

ORGANIZÁCIA	o. z. Jem iné
PROJEKT	Food Hub v Starej Tržnici - teoretická a praktická škola varenia a edukačné centrum
AMBASÁDOR	Henrieta Mičková
PREZENTUJE	Aneta Orosiová, Janica Lacová

CIEĽ PROJEKTU:

Hlavnou motiváciou pre založenie Food Hub-u Jem iné v Starej Tržnici je snaha podporovať kultúru plnohodnotného stravovania a zdravého komunitného života bratislavskej spoločnosti prostredníctvom organizovania rôznych nekomerčných, kultúrno-spoločenských aktivít, zameraných hlavne na osvetu, vzdelávanie a integráciu. Na tento účel bude o.z. Jem iné využívať novovytvorený projekt mobilnej kuchyne, s ktorým sa dokážeme dostať ešte bližšie k verejnosti a intenzívnejšie tak plniť naše ciele. Naším prvotným cieľom je rozvíjať naše know-how a šíriť naše presvedčenie, organizovať podujatia na rozvoj gastro kultúry, vytvárať zainteresovanú komunitu, svojimi myšlienkami oslovovať širokú verejnosť a tým podporovať a zlepšovať životy ľudí. Chceme ozdraviť stravovacie návyky najmä u detí a rodičov a zároveň priniesť revolúciu do škôl. Naš tím je pripravený pracovať pre ľudí, pre všeobecne prospešnú vec a samozrejme pre spoločnosť. Budeme hrdí, ak sa nám prostredníctvom našich aktivít podarí dostať príležitosť dlhodobo zlepšovať svet.

PREČO JE PROJEKT POTREBNÝ:

Projekt Jem iné zvyšuje povedomie širokej verejnosti o zdravom stravovaní doma, v školách, práci, ako aj v celej komunite a snaží sa oživiť v ľuďoch záujem o varenie a zdravé jedlo prostredníctvom verejných prednášok a školení na teoretickej a praktickej báze. Podporuje a propaguje producentov kvalitných regionálnych potravín na Slovensku prostredníctvom prípravy jedla a varenia z ich produktov, ako aj poskytnutia poradenstva ohľadom marketingu a PR stratégií. Pomáha budovať zdravé stravovacie návyky v rodinách cez hravé výchovné workshopy v rámci školy varenia pre rodiny. Podporuje zavádzanie zdravých stravovacích návykov na slovenských školách prostredníctvom workshopov pre žiakov a personál školských jedální.

PLÁNOVANÉ AKTIVITY:

Okrem aktivít spojených so vzdelávaním verejnosti a osvetou v školských stravovacích zariadeniach, ale aj v rodinách a podpory regionálnych predajcov, o.z. Jem iné spolupracuje s inými občianskymi združeniami, organizáciami aj jednotlivcami, ktorí reprezentujú rôznorodé marginalizované skupiny a menšiny žijúce v Bratislave. S ich pomocou plánuje:

- Poskytnúť rôznym ľuďom bez ohľadu na ich znevýhodnenia a sociálne či kultúrne pozadie priestor a platformu na vzájomné stretávanie sa a spoluprácu.

- Pomáhať ľuďom so znevýhodnením budovať príležitosti na obohacovanie osobných, ako aj profesionálnych kompetencií či už v pozícii kuchárov v našej ne(stereo)typickej školy varenia alebo v úlohe personálu bezbariérovej partnerskej kaviarne v rámci Starej Tržnice.
- Prostredníctvom interaktívnych workshopov sprostredkovať širokej verejnosti možnosť spoznať rôzne kultúry a subkultúry žijúce v Bratislave a stretávať a inšpirovať sa od ľudí, od ktorých nás v bežnom živote delia rôzne bariéry.

VÝSLEDKY PROJEKTU:

Výstupom nekomerčných aktivít bude čo najväčší počet dozvedávanej verejnosti, prevažne detí, v oblasti stravovania a čo najširšia integrácia marginalizovaných skupín a menších do bežnej spoločnosti. Realizáciou projektu chceme dať deťom aj dospelým šancu zmeniť postoj k stravovaniu tak, aby jedlo pre nich nebolo len bežnou nutnosťou, ale aj zábavou a zároveň liekom. V prípade úspešného naštartovania a stabilizovania projektu v bratislavskom kraji plánujeme projekt rozbehnúť aj v iných mestách na Slovensku. Škola varenia dokáže pri organizácii 20 kurzov mesačne dosiahnuť návštevnosť 240 - 320 ľudí. Tieto čísla sú však len predpokladom, nakoľko dopyt a verejný záujem ovplyvní reálne výsledky.

ROZPOČET:

V prípade nevyzbierania celkovej sumy budú finančné prostriedky použité aspoň na čiastočné financovanie mobilnej školy varenia, s ktorou môžeme organizovať ukážkové varenie na školách, keďže vzdelávanie detí je našou prioritou. Na zvyšnú čiastku budeme hľadať partnerov ďalej.

Názov položky	Jednotková suma	Poznámka, vysvetlivky položiek
Náklady na jednu edukačnú / osvetovú akciu	150 - 200 eur	Zahrňa náklady na samotnú prednášku, dopravu a jedlo
Dokončenie a vybavenie mobilnej kuchyne	2 500 eur	

O ORGANIZÁCIU:

Projekt Jem iné začal svoju aktívnu činnosť v júli 2013. Podarilo sa nám vytvoriť nové zóny s kvalitným jedlom na dvoch najväčších slovenských festivaloch Pohoda a Grape 2013, sprostredkovať jedlo na konferenciách, módnej prehliadke a tiež spoluorganizovať nedeľné Brunches so zameraním na kvalitné potraviny. Pozitívnou správou bola tiež výhra tendru na prevádzku priestorov v Starej Tržnici. Z pozície ambasádoriek Jamieho Olivera na Slovensku sa nám podarilo zorganizovať v bratislavskom kraji tematické „Food revolution“ diskusie, viesť prednášky pre školy, ale aj komerčné firmy, prezentovať sa na TedX konferencii v Prahe, predviesť ukážkové varenie počas vianočných trhov v Starej Tržnici, propagovať aktivity na ekologických eventoch a v spolupráci s Bratislavským regálom vydávať zdarma online magazín o jedle.

KONTAKT:

o. z. Jem iné
 Dvořákovo nábrežie 4A, 811 02 Bratislava
 aneta@jemine.sk
www.facebook.com/jemine.sk