eesmärk on olla jätkusuutlik. Ark of Taste'is on 11 toodet, mis on nimekirjas kvalifitseerunud <i>Slow Food</i>-na. Lasteaeda on seatud eesmärgiks valmistada toitu kohapeal ja kasutada toitu, mis pole läbinud töötlemist, et koostisained kestaksid kauem, kasutades ainult värskeid köögivilju. Neil on eesmärk osta ainult Islandi tooteid/ökokvaliteediga tooteid laste söögikordade jaoks. Neid praktikaid kasutatakse selleks, et väikelastele juba väga noores eas rõhutada, kui olulised on head värsked tooted, ning anda neile varane õppetund selle kohta, kui suur on erinevus heade toodete ostmise ja massiliselt toodetud odavamate toodete ostmise vahel, ja üldiselt laste tervislikumaks söömiseks, kuna see on nende kasvu jaoks oluline. Nad jälgivad aktiivselt kõiki lapsi, et saada iga päev vajalik kogus igast toidukategooriast. Islandil, kus paljud tooted imporditakse ilmastikuolude tõttu, mis pole soodsad paljude puu- ja köögiviljade ökoloogiliseks kasvatamiseks, impordivad nad ainult ökokvaliteediga tooteid.</p>	



JUHTUMIUURINGU 8 SWOT ANALÜÜS:

Tugevused (sisemised tegurid):

1. Tähelepanu jätkusuutlikule tarbimisele.
2. Kordatav toidu kirjaoskus.
3. Rõhk biodiversiteedi olulisusele igapäevaelus.
4. Paremad ökosüsteemide haldamise meetodid.
5. Tugi väikepõllumeestele ja kohalikele toidutootjatele.
6. Rahvusvahelised head tavad, mis näitavad keskkonna-, sotsiaalse ja majandusliku jätkusuutlikkuse integreerimist kohalikesse kogukondadesse.
7. Laste varajane tervisliku toidu kirjaoskus ja arusaam kohalike toodete tähtsusest.

Nõrkused (sisemised tegurid), näiteks:

1. Väike osalus.
2. Lisakulud tarbijatele.

3. On oluline, et õpetajad usuksid projekti.

Võimalused (välised tegurid):

1. Tarbijate ja toidutootjate käitumise muutumine.
2. Kordatavus teistes piirkondades/riikides.
3. Turut mitmekesistamine nii väikeste kui suurte tootjate jaoks.

Ohud (välised tegurid):

1. Madal osalus ja huvi Juhtumiuuringu vastu.
2. Majanduslikud turuväljakutsed.
3. Konkurents suurematelt toiduga seotud organisatsioonidelt.

Mõned arvamused läbiviidud intervjuudest:

Õpilaste vaatenurgast:

"Ma tõesti mõtlen rohkem sellele, mida süüa, kas see kasvab kohalikus piirkonnas või on valmistatud seal. Ma mõtlen ka sellele, mis on hea keskkonna jaoks."

Sidusrühma vaatenurgast:

"Aeglase toidu noortevõrgustikus tehtav töö on olnud väga loov noorematele põlvkondadele ja seal peitub võimalus neid harida. Sellega üritame jõuda noorte tulevaste toidutootjate ja tarbijateni."

4. Kokkuvõte

Aruanne koosneb kahest peamisest osast:

Esiteks, andmebaas Heade Tavade kohta seoses toidu kirjaoskuse ja jätkusuutlike toidusüsteemidega, mis on kogutud Euroopa riikidest ja kaugemalt. Selle eesmärk on pakkuda teadmisi ja inspiratsiooni õpetajate võimete suurendamiseks keerulises toidusüsteemi hariduses.

Teiseks, täpne kirjeldus Juhtumiuuringutest, mis on koostatud läbiviidud intervjuude abil kõige paljulubavamatest ja innovaativsematest Heade Tavade näidetest. Iga Juhtumiuuringu jaoks läbi viidud SWOT-analüüs eesmärk on pakkuda õpetajatele põhjalikku ülevaadet ja aidata hinnata rakendusvõimalusi erinevates koolides, piirkondades ja riikides. Me usume, et need Juhtumiuuringud võiksid kaasaegsustada toidu jätkusuutlikkuse haridust, olles võtmeteguriks roheline ülemineku elluviimisel Euroopa koolides ja mitteformaalses hariduses.

Annex 1: List of collected Good Practices

Nr	Country	Name of the Good Practice	Type of the practice	Type of education	Link
1	Estonia	CLIKIS-Network - climate-friendly school kitchens	Educational project	Schools (primary, secondary)	https://tartu.ee/et/uudised/tartu-koolid-ja-lasteaiad-ennetavad-toiduraiskamist
<p>Description: The project enabled eight Estonian kindergartens and schools to assess and enhance their kitchen operations, menus, cooking methods, and waste management. Its focus was on promoting environmentally friendly alternatives, fostering sustainable food practices, and ensuring the provision of healthy, high-quality, and affordable meals.</p>					
2	Estonia	Zero food waste education of "Z" generation of European citizens (Zeewaste4EU)	Educational project	Universities and secondary schools	https://zeewaste4.eu/
<p>Description: The project aims to instill behavioral change in young individuals to prevent and reduce food waste. The self-assessment method involves monitoring and reporting food waste frequency for different food groups. Students maintain a 7-day food waste diary, covering all meals. Ideally, the survey spans a week, but occasional breaks are acceptable for special occasions. After completing the diary, students send it, along with meal photos (before and after), to the country coordinator's email address.</p>					
3	Estonia	Competition among Estonian schools to determine the least food-wasting school canteen	Educational competition for schools	Schools (primary, secondary)	https://www.facebook.com/tulevikukoolitoit/
<p>Description: To combat food waste, Daily, the largest school caterer in Estonia, is launching a competition among nearly 70 school canteens to find the least wasteful. The one-week competition involves monitoring and recording the daily amount of discarded food in each canteen. Results are displayed on a public chart, and the school with the least food wasted per student wins. In 2022, the Tallinn French Lyceum won, wasting only 6 grams per day. This food waste monitoring has been a four-year tradition in Daily school canteens.</p>					
4	Estonia	Children's summer camp in the farm	Summer camp (educational program)	Non-formal for school children	https://www.rannarantso.com/astelaagrid
<p>Description: The Ranna Rancho is a farm located in Western Estonia that serves as a second chance for many abandoned animals to have a new lease on life. Whether they've lost their homes, owners, or are injured, these animals have found a safe place and have adapted well to living as a single-family unit. The Ranna Rancho summer camp offers children the opportunity to gain a fresh perspective on nature, including the process of food cultivation. During the camp, children live amidst nature and engage in simple, traditional countryside activities. A significant component of the program involves learning about plants, their benefits, and how they can be utilized in food preparation. Additionally, children learn to care for a variety of animals, ride horses, create basic crafts, etc.</p>					
5	Estonia	Campaign in schools: Let's cook together!	Awareness campaign	Secondary, primary	https://www.sei.org/featured/okkamekoos/
<p>Description: To address the issue of approximately 50 carloads of uneaten food being discarded annually in Estonian schools, the "Let's Cook Together!" campaign aimed to raise awareness and improve the situation. The campaign, starting on October 17, 2018, at Saue Gymnasium, continued throughout the academic year. In 14 schools, joint cooking sessions allowed students to repurpose leftover food under chef guidance, learning about food recycling. Discussions preceded these sessions, covering food waste causes and prevention. At the school year's end, remaining food in canteens was weighed to update waste statistics. The project also created guidance material titled "Preventing and Reducing Food Waste and Loss in Schools."</p>					
6	Estonia	Valuing food! Sincerely, food!	Educational project	Non-formal, households, teachers, students	www.sincerelyfood.eu
<p>Description: The project had the following goals: (1) to raise consumer awareness of reducing food waste in households, involving sharing food tips, explaining trade-used food labels, creating educational materials, conducting thematic seminars and training for adults, and organizing lessons in schools; (2) to draw public attention to the global effects of food waste and the importance of its reduction, utilizing public media and information campaigns.</p>					
7	Estonia	Day of water	Practical exercise	High schools	Worksheet: https://www.globe.gov/docume

					nts/11865/920675f5-56c0-46a3-97b5-74f9953b2ae4
Description: The task includes collecting a water sample from some open water in a bucket for testing, bottling a water sample to bring back to the classroom for testing pH, conductivity or salinity, alkalinity, and nitrate, and filling out the worksheet.					
8	Estonia	Move and Eat	Practical exercise	High schools	https://tap.nutridata.ee/et/avalent
Description: Work in pairs using the NutriData app for teamwork. Goals include highlighting important themes in healthy nutrition and sport exercises, inspiring concrete actions for healthy eating, and learning to use a calorie calculator, pedometer, and perform calorie-burning exercises. Students will keep a food diary, analyze meals by counting calories, and track progress using the app. The worksheet includes questions about daily steps, calories burned in PE class, daily water intake, and meal calorie content.					
9	Estonia	Fairtrade exercise	Practical exercise	High schools	https://padlet.com/mailane84/iglane-kaubandus-c8fjmve0lfu9x59e
Description: In pairs, students aim to highlight the importance of Fairtrade products, inspire healthy Fairtrade nutrition, and raise awareness of unfair trade issues. Their objective is to find Fairtrade products in supermarkets, involving tasks like taking a photo, identifying the product's manufacturing country, locating the Fairtrade sign, and posting on the Padlet wall. Comments on the Padlet should answer the question: "Why prefer fair trade products?"					
10	Estonia	Food e-substances	Practical exercise	High schools	Moodle.ee
Description: Work in pairs to conduct research on food composition, calorie content, and the presence of electronic substances (e-substances) in school-purchased items like dairy products, meat products, pastries, sweets, etc. Using product packaging information, fill out a table on the Moodle platform. Include the name of the product, country of origin, composition, and energy value. The goal is to highlight the significance of food composition, calorie content, and the effects of e-substances on human health.					
11	Estonia	Celebration of the International Day of Plant Health	Quiz	High schools	https://www.tartuloodusmaja.ee/qsm_quiz/quiz-growing-with-your-food-ii/
Description: Participating in a quiz aimed at cultivating food plants and contemplating the processes of growing and consuming food. Developed in collaboration with the Centre of Estonian Rural Research and Knowledge, the quiz questions also emphasize the theme of plant health. This activity is aligned with the celebration of the International Day of Plant Health.					
12	Estonia	Cooking lesson	Practical exercise	Secondary school	-
Description: Engage in a practical lesson working in pairs to learn how to prepare a Greek salad using fresh vegetables. The objectives include acquiring skills in counting calories, proper vegetable and feta cheese cutting, dish arrangement, and serving. Emphasizing the concept of zero-waste production, utilize compost from the compost box in the school yard and packaging for stuffing studio bags. Evaluate the prepared salad by students from a parallel class and teachers.					
13	Greece	FoodTreasure	Educational Project	Primary school	https://incommon.gr/foodtreasure/
Description: FoodTreasure is an educational project that familiarizes the school community with circular economy principles through the case study of food waste. It aims to make learning about organic waste engaging and formative, encouraging lifelong ecological behaviors. The project collaborates with educators, schools, and pupils, fostering critical thinking and hands-on environmental education. The project, including school competitions approved by the Ministry of Education for 3 years (and approved for 2023), engages educators and children in creating innovative circular economy projects. These competitions support teachers in inspiring young people to think critically, work collaboratively, and implement small-scale solutions, such as clothes swap events, repurposing furniture, and creating educational videos on material reuse.					
14	Greece	Close the Food Circle	Local Initiative	Non-formal	https://incommon.gr/close-the-food-circle/
Description: The 'Close the Food Circle' project in the Municipality of Papagos – Holargos aims to co-design tools for effective food waste recycling. Active participation of stakeholders (municipality, citizens, businesses) is crucial to achieve gradual changes in citizens' attitudes toward food waste. Current municipal waste management practices focus on industrial regulations and neglect organic residues from citizens and small businesses, despite individual behavior contributing significantly to the total burden. Based on 2019 EDSNA data, 42.3% of Attica's waste is organics, with 82% being kitchen waste. Despite almost 20 years of the current recycling system, citizen participation remains inadequate. The project focuses on informing and involving the community in proper sorting and brown bin use, aiming to change perceptions of organic waste and transition to a circular economy.					
15	Greece	Boroume at School	Educational project/program	Primary, non-formal	https://www.boroume.gr/en/programmata/programs-detail/boroume-at-school/

<p>Description: The objective of this program is to increase awareness and instill values of food waste reduction, volunteering, and giving among schoolchildren. Approach: Educate children through interactive classroom activities about the causes of food waste and ways to mitigate it, empowering them to bring positive change to their homes. Program Options: (1) Brief Program: 1-2 hours duration; (2) Detailed Program: 4-8 hours duration. Adaptability: Programs can be tailored to suit the specific needs of each school, in consultation with educators.</p>					
16	Greece	Regenerative Farming Greece	Educational project/program	Non-formal	http://regenerativefarminggreece.org
<p>Description: The program aims at enabling and supporting the transition of Greek farming to regenerative practices by disseminating knowledge about agroforestry. This involves restoring soil, plant, and animal health, regenerating ecosystems, and building resilience to climate change. Regenerative Practices: Apply proven regenerative farming techniques like agroforestry, water control, holistic management, and land planning. These methods have demonstrated effectiveness globally, offering ecological and economic benefits in the short, mid, and long term. Pilot Farms: Convert six pilot farms, representing prevalent agricultural models in the Mediterranean, into regenerative farming operations. Publish farm details, designs, and frameworks to share foundational knowledge and support farmers in their transition. Awareness and Empowerment: Raise awareness about regenerative farming and empower farmers across Greece to transform their operations into regenerative ones.</p>					
17	Greece	How to compost and useful tips to reduce food waste	Workshop	Primary	https://foodwave.eu/activities/how-to-compost-and-useful-tips-to-reduce-food-waste/
<p>Description: Alongside the partner Organization Earth, the Municipality will organize a workshop at the 1st Primary School of Nea Smyrni for over 20 students in the Environmental class. The workshop will focus on composting and food waste. The school, known for its strong commitment to environmental issues, is selected as the venue. The session will commence with a discussion on food waste, its impact on climate change, and personal strategies for reduction. Additionally, the Food Wave projects will be presented. Towards the end of the workshop, students will initiate the composting process at the school's designated compost area.</p>					
18	Canada	Think&EatGreen@School	School workshops and summer institutes	Primary and Secondary	https://thinkeatgreen.ca/
<p>Description: The project empowered students, teachers, and policymakers to influence food production and sourcing. It targeted four key areas within a comprehensive school health framework, employing a systems approach: (1) Emphasized activities like establishing food gardens, composting, and environmentally responsible disposal of end products; (2) Focused on aspects such as school food programs, cooking skills, eating spaces, and farm-to-school initiatives for local fresh food; (3) Created and disseminated innovative learning methods integrating the entire food systems cycle, including production, processing, transportation, distribution, consumption, and disposal. Explored the impacts on health and the environment, highlighting composting and recycling; (4) Conducted research and developed policies and programs to support healthier and more sustainable food systems in schools.</p>					
19	Czech Republic	Really Healthy School	Educational project	Non-formal education	https://www.skutecznezdravaskola.cz/
<p>Description: Skutečně zdravá škola is a civic initiative aiming to enhance the quality and sustainability of school meals, educate children about food, and improve overall health. The program promotes local economies, sustainable agriculture, and food distribution. Key Points:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Framework sets goals and standards for individual schools. • Each school maintains its own blog. • A certification system interconnects participating schools. • Involves everyone within and beyond the school. • Focuses on healthy and environmentally conscious nutrition, fostering awareness, school development, and regional economic cycles. <p>Achievements: Winner of the SozialMarie prize for Social Innovation.</p>					
20	Greece	RESPECT project	Educational project	Secondary	-
<p>Description: RESPECT, an Erasmus+ project, involves schools and educational institutions from Greece, Turkey, Lithuania, Austria, and Portugal. The project targets 12-14-year-olds, aiming to enhance their social and civic competences, fostering an understanding of the consequences of their actions at individual, collective, local, national, and international levels. Additionally, it explores how behaviors impact environmental issues, spanning visible choices like purchases and subtler aspects like clothing fiber compositions and laundry routines. Key Elements:</p>					

- Multiplayer Serious Game focusing on topics such as food habits, meat and dairy production, monoculture, urban agriculture, self-production, food zero waste, and fashion.
- Players collect points by answering questions and redeem them for cards representing consumption choices with specific scores for financial, environmental, well-being, and social effects.
- The game concludes with players ranked on a scoreboard.

21	Greece	BOROUME (WE CAN)	Local initiative	Non-formal	https://www.boroume.gr/en/
<p>Description: Boroume, a Greek non-profit organization, focuses on reducing food waste and addressing malnutrition. Through the 'Food Rescue & Donation' program, they collect surplus food from donors like restaurants and supermarkets, distributing it to those facing food insecurity through public interest agencies. This approach not only alleviates social challenges but also lessens the environmental impact of food waste.</p> <p>Key Programs:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "No Portion of Food Lost": An informational program. • "Boroume at School": An educational initiative. • "Boroume in the Field": A program saving surplus agricultural production. • "Boroume in Laiki": Rescuing products from street markets. • "Boroume in Neighborhood": A voluntary information program for potential food donors. 					
22	Greece	Social Supermarkets	Local initiative	NA	-
<p>Description: In Greece, social supermarkets address food waste and insecurity by providing affordable, dignified shopping experiences to financially struggling individuals and families. They collaborate with producers, retailers, and distributors to acquire surplus or nearly expired products, ensuring quality and safety. Offered at reduced prices, these products enable those with limited resources to access diverse items. Social supermarkets resemble regular grocery stores, requiring individuals to become members with varying eligibility criteria. They go beyond shopping, organizing events, workshops, and programs like cooking classes, nutrition education, and job training to enhance overall well-being. Relying on partnerships and volunteers, social supermarkets contribute to sustainability and social justice in the communities they serve.</p>					
23	Greece	The Food Bank of Greece	Local initiative	NA	https://foodbank.gr/en/
<p>Description: The Food Bank of Greece, a non-profit organization, actively combats food waste and addresses food insecurity by collecting surplus food and distributing it to those in need. Collaborating with various food businesses, they collect products nearing expiration, with damaged packaging, or excess stock. Collected food undergoes rigorous quality checks before distribution to charitable organizations. Partnerships with government agencies, non-profits, and volunteers support their operations and awareness campaigns on food waste and insecurity. Educational initiatives promoting sustainable food practices are also conducted. Relying on volunteers, the organization has expanded its reach and collaborations, contributing significantly to reducing food waste, aiding vulnerable populations, and fostering social and environmental sustainability.</p>					
24	EU countries	European School Fruit and Vegetable Scheme (EU SFVS)	Educational program	Primary and secondary	https://www.euschoolfruit.nl/nl/schoolfruit.htm
<p>Description: The European School Fruit and Vegetable Scheme (EU SFVS) promotes healthy eating among school-aged children through free fruit and vegetable distribution. Funded by the EU and/or national governments, participating schools offer these items during a set period, fostering nutrition education and awareness. With goals like promoting healthy eating and increasing consumption, the program has positively impacted nutrition habits and wellness culture in schools. Each year, around 3,000 out of 7,000 schools participate, emphasizing the significance of health education and regular fruit- and vegetable-focused days in schools.</p>					
25	UK	Food for Life	Educational project	All levels	https://www.foodforlife.org.uk/
<p>Description: The 'Food for Life' program by the Soil Association, originating in the UK and adopted across Europe, promotes healthy and sustainable food choices, offering comprehensive education on diet, cooking, sourcing, and sustainability. The initiative encourages institutions to prioritize local and sustainable food procurement, supporting farmers and reducing food miles. Promoting a positive food culture, it engages communities, schools, and workplaces through cooking clubs, gardens, and farm visits. The program's certification scheme recognizes and rewards institutions meeting criteria for food quality, sustainability, and education, fostering continuous improvement.</p>					
26	Iceland	Krakkar kokka	Educational project	Primary	https://matis.is/matis_projects/krakkar-kokka/
<p>Description: The project aims to educate children about local food traditions and resources through entertaining activities, connecting them with the UN sustainable goals. A field trip to nature or production facilities involves cooking with local ingredients, fostering understanding. Participating schools create educational videos showcasing their landscapes and ingredients. The project, initially in a few schools, envisions expansion across Iceland, mapping areas in each region.</p>					

27	Iceland	Clean food – Slow Food	Educational program	Kindergartens	https://www.adalthing.is/is/matarmenning#slowfood
<p>Description: Slow Food's primary goal is to promote awareness of good, clean, and fair food, emphasizing local and smaller-scale production. The challenge lies in the absence of specific labels on products in stores. Sustainability is a key focus, with 11 products listed on the Ark of Taste, qualifying as slow food. In this kindergarten, the emphasis is on preparing food from scratch, using unprocessed and fresh ingredients, prioritizing Icelandic or organic products for meals. The aim is to teach children about the importance of fresh, quality products and the difference between them and mass-produced alternatives. The kindergarten actively monitors children's nutrition, adapting to challenges like weather conditions affecting organic farming in Iceland, leading to the importation of organic products.</p>					
28	Iceland	Sustainability at kindergarten	Educational program	Kindergarten	https://www.adalthing.is/is/matarmenning#valdefla
<p>Description: Since 2011, Aðalþing Kindergarten has prioritized sustainability in its curriculum, emphasizing values like liberty, respect, and environmental consciousness. Sustainability permeates all aspects of the school's operation, including active involvement of children in shaping its policies. Despite weather limitations for growing vegetables, the kindergarten aims for self-sufficiency. They implement a three-part recycling system with bins for organic, recyclable, and non-recyclable waste. The kindergarten takes pride in offering diverse experiences that respect each child's traditions and background, considering it a core human rights value.</p>					
29	Iceland	Go ahead with prevention of waste	Educational project	Non-formal	https://samangegnsoun.is/mataroun/
<p>Description: This project targets diverse age groups, providing training manuals for teachers and students suitable for social studies and cooking classes. Covering recyclable objects, clothing, food, and electrical appliances, the project includes slideshows and pamphlets with educational content and practical exercises. For food waste, activities involve calculating household food waste weight, associated CO2 emissions, types of discarded food, prevention strategies, and reflections on future trends. The project also addresses the economic aspect, estimating the cost of food waste for families and supermarkets.</p>					
30	Iceland	Sólheimar	Business	Non-formal	https://www.solheimar.is/pages/nam-og-fraedsla
<p>Description: Sólheimar, founded in 1930, is an Icelandic Eco Village promoting organic farming and inclusivity for individuals with special needs. It aims to integrate them into society, providing fulfilling jobs. Since 2006, Sólheimar has collaborated with local schools, teaching sustainability and environmental values. The village welcomes schools nationwide for educational field trips, emphasizing the benefits of organic farming. Visitors witness the daily lives of special needs individuals engaging in normal activities. Additionally, Sólheimar offers tours and sells products made by residents to support its operations.</p>					
31	Iceland	Healthy elementary school	Workshop	Primary, secondary	https://thjorsarskoli.is/wp-content/uploads/2021/11/Heilsueflandi-grunnskoli-yfirferd-i-vetur.pdf
<p>Description: In the 2011-2012 school year, Þjósarskóli dedicated a theme week to children's health, involving collaboration among school officials, teachers, students, parents, and other adults. The themed weeks covered eight areas: food, teeth cleaning, home, mental health, local community, exercise, safety, and lifestyle. To engage students, the school incorporated staff-generated ideas without imposing directives. During the food-themed week, students watched brief educational videos by the Icelandic government, participated in group exercises on the food cycle, and created a visual representation highlighting each nutritional category. The teacher explained the importance of healthy food and its impact on teeth, fostering an interactive learning experience.</p>					
32	Italy	Slow Food Taste Education Resources	Educational program	Primary, Non-formal	https://www.SlowFood.com/what-we-do/food-and-taste-education/taste-education-resources/
<p>Description: Founded in 1989, Slow Food is a global grassroots organization aiming to preserve local food cultures, counteract fast-paced living, and promote awareness of our food choices' impact. With millions involved across 160 countries, Slow Food advocates for access to good, clean, and fair food, emphasizing the interconnectedness of food with culture, politics, agriculture, and the environment. The provided educational resources target educators and leaders, offering practical advice, activities, and toolkits to conduct workshops on taste, food, and societal discussions in schools and non-formal settings. Resources include Slow Food's</p>					

Education Manifesto, Education Handbook, The Origins of Taste: A Taste Education Kit, and an Education Manual for workshop implementation and learner engagement.					
33	Italy	RECUP	Local initiative	Non-formal	https://associazionerecup.org/
<p>Description: RECUP aims to combat food waste by collaborating with markets and supermarkets to rescue expiring or visually imperfect produce, which volunteers transform and share within local communities. As a youth-led organization, RECUP welcomes volunteers, currently operating in Rome and Milan with plans to expand to other Italian cities. Tips for replicating RECUP's actions include establishing direct contacts with smaller supermarkets, partnering with local organizations aiding those in need, and connecting with local food processors. RECUP not only conducts ongoing food pickups but also conducts workshops with young people on reusing food waste, such as creating painting colors from vegetables.</p>					
34	Italy	ImMENSAMENTE	Educational project	Primary	https://immensamente.com/
<p>Description: ImMENSAMENTE is an educational project focusing on food education for children (0-13 years) in Rome's schools. The project promotes a responsible diet, environmental sustainability, social agriculture, and multiculturalism through food. It engages students, teachers, and families by distributing free teaching materials, organizing school meetings, and conducting culinary workshops in school canteens. The goal is to foster a playful understanding of healthy and sustainable food, emphasizing hygiene, eating habits, environmental awareness, and measures to reduce food waste. The project provides both paper and digital teaching kits to support face-to-face lessons and the teacher's training course.</p>					
35	Italy	Ecologia dell'Alimentazione	Educational program	Primary	https://cittadinanzattiva.umbria.it/ecologia-dellalimentazione/
<p>Description: "Ecologia dell'alimentazione" is a project promoting proper eating habits, food sustainability, and well-being for young consumers. The project includes study modules for primary classes, covering topics such as reading food labels, reducing packaging waste, supporting the short supply chain, anti-waste practices, healthy nutrition, table etiquette, and organizing the refrigerator to prevent food waste. Through playful-didactic workshops, the project aims to instill values of solidarity, equality, and environmental responsibility, emphasizing local products and fostering a positive attitude towards life.</p>					
36	Italy	Kora's 4 best non formal learning activities related to food	Practical exercises	Non-formal	https://associazionekora.it/2023/05/12/non-formal-learning-and-food-activities/
<p>Description: Associazione Kora has developed non-formal education projects focusing on the nexus between food and environmental sustainability. This compendium highlights four highly appreciated activities for youth workers or educators. The activities include 'Cooking on a budget' for teambuilding and sustainability, 'Jeopardy' for knowledge-sharing, 'Leftovers Cooking' to reduce food waste, and 'Speed tasting' for intercultural learning.</p>					
37	Italy	Master Chef	Practical exercise	Non-formal	https://www.youtube.com/watch?v=FkLRg7eQJtE
<p>Description: Participants, in groups of 4 to 6, prepare a menu with a 'mystery box' of varied ingredients. The 'market' offers common and unique products for added challenge. After a 10-minute strategy session, cooking begins, allowing 2 to 3 hours (project-dependent). The 'jury' evaluates dishes positively, with winners announced in an award ceremony.</p>					
38	Cyprus	LIFE – FOODPRINT	Educational project	Non-formal	https://www.foodprintcy.eu/
<p>Description: LIFE FOODPRINT, an EU-funded project under the LIFE Program, aims to promote sustainable food consumption and production. It offers digital and offline resources like a carbon calculator, webinars, and educational materials. Collaborating with schools, universities, businesses, and policymakers, the project targets various groups, including professionals, students, local authorities, NGOs, policymakers, and the general public. The project encompasses preparatory, core, monitoring, communication, and project management actions, covering mapping, workshops, impact measurement, and awareness campaigns.</p>					
39	United States of America (USA)	FOOD RECOVERY NETWORK	Educational program	Non-formal	https://www.foodrecoverynetwork.org/
<p>Description: The Food Recovery Network (FRN), a U.S.-based nonprofit, led by students, addresses food waste and insecurity on college campuses. Collaborating with dining services, FRN recovers surplus food, donating it to local hunger-fighting organizations. The network offers education and resources for waste reduction and sustainability. Public learning sessions called Roundtable Talks</p>					

foster transparency and inclusivity. Operating on 190 campuses in 46 states and D.C., FRN has recovered 12.1 million pounds, preventing 5353 metric tonnes of CO2 emissions. FRN partners with The Farmlink Project, recovering and donating 3.1 million pounds of surplus food. Earth Day and Stop Food Waste Day are actively celebrated with initiatives like Power Hours, fostering connections with farms and communities.

40	District of Columbia and USA	Farm to School	Educational program	NA	https://www.farmtoschool.org/
<p>Description: Farm to School connects schools with local farmers, fostering a fresh, healthy food supply and supporting local agriculture. Activities include workshops, cooking classes, and farm visits, enhancing students' understanding of food sources and production. Encouraging local sourcing reduces the carbon footprint. The National Farm to School Network, with over 15,000 members, champions farm-to-school initiatives. Members advocate for supportive policies, volunteer, and receive newsletters. The website features an interactive tool for creating nutrition-focused games, promoting awareness and informed food choices among children.</p>					
41	USA	The Food Literacy Project	Educational project	Non-formal	https://foodliteracyproject.org/
<p>Description: This project promotes sustainable and healthy food choices through farm-based education for youth. Emphasizing experiential learning, the project offers programs in leadership, employment, community engagement, and civic involvement. Activities cover farm-to-school education and environmental awareness, including composting, seed dissection, food miles, food webs, gardening tips, soil quality, and plant parts. Available in English and Spanish, these engaging, interactive activities encourage movement while fostering knowledge of sustainable agriculture and healthy eating. The project also coordinates a Field-to-Fork club, a 6-10 week after-school program for grades 3-5, focusing on holistic wellness through gardening, cooking, and hands-on nutrition activities, culminating in a community meal celebration.</p>					
42	Poland, Germany	Nutrition education network for sustainable development of the Nysa Euroregion	Educational project	All types of education	https://www.netsus.net/home-346.html
<p>Description: The project facilitated collaboration between economic and scientific experts, aiming to exchange knowledge, transfer scientific insights, and enhance cooperation among various entities. It created a network, expanded the educational offer, and raised awareness about sustainable nutrition. A survey among 11-16-year-olds in the Euroregion Nysa informed the development of bilingual educational materials and an online platform on sustainable nutrition. The Research and Didactic Station in Radomierz and a didactic kitchen were established, serving as nutrition education centers. Workshops for children and youth on healthy meal preparation are planned. The project also trained additional teaching staff to create a long-term network of nutrition educators supporting educational activities in border areas.</p>					
43	Poland	YOU ARE WHAT YOU EAT	Educational project	Primary	https://zpe.gov.pl/a/you-are-what-you-eat/DDbvSQbWh
<p>Description: This project promotes sustainable food consumption among school children. It supports the child nutrition system through the promotion of sustainable, better quality, and healthier food. The project aims to facilitate easier access to knowledge about healthy nutrition, disseminate information about Polish regional and traditional products, and stimulate the use of high-quality food. Education includes discussing proper nutrition rules, planning daily menus, understanding the importance of vitamins and minerals, addressing eating disorders, and emphasizing food care to avoid spoilage and loss of nutritional value. The project collaborates with schools, food producers, retailers, health specialists, and policymakers, delivering education through lectures, workshops, materials, and competitions.</p>					
44	Poland	FoodScienceClass	Educational project	primary, secondary	https://www.eitfood.eu/projects/foodscienceclass/project-resources
<p>Description: Over the 3-year project, students explored food production and nutrition challenges and opportunities independently, guided by teachers and food scientists. They were viewed as active citizens, contributing to discussions on relevant scientific issues. FoodScienceClass offers free, ready-to-use materials and lesson plans in English, Spanish, Polish, Dutch, Finnish, and Hebrew, suitable for ages 9-14. Topics include processing, food waste, data utilization, and science communication. EIT FoodScienceClass integrates food science and technology in classrooms, transforming students into young food researchers, fostering a generation of empowered citizens. Lectures cover food production, nutrition, cooking, and sustainability, with a focus on critically evaluating food and health</p>					

information. Students explore food production techniques and ingredients, mentored by academia and industry experts. They also receive training in science communication, taking responsibility for sharing their knowledge in their communities.

45	Poland	School Does Not Waste	Workshop	primary, secondary	https://sp404.edupage.org/a/projekt-educacyjny-szkola-nie-marnuje
<p>Description: The "School Does Not Waste" initiative was implemented in 76 educational institutions in Warsaw, along with "Climate on a Plate" lessons and "Climate on a Fork" workshops. Launched in 2021, this initiative, developed by the city in collaboration with external partners, is designed for secondary school students in grades 6-8. Facilitated by a nutrition education trainer and a teacher, participants engage in a series of five workshops to devise strategies for reducing food waste at school. Additionally, they collaborate on culinary workshops, creating dishes from vegetables and fruits that may not have an appealing appearance but are still nutritious. The project's outcomes, including best practices from participating schools, are compiled in a comprehensive report.</p>					
46	Poland	SUSPLUS PROJECT	Educational project	students, pupils in secondary school	http://susplus.eu/
<p>Description: The SUSPLUS project fostered collaboration among eight European universities to create and disseminate innovative educational materials and methods in sustainable food systems. This initiative aimed to equip students with the knowledge and skills necessary to support this crucial sector, enhancing their employment prospects. One model presented was the organic food system, emphasizing increased overall food production and sustainable consumption. The project successfully transferred high-quality, international knowledge in sustainable development across various areas of food systems. Innovative teaching approaches, tailored to meet European employers' expectations, were developed and implemented to enhance education quality and students' future employability.</p>					

Annex 2: Template for description of Good Practices

1. Title of the Good Practice
1.
2. Country of implementation:
2.
3. Type of the practice (workshop, practical exercise, excursion, educational project/programme, local initiative, business):
3.
4. Initiator of the practice (governmental body, school, NGO, business, etc):
4.
5. Type of education (primary, secondary, non-formal):
5.
6. Age of participants:
6.
7. How many participants max can participate:
7.
8. Education form (online, offline, or blended):
8.
9. Short description (200-500 words):
9.
10. Strengths (impact and replicability):
10.
11. Challenges in implementation:



11.

12. Link:

12.

Annex 3: Interview template for the development of Case Studies

INTERVIEW FOR INFORMATION PROVIDERS (TEACHERS)

GOOD PRACTICE TITLE:

MEETING DATE AND PLACE:

NAME OF THE INTERVIEWEE:

GENDER AND AGE OF THE INTERVIEWEE:

POSITION OR ROLE OF THE INTERVIEWEE:

GOOD PRACTICE OVERVIEW, CHALLENGES AND OPPORTUNITIES

1.1 What were the original goals and objectives of this practice/activity?

1.2 What was found to be particularly useful in achieving this practice objectives (methods, approaches)? *strengths*

1.3 What did students like the most about this practice? *strengths*

1.4 What were the key problems areas of this practice? *weaknesses*

1.5 How can these elements be improved in the future? *opportunities*

1.6 Is this practice replicable by other teachers in different countries? What factors should be considered while replicating this practice? *opportunities*

1.7 What was the most inspiring aspect for you while implementing this practice? *opportunities*

1.8 Additional comments

INTERVIEW FOR INFORMATION RECIPIENTS (STUDENTS)

GOOD PRACTICE TITLE:

MEETING DATE AND PLACE:

NAME OF THE INTERVIEWEE:

GENDER AND AGE OF THE INTERVIEWEE:

POSITION OR ROLE OF THE INTERVIEWEE:

GOOD PRACTICE OVERVIEW, CHALLENGES AND OPPORTUNITIES

2.1 What did you like the most about this practice? *strengths*

2.2 What did you like the least about this practice? weaknesses

2.3 How can this practice be improved in the future? *opportunities*

2.4 Do you think your understanding of Food Literacy and sustainable food systems has been improved after implementing this practice?

2.5 Have you made any changes to your diet yet after implementing this practice?

2.6 Do you have any ideas, how can sustainable food systems be promoted among young people/children?

2.7 Additional comments



Futures Literacy on Food Nutrition
and Sustainable Food Systems
for School Education



**Co-funded by
the European Union**